

# the Oracle™ Jet

SES985



EN USER GUIDE

DE HANDBUCH

FR GUIDE UTILISATEUR

NL HANDLEIDING

IT MANUALE UTENTE

ES GUÍA DEL USUARIO

PT MANUAL DO UTILIZADOR

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage®



## Contents

2	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
7	Components
8	Accessories
9	Features
10	Assembly
11	Guide and Settings
12	Care & Cleaning
17	Troubleshooting

## GUARANTEE

### 2 YEAR LIMITED

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Read all instructions before use and save for future reference.**

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

additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat and water resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided

with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.

- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Servicing other than cleaning should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be:
  - Left unattended, cleaned, changed accessories, moved, assembled or stored, always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off at the power outlet and unplug.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended

to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element surface is subject to residual heat after use.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during the brewing

operation as the machine is under pressure. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.

- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.



## CAUTION

Remove portafilter from the group head before steaming milk when making milk based coffee.

- Do not leave the appliance unattended during operation. Limescale build-up or a blocked steam wand may cause the portafilter to rotate or loosen. If this occurs, hold the portafilter handle firmly and stop operation immediately. Failure to do so may cause the portafilter to detach under pressure, resulting in injury or damage.
- Do not open or remove any components of the coffee machine during operation.
- Do not fill the water tank or front top fill with hot water or milk.

- Do not use the appliance without water in the water tank
- Use caution after milk texturing, as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when steam wand is lowered.
- Wipe the outer surface with a soft dry cloth. Keep the appliance and accessories clean.
- Servicing other than cleaning should only be performed by an authorised service representative or at an authorised Sage Service Centre.
- Any alcohol based cocktail drinks are intended for use solely by the responsible adults of legal drinking age in their respective country and /or state and/ or province. Please use the recipes wisely and responsibly.

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

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner

in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)

### **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER**

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



## WARNING

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



## NOTE

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



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



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

BT classic: 2402 MHz to 2480 MHz @ 11 dBm

BT LE: 2402 MHz to 2480 MHz @ 11 dBm

2.4G WIFI: 2412 MHz to 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz to 5320 MHz @ 15 dBm

5500 MHz to 5720 MHz @ 15 dBm

5745 MHz to 5865 MHz @ 15 dBm

The device is restricted to indoor use when operation in the 5150-5350 MHz frequency range.

## Power Management Function

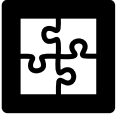
This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO.



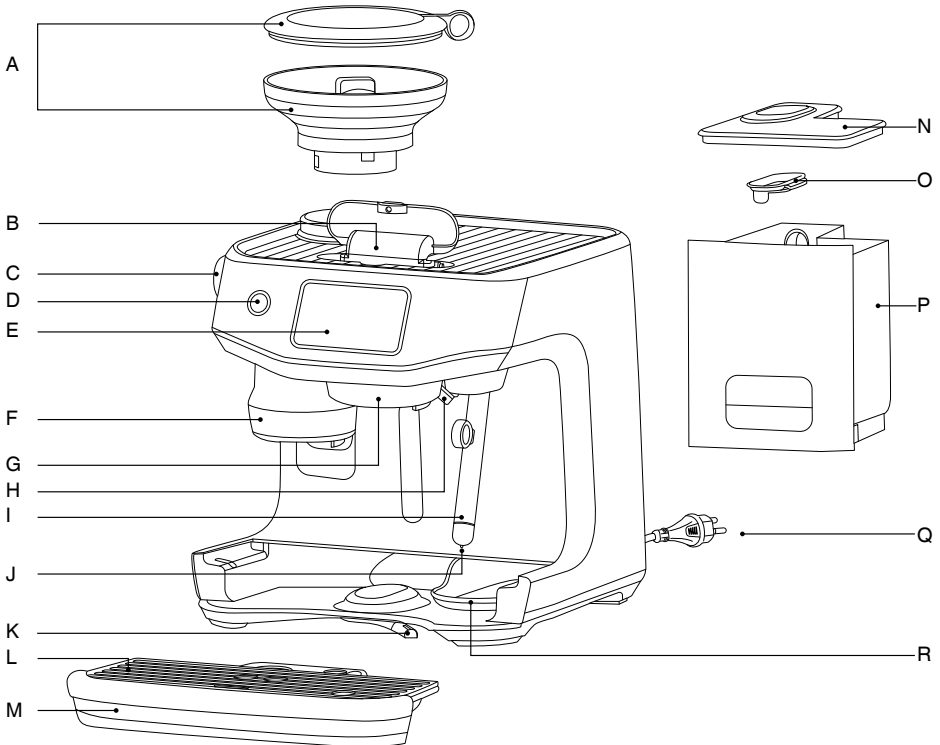
To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code\*.

\*The QR code will only be activated after 9/5/2025

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



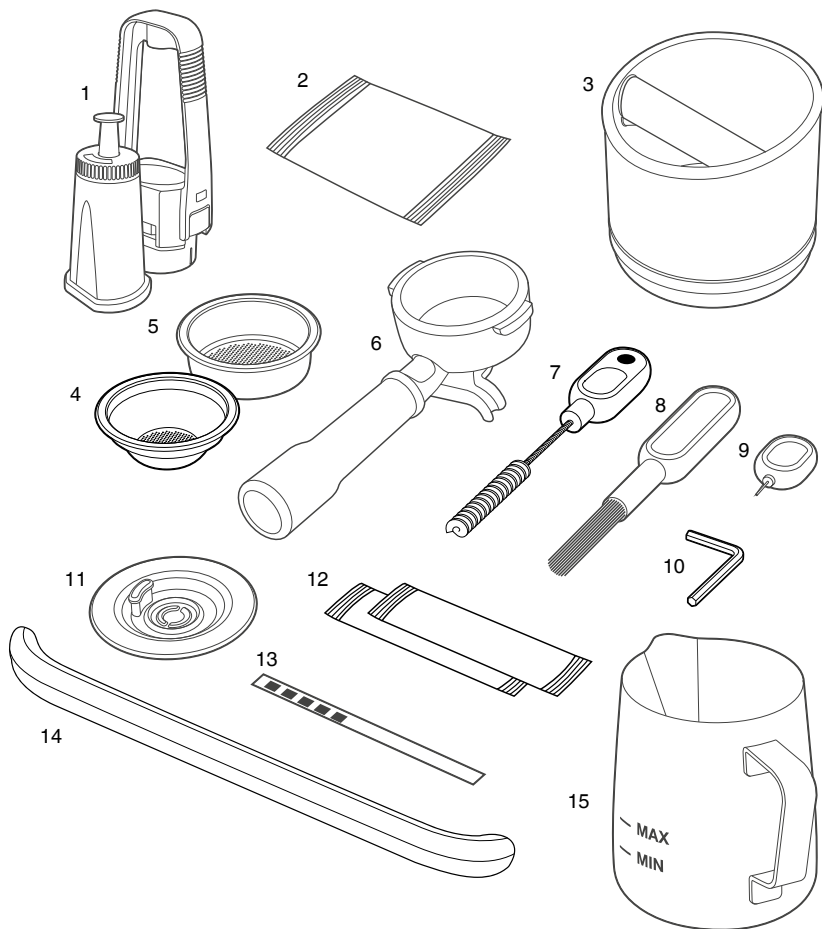
- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| A. 340g bean hopper           | J. Milk temperature sensor  |
| B. Front top water fill       | K. Front lever 3rd wheel    |
| C. Grind size adjustment dial | L. Drip tray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



**Rating Information**  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Accessories



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

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



## Features

### THERMOJET HEATING SYSTEM

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

### THERMOJET HEATED GROUP HEAD

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

### AUTO GRIND DOSE & TAMP

Fully-integrated 40 mm precision conical burr grinder automatically grinds, doses and tamps 22 grams of coffee straight into the 58mm professional style portafilter.

### AUTO MILQ

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

### BARISTA GUIDANCE

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

### 5 INCH HD TOUCH SCREEN

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

### COLD COFFEE

#### Cold Brew

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

#### Cold Espresso

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

### AUTO QUEUE

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

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

### PID TEMPERATURE CONTROL

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

### DEDICATED HOT WATERSPOUT

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

### DOUBLE TAP

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



# Assembly

## BEFORE FIRST USE

### Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine.

Ensure you have removed all parts and accessories from the box before discarding the packaging.

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

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

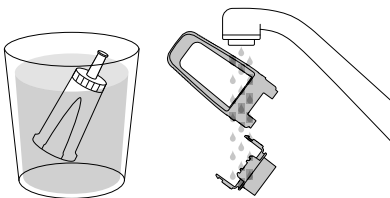


### NOTE

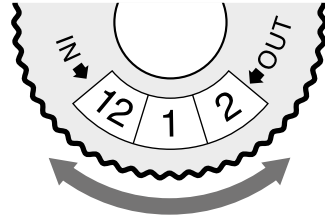
Machines with colour, drip tray protection guard is included. **DO NOT DISCARD.**

## INSTALLING THE WATER FILTER

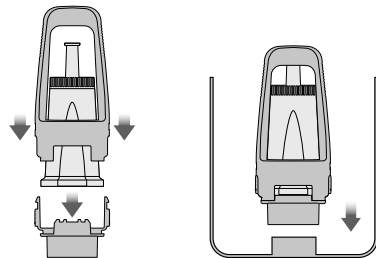
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



- Set a reminder for replacement. We recommend to replace filter every 3 months.



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



### NOTE

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



### NOTE

Input the water hardness test strip result to the machine. If result is 4 or 5 bars when tested, we strongly recommend to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as provide superior taste. Ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect the taste of coffee.



# Guide and Settings

## GUIDES

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

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

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

## SETTINGS

### Drink Settings

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

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

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

### Maintenance

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

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

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

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

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

### Machine Settings

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## WARNING

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



## Care & Cleaning

### HD TOUCH SCREEN DISPLAY

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

### CLEANING CYCLE

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

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

Follow the instruction on the screen.

### DESCALING

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

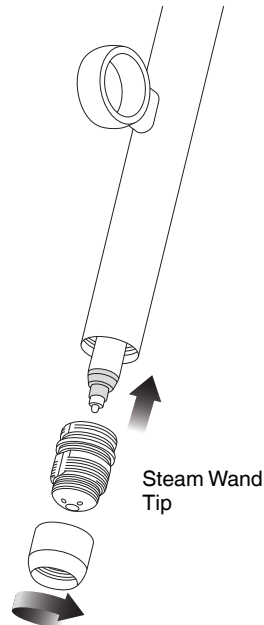
Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale buildup in the water tank.

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

Follow the instruction on the screen.

### CLEANING THE STEAM WAND

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



### NOTE

Ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning.

## CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

## CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Touch the brew icon button and allow pressure to build for 20 seconds, then tap the glass image to stop & release pressure.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Tap the brew icon on the screen and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray is full.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

## CLEANING THE OUTER HOUSING

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



### NOTE

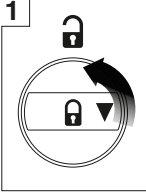
All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

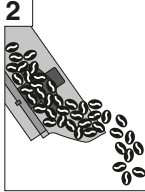
# CLEANING CONICAL BURRS

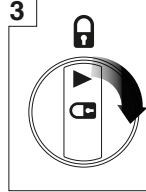
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.

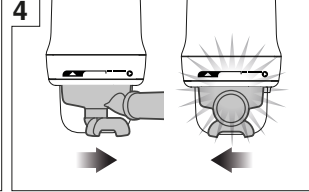


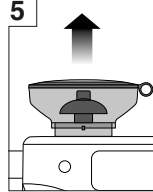
For BES985 with PDC 2538 and onwards only

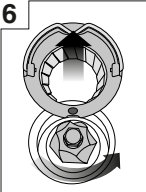
- 

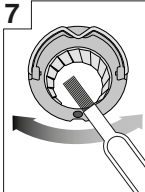
1 Unlock hopper
- 

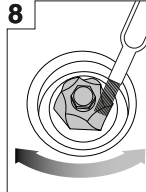
2 Remove beans
- 

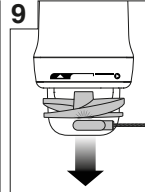
3 Replace & lock hopper
- 

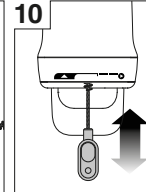
4 Run grinder until empty
- 

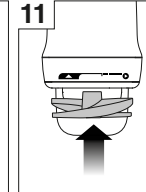
5 Unlock & remove hopper
- 

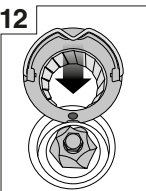
6 Remove upper burr
- 

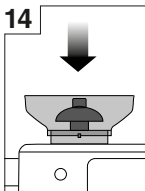
7 Clean upper burr with burr brush
- 

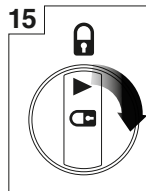
8 Clean lower burr with burr brush
- 

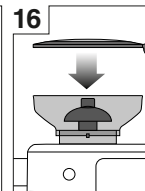
9 Remove tamping fan with tamp removal magnet
- 

10 Clean grind outlet with grind outlet brush
- 

11 Replace tamping fan by hand
- 

12 Push upper burr until it clicks and firmly locked in position.
- 

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

15 Lock the hopper
- 

16 Replace the hopper lid



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

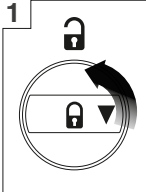
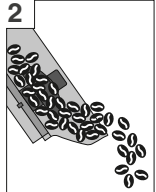
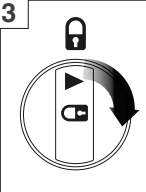
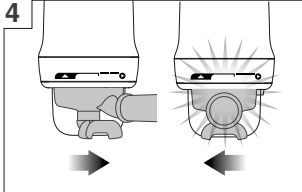
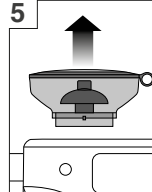
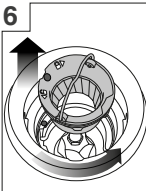
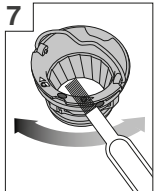

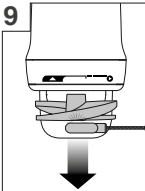
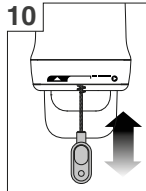
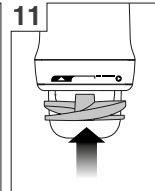
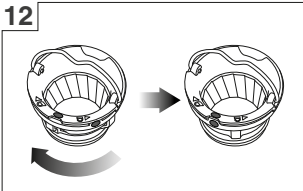
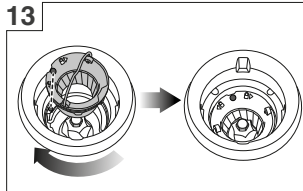
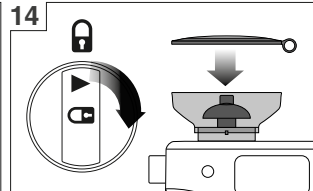


## CLEANING CONICAL BURRS

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



**NOTE**  
For BES985 with PDC  
before 2538

- 1  Unlock hopper
- 2  Remove beans
- 3  Replace and lock the hopper
- 4  Run grinder until empty
- 5  Unlock and remove hopper
- 6  Remove upper burr
- 7  Clean upper burr with burr brush
- 8  Clean lower burr with burr brush
- 9  Remove tamping fan with tamp removal magnet
- 10  Clean grind outlet with grind outlet brush
- 11  Replace tamping fan by hand
- 12  Align the two dots on the upper burr until it clicks firmly back in place
- 13  Align the dots on the upper burr with the grinder and lock firmly back in place
- 14  Replace and lock the hopper, and then replace the lid

## NOTE

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

## TIP

It is recommend to use quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days

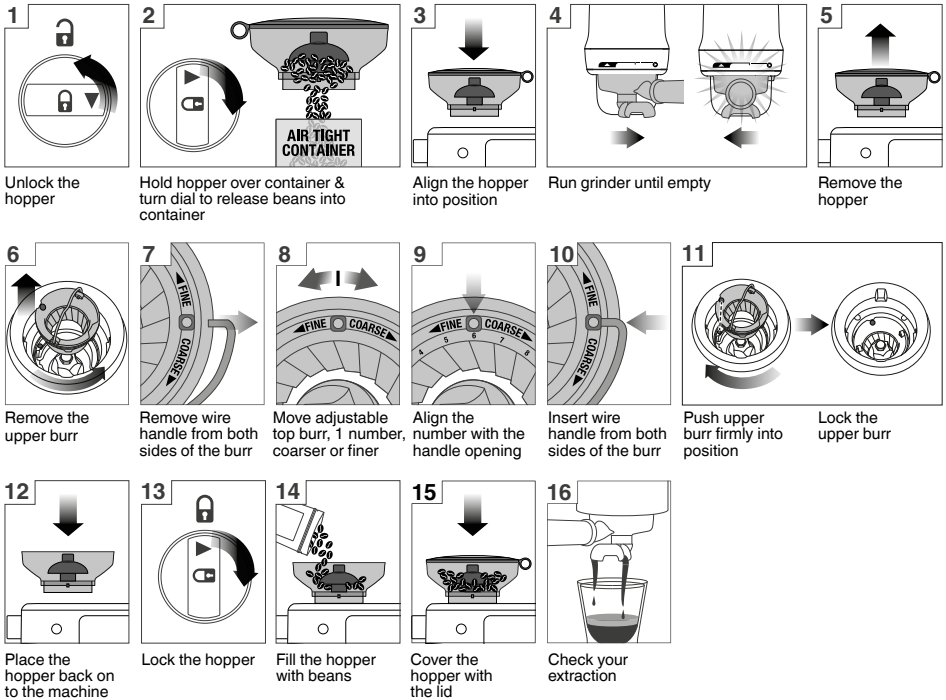
after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

## ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

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

## ADJUSTING CONICAL BURRS

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



### NOTE

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





# Troubleshooting

## CONNECTING YOUR ORACLE JET

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

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



## NOTE


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

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

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Coffee is grinding very coarse, even at low grind settings and/or cannot put the burr back in place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upper burr many not be aligned and not inserted properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Move the grind dial to a coarse setting (i.e. 45), this will make it easier to twist it counter clockwise to remove the upper burr holder. Clean grinds from both the upper and lower burrs. Ensure the dots on the upper burr are aligned before aligning it back to the dot on the lower burr by twisting it clockwise. Move the grind dial back to the original setting.</li> </ul>
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter not inserted in the group head correctly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal. If problem persists, contact Sage Customer Service</li> </ul>
<b>Portafilter comes out of the group head during an extraction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are coffee grounds around the filter basket rim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Run a group head cleaning cycle, and if the issue persists, you may need to remove and clean the steam ring or replace the steam ring if damaged. As a preventive measure, clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in the group head.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steam wand is blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure to remove the portafilter once the machine has cooled down and before using the steam wand again. Clean the steam wand tip using the provided steam wand tip cleaning tool and run a steam wand cleaning cycle. If the steam wand is still blocked, run a descaling cycle.</li> </ul>
<b>Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage Consumer Support.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Water does not flow from the group head</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill tank. Prime the system by:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds.</li> <li>2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water tank not fully inserted &amp; locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Push water tank in fully and lock latch closed.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Over heated water pump due to back-to-back extraction</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off the machine and unplug from the power outlet and let the machine cool down.</li> </ul>
<b>Water in the drip tray</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water diffuser plate is not installed correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unscrew shower screen and ensure the water diffuser plate is facing the correct direction.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auto purge feature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water flow in the drip tray on startup and after steaming, is the auto purge feature. This is normal to prepare and ready the water line of the espresso machine.</li> </ul>
<b>The machine is 'On' but won't operate</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off the machine, unplug from the power outlet, then plug the machine to the power outlet and turn the machine back on.</li> <li>• If problem persists, call Sage Consumer Support.</li> </ul>
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too finely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.</li> <li>• There may be a blockage due to scale build up. Run the descale process.</li> </ul>
<b>Espresso flows out too quickly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The coffee is ground too coarsely.</li> <li>• Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.</li> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</li> </ul>
<b>No crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</li> </ul>
<b>Not enough milk texture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steam wand is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to 'Cleaning the Steam Wand'.</li> <li>• There may be a blockage due to scale build up. Run the descale process.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Steam or hot water is not coming out, and there is no error notification even after completing the descale or steam wand cleaning cycle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potential valve issue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the machine has cooled down, unplug the machine from the power outlet and remove the portafilter. Then, plug it back in and check if hot water or steam is coming out. If the problem persists, contact Sage Customer Service Centre.</li> </ul>
<b>I cannot connect my machine to the Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong password entered for the SSID.</li> <li>• Check the router proximity, signal strength might be weak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Retry entering Wi-Fi credentials again.</li> <li>• Install the router closer to the appliance for stronger signal strength.</li> </ul>
<b>No Wi-Fi router available</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No device available to provide internet access.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try using a mobile phone hot-spot.</li> <li>• For optimal performance, it is highly recommended to purchase a Wi-Fi router.</li> </ul>
<b>No mobile phone hot-spot available</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No device available to provide internet access.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To skip the Wi-Fi selection, follow these steps:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Enter the “Select your network” mode.</li> <li>2) Select “Other” if there is no internet.</li> <li>3) Click the arrow button in the top right corner to skip the “Network” selection.</li> <li>4) Click the arrow button in the top right corner to skip the “Password” entry.</li> <li>5) A “Connecting” error is likely to occur.</li> </ol> </li> <li>• Select “Try again” and repeat above steps.</li> <li>• After the second failed attempt, choose “Update later” to skip the Wi-Fi setup.</li> </ul>
<b>It is taking a long time to connect to the cloud and taking a long time to initialize</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Router proximity issue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Reboot the router.</li> <li>• Retry entering the Wi-Fi credentials again.</li> <li>• If problem persists, call Sage Consumer Support.</li> </ul>
<b>It is taking a long time to download the software update</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wi-Fi signal strength is weak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restart the coffee machine.</li> <li>• Move the Wi-Fi router closer to the coffee machine.</li> </ul>
<b>Software is downloaded but not installing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine requires a reboot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Perform a factory reset.</li> <li>• If problem persists, call Sage Consumer Support.</li> </ul>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No Wi-Fi available	<ul style="list-style-type: none"><li>• NO signal coverage, mobile phone or Wi-Fi router available.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connect your coffee machine to your mobile phone hot spot.</li><li>• Connect your coffee machine to your Wi-Fi router (if available).</li></ul> <p> <b>NOTE:</b> For optimal performance, it is highly recommended to continue to have your machine connected to Wi-Fi so that it can regularly check for software updates.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• It is possible to use the machine without Wi-Fi. If the software version persist on connecting to Wi-Fi, follow these steps on the connection screen:<ul style="list-style-type: none"><li>[ Enter the Select your network.</li><li>[ Select Other if there is no internet.</li><li>[ Click the arrow button to skip the Network selection.</li><li>[ Click the arrow button to skip the Password entry.</li><li>[ A "Connecting" error is likely to occur.</li></ul></li></ul> <p>Select <b>Try again</b> and repeat above steps. After the second failed attempt, click <b>Update later</b> to skip Wi-Fi setup.</p>

# QR Code Links



Sage-extraction-bes985

## Extraction Guide

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc\\_](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc_)



Sage-cleansteamwand-bes985

## Clean Steam Wand

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



Sage-tutorials-bes985

## Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs\\_](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs_)



Sage-descale-bes985

## Descale

[https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D\\_](https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D_)



Sage-milktexturing-bes985

## Texture Milk

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# UK PSTI Statement of Compliance

- 1. Product type: **Coffee Machine**
- 2. Model name: **SES985**
- 3. Name and address of manufacturer: **Breville Pty Ltd.  
Suite 2, 170-180 Bourke Road  
Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**

- 4. This declaration of compliance is prepared by the manufacturer of this product.
- 5. To the best of their knowledge, the manufacturer has complied with the deemed compliance conditions in Schedule 2:

### **UK Product Security and Telecommunications Infrastructure Act 2022 and UK PSTI Regulations 2023 - Security Requirements for Relevant Connectable Products, Schedule 2.**

- 6. References to the relevant standards in relation to which conformity is declared:

ETSI EN 303 645 V2.1.1 (issued 2020-06)

**Provisions:**

- 5.1-1 and 5.1-2 for passwords (if applicable) 5.2-1 for reporting security issues
- 5.3-1 for minimum security update periods

- 7. **Defined support period for the product.** The support period of the connected product listed will have a minimum of 5 (five) years from its first commercial launch in Oct 2024.

**Signed for and on behalf of the manufacturer:** Breville Pty Ltd Australia

**Place and date of issue:** **Place:** Sydney **Date:** 15 July 2024

**Name:** Brendan Foxlee

**Function:** Head of Compliance and Market Expansion

**Signature:** 

# EU & UK Declaration of Conformity

Hereby we,

Name and address of manufacturer: **Sage Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**

declare that this DoC is issued under our sole responsibility for below equipment:

Product description: **Coffee Machine**

Type designation(s): **SES985**

Trademark: **Sage**

Batch number: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 or A-Z or blank)**

**Object of the declaration** described above **is in conformity with the relevant Union harmonization legislation as below:**

<b>Radio Equipment Directive: 2014/53/EU The Radio Equipment Regulations 2017</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
---	--

Furthermore, the notified body [SGS North America, Inc.], with notified body number [2906], performed Module B in Annex III of Directive [2014/53/EU], and issued the EU TEC No. .[[NB2906.2023.000272

Signed for and on behalf of the manufacturer: **Sage Pty Ltd Australia**

:Place and date of issue

Place: Sydney

Date: 22 July 2024

:Printed name

**Brendan Foxlee**

:Function

**Head of Compliance and Market Expansion**

:Signature



# the Oracle™ Jet

SES985



DE HANDBUCH

# Sage®



## Inhalt

- 26 Garantie
- 26 Bei Sage™ steht Sicherheit an erster Stelle
- 32 Komponenten
- 33 Zubehör
- 34 Merkmale
- 35 Zusammenbau
- 36 Anleitung und Einstellungen
- 37 Pflege und Reinigung
- 43 Störungsbehebung

## GARANTIE

### AUF 2 JAHRE BESCHRÄNKT

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances). Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## BEI SAGE™ STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

**Für Sage™ ist Sicherheit eine Priorität. Beim Design und der Herstellung unserer Geräte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

**Bitte alle Anweisungen vor Gebrauch lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.**

- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde und wickeln Sie das Netzkabel vor der Inbetriebnahme vollständig aus.

- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird der Einbau eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Überprüfung, Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitze- und wasserbeständige, ebene, trockene Fläche, nicht am Rand der Arbeitsplatte, und verwenden Sie es nicht auf oder in der Nähe einer Wärmequelle wie einer Herdplatte, einem Ofen oder einem Gasherd.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden

- Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Fehlgebrauch kann Verletzungen verursachen.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es: - unbeaufsichtigt lassen, reinigen, umstellen, zusammenbauen oder lagern. Schalten Sie die Espressomaschine immer durch Drücken auf die POWER-Taste aus. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung oder nicht fachmännische Reparaturen verursacht werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch. Für jegliche Schäden können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.
  - Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
  - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
  - Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
  - Programmieranschluss nicht öffnen - dieser ist ausschließlich für autorisiertes Servicepersonal bestimmt.
  - Das Mahlwerk nicht betreiben, wenn der Behälterdeckel nicht angebracht ist. Während des Betriebs Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien vom Bohnenbehälter fernhalten.
  - Stellen Sie sicher, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Extraktionsvorgangs. Andernfalls können heißer Dampf oder heißer Kaffee Verbrühungen verursachen.

- Eine unsachgemäße Verwendung der Maschine, wie etwa das Zubereiten von Kaffee im Siebträger ohne einen der mitgelieferten Siebeinsätze, kann zu Verletzungen und/oder Schäden an den Oberflächen rund um die Maschine führen.



## VORSICHT

Wenn Sie Kaffee auf Milchbasis zubereiten, entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf, bevor Sie die Milch aufschäumen.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Kalkablagerungen oder eine blockierte Dampfzange können dazu führen, dass sich der Siebträger dreht oder lockert. Sollte dies auftreten, halten Sie den Siebträgergriff fest und beenden Sie den Betrieb sofort. Andernfalls kann sich der Siebträger unter Druck lösen, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- Öffnen oder entfernen Sie während des Betriebs keine Komponenten der Kaffeemaschine.
- Gießen Sie kein heißes Wasser oder Milch in den Wassertank oder in vordere obere Einfüllöffnung gießen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Vorsicht nach dem Aufschäumen von Milch, da die automatische Spülung heißen Dampf ausstoßen kann, wenn der Dampfstab abgesenkt wird.
- Die Außenfläche mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen. Gerät und Zubehör stets sauber halten.
- Wartungsarbeiten außer der Reinigung sollten nur von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder in einem autorisierten Sage-Servicecenter durchgeführt werden.
- Alle alkoholhaltigen Cocktailgetränke sind ausschließlich für den Konsum durch verantwortungsbewusste Erwachsene bestimmt, die das gesetzliche Mindestalter für den Alkoholkonsum in ihrem jeweiligen Land und/oder Staat und/oder ihrer Provinz erreicht haben. Bitte verwenden Sie die Rezepte mit Bedacht und verantwortungsbewusst.

## HINWEIS BEZÜGLICH DES SPEICHERCHIPS

Das Gerät enthält einen internen Speicherchip, der unseren Kunden die Bedienung des Geräts erleichtern soll. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen

aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es genutzt wird, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zum Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



## WARNUNG

Um Verletzungsgefahr zu vermeiden, darf die Brühkammer während des Brühvorgangs nicht geöffnet werden.



## HINWEIS

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, für die Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, sondern ein weiches Tuch verwenden.



Schützen Sie sich vor Feuer und Stromschlägen, indem Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



Dieses Symbol signalisiert, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

BT Classic: 2402 MHz bis 2480 MHz bei 11 dBm

BT LE: 2402 MHz bis 2480 MHz bei 11 dBm

2.4G WIFI: 2412 MHz bis 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz bis 5320 MHz @ 15 dBm

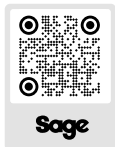
5500 MHz bis 5720 MHz bei 15 dBm

5745 MHz bis 5865 MHz bei 15 dBm

Beim Betrieb im Frequenzbereich von 5150 bis 5350 MHz ist die Verwendung des Geräts auf Innenräume beschränkt.

## STROMSPARFUNKTION

Dieses Gerät verfügt über eine Stromsparfunktion. Nach dem letzten Gebrauch des Geräts bzw. der Bedienelemente wechselt das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch in den Stromsparmodes. In diesem Modus verbraucht das mit einer eingeschalteten Steckdose verbundene Gerät wenig Strom.



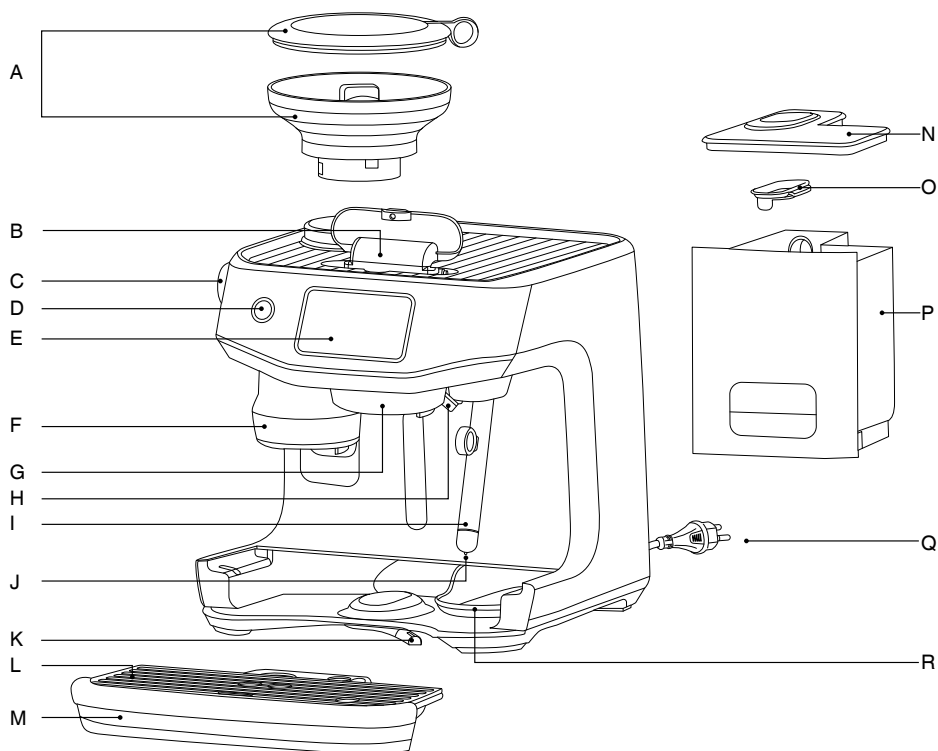
Ist das Gerät nicht in Gebrauch, schalten Sie die Steckdose zum Stromsparen aus oder ziehen Sie den Stecker des Geräts. Wenden Sie sich für genauere Informationen bitte an die Online-Informationen, die Sie über den QR-Code abrufen können\*.

\*Der QR-Code wird erst nach dem 9.5.2025 aktiviert.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.  
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.**



## Komponenten



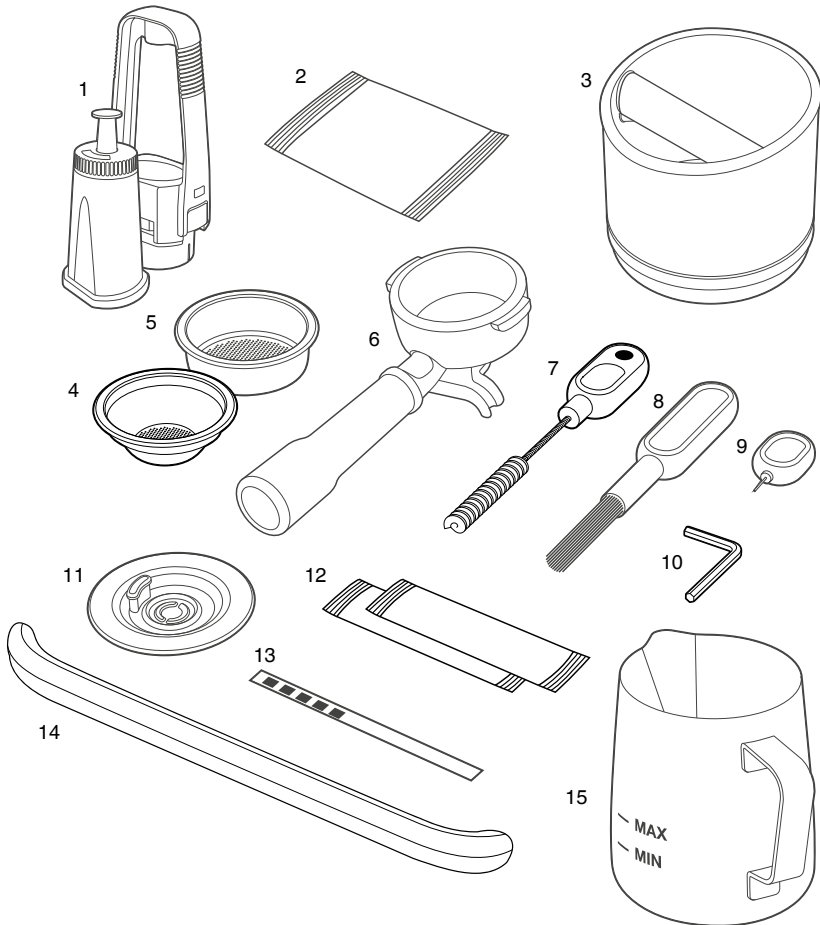
- A. 340-g-Bohnenbehälter
- B. Vordere obere Einfüllöffnung
- C. Mahlgrad-Drehregler
- D. An-/Aus-Taste
- E. 5-Zoll-HD-Touchscreen
- F. Mahl- und Tamperauslass
- G. Beheizter 58-mm-Brühkopf
- H. Separater Heißwasserauslass
- I. Auto MilQ™ Dampfstab

- J. Milchtemperatur-Sensor
- K. Vorderer Hebel, 3. Rad
- L. Abtropfschalengitter
- M. Abtropfschale
- N. Wassertankdeckel
- O. Gitterdeckel des Wassertanks
- P. Wassertank
- Q. Netzkabel mit Aufbewahrung
- R. Verstecktes Zubehörfach

**CE** Leistungsinformationen  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Zubehör



1. Wasserfilter und Filterhalter
2. Entkalkungspulver
3. Knock Box™ 10
4. Einwandige Siebeinsätze für 1 Tasse
5. Einwandige Siebeinsätze für 2 Tassen\*
6. 58-mm-Siebträger aus Edelstahl
7. Bürste für den Mahlgutauslass und Magnet zum Entfernen des Tampers
8. Reinigungsbürste
9. Reinigungstool zum Reinigen des Dampfstabs

10. Sechskantschlüssel
11. Reinigungsscheibe
12. Reinigungspulver
13. Wasserhärte-Teststreifen
14. Abtropfschalenschutz (inbegriffen nur bei Maschinen in Farbe)
15. Edelstahl-Milchkanne

\* Einwandiger 2-Tassen-Siebeinsatz wird in den Siebträger eingesetzt.



## Merkmale

### THERMOJET HEIZSYSTEM

Das hochmoderne Heizsystem ist unser schnellstes und effizientestes Heizsystem. In Sekunden einsatzbereit.

### THERMOJET BEHEIZTE BRÜHGRUPPE

Gewährleistet eine stabile und optimierte Extraktion, die professionellen Anforderungen entspricht. Die beheizte Brühgruppe lässt sich in Schritten von +/- 1 Grad Celsius individuell nach Ihren Wünschen anpassen.

### AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN

Das eingebaute gehärtete 40 mm Präzisions-Kegelmahlwerk mahlt, dosiert und tampert automatisch 22 Gramm Kaffee direkt in den 58-mm-Siebträger in professioneller Qualität.

### AUTO MILQ

Seidig-weicher Mikro-Milchschaum mit Einstellungen für Milch, Soja, Mandel und Hafer. Anpassbare Temperaturen (45°C bis 75°C) und 8 Texturstufen.

### BARISTA-ANLEITUNG

Die Barista-Anleitung erkennt automatisch, ob der Espresso-Shot über- oder unterextrahiert wurde, und hilft Ihnen, den Mahlgrad anzupassen, um ein ideales Ergebnis zu erzielen.

### 5-ZOLL-HD-TOUCHSCREEN

Ein dynamisches Display, das 4-mal detaillierter und 20-mal leistungsstärker ist als zuvor. Wischen, auswählen und in hoher Auflösung genießen.

### KALTER KAFFEE

#### Cold Brew

Durch das Aufbrühen bei niedrigeren Temperaturen werden die säuerlichen Geschmacksnoten, die durch die Hitze erhalten bleiben, reduziert. Dadurch entsteht ein weiches und mildes Geschmacksprofil, das Sie pur genießen oder als Grundlage für Ihre Cold-Brew-Experimente nutzen können!

#### Kalter Espresso

Das Extrahieren bei niedrigerer Temperatur ergibt einen Espresso mit vollem Aroma und Crema ohne kräftige Noten. Die Funktion für kalten Espresso bewahrt den klassischen Geschmack, sorgt aber für einen weicheren und leichteren Charakter.

### AUTO QUEUE

Auto Queue ist eine Funktion, die es ermöglicht, die nachfolgende Funktion bei ausgewählten Getränken auf Milchbasis zu starten:

- Erst Kaffee extrahieren, dann Milch aufschäumen.
- Erst Milch aufschäumen, dann Kaffee extrahieren.

### PID-TEMPERATURREGELUNG

Die elektronische Temperaturregelung sorgt für eine präzise Wassertemperatur für optimalen Esspressogeschmack.

### SEPARATER HEISSWASSERAUSLASS

Separater Heißwasserauslass für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.

### DOPPELT TAPPEN

Tappen Sie doppelt auf die Symbole „Mahlen“, „Brühen“ oder „Dampf“, um das System automatisch zu reinigen und für Ihren Brühvorgang vorzubereiten.



## Zusammenbau

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

#### Vorbereiten des Geräts

Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien.

Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und sämtliches Zubehör aus der Verpackung entnommen haben, bevor Sie diese entsorgen.

Entfernen Sie den Wassertank an der Rückseite der Maschine, indem Sie die Verriegelung lösen und den Wassertank vom Verriegelungsgriff abnehmen.

Reinigen Sie Teile und Zubehör (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Milchkännchen) mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

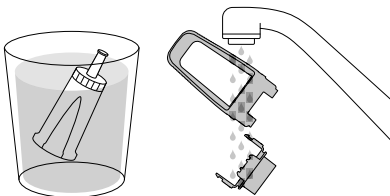


#### HINWEIS

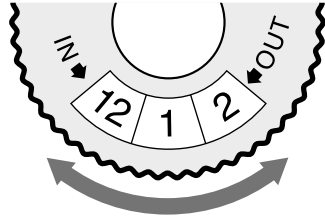
Bei den Geräten in Farbe ist ein Abtropfschalenschutz im Lieferumfang enthalten. NICHT ENTSORGEN.

### EINSETZEN DES WASSERFILTERS

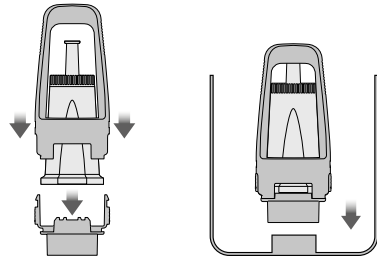
- Nehmen Sie den Wasserfilter und Filterhalter aus dem Kunststoffbeutel.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
- Spülen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



- Setzen Sie sich eine Erinnerung für den Austausch. Wir empfehlen, den Filter alle 3 Monate auszutauschen.



- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein.
- Um den Filterhalter in den Wassertank einzusetzen und ihn anzubringen, richten Sie den Boden des Filterhalters an dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie den Filter zum Einrasten nach unten.



#### HINWEIS

Wir empfehlen, den Wasserfilter entweder alle drei Monaten auszutauschen, damit das Gerät nicht so häufig entkalkt werden muss. Filter sind auf [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) erhältlich.



#### HINWEIS

Geben Sie das Ergebnis des Wasserhärte-Teststreifens in das Gerät ein. Wenn das Testergebnis bei 4 oder 5 liegt, empfehlen wir dringend, eine andere Wasserquelle zu verwenden. Gefiltertes Wasser verlängert die Lebensdauer Ihres eingebauten Filters, verkürzt die Entkalkungsintervalle und sorgt für besseren Geschmack. Achten Sie darauf, auch die Wasserhärte der alternativen Wasserquelle zu testen und entsprechend in das Gerät einzugeben. Vermeiden Sie die Verwendung von zu stark gefiltertem Wasser, wie z. B. RO-Wasser, es sei denn, dem gefilterten Wasser wird wieder ein gewisser Mineralgehalt hinzugefügt. Verwenden Sie niemals destilliertes Wasser oder Wasser mit keinem oder niedrigem Mineralgehalt, da dies den Geschmack des Kaffees beeinflusst.



# Anleitung und Einstellungen

## ANLEITUNGEN

**Start-Tutorial** – Wir zeigen Ihnen in diesem Tutorial, wie Sie mit der Maschine einen Kaffee zubereiten können.

**QR-Code-Links** – Enthält QR-Code-Links zu Bereichen wie Support, Maschinenregistrierung und Wartungsprodukte.

**Erläuterungen zu Ihrer Oracle Jet** – Beschreibt die wichtigsten Komponenten Ihrer Kaffeemaschine.

## EINSTELLUNGEN

### GETRÄNKE-EINSTELLUNGEN

**Barista-Anleitung** – Aktivieren, um während der Extraktion Empfehlungen zum Mahlgrad zu erhalten.

**Brüheinstellungen** – Wechseln Sie zwischen zeit- oder volumenbasierter Brüheleistung.

**Temperatureinstellungen** – Regulieren Sie die Brühtemperatur.

### Pflege

**Dampfstab reinigen** – Führt Sie durch die Reinigung des Dampfstabs, um Verstopfungen zu beseitigen und eine bessere Dampfleistung zu erzielen.

**Brühgruppe reinigen** – Zum Reinigen des Brühkopfs von Ölen und Rückständen. Erfordert eine Espresso-Reinigungstablette oder Espresso-Reinigungspulver.

**Entkalken** – Entkalken verhindert übermäßige Mineral- und Kalkablagerungen. Erfordert Entkalkungspulver oder -lösung.

**Wasserfilter wechseln** – Um sicherzustellen, dass die Maschine über sauberes Wasser verfügt.

**Wasserhärte test** – Konfiguriert die Wasserhärte Ihrer Maschine. Sie benötigen einen unbenutzten Teststreifen.

### Maschineneinstellungen

**Anzeige** – Wechseln Sie zwischen hellem und dunklem Modus.

**Ton** – Passt die Lautstärke des Bedienfeldes an.

**Bildschirmhelligkeit** – Passt die Helligkeit des Displays an.

**Lichthelligkeit** – Passt die Helligkeit der LED-Anzeigelampen an.

**Einheiten** – Wechseln Sie zwischen imperialen und metrischen Messeinheiten.

**Land und Sprache** – Wählen Sie auf dem Display Ihre Region und die bevorzugte Sprache aus.

**Uhrzeit und Datum** – Stellen Sie die Uhrzeit und das Datum auf dem Gerät ein.

**WLAN** – Stellen Sie eine WLAN-Verbindung her, um die neuesten Softwareupdates zu erhalten.

**Demo-Modus** – Zeigt Videos, um die wichtigsten Merkmale der Maschine zu präsentieren.

**Über die Maschine** – Zeigt die Seriennummer und Firmware-Version der Maschine an.

### Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

- Mit dieser Funktion können Sie alle programmierbaren Werte auf die Werkseinstellungen zurücksetzen und alle benutzerdefiniert gespeicherten Getränke löschen.



## WARNUNG

Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, während das Gerät diese Funktion ausführt.



## Pflege und Reinigung

### HD-TOUCHSCREEN-ANZEIGE

Übermäßiger Schmutz kann in die Ritzen Ihres Displays gelangen und dessen Funktionalität beeinträchtigen. Halten Sie das Display trocken und sauber, um eine optimale Funktionalität zu gewährleisten. Verwenden Sie ein Display-Reinigungstuch oder ein trockenes, weiches Tuch.

### REINIGUNGSZYKLUS

Das Gerät zeigt an, sobald ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden muss.

Dabei handelt es sich um einen Rückspülvorgang, der getrennt vom Entkalken erfolgt. Es besteht auch die Möglichkeit, den Reinigungsvorgang zu starten, indem Sie in den „Einstellungen“ „Reinigungsvorgang“ auswählen. Der Reinigungsvorgang reinigt den Sprühkopf und spült die Brühgruppe, um Kaffee- und Ölablagerungen zu entfernen.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

### ENTKALKEN

Wenn ein Entkalkungsvorgang erforderlich ist, wird eine Meldung angezeigt.

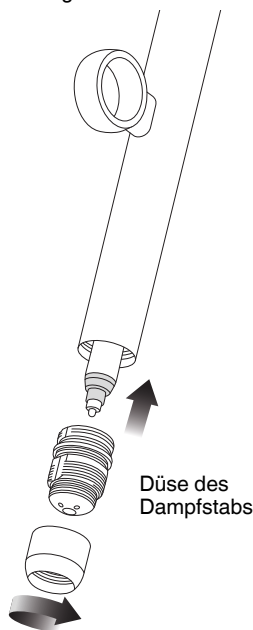
Auch bei Verwendung des mitgelieferten Wasserfilters empfiehlt es sich, bei Kalkablagerungen im Wassertank eine Entkalkung durchzuführen.

Es besteht auch die Möglichkeit, den Entkalkungsvorgang zu starten, indem Sie in den „Einstellungen“ „Entkalkungsvorgang“ auswählen.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

### REINIGEN DES DAMPFSTABS

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie den Dampfstab mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn eines der Löcher im Dampfdüsenaufsatz verstopft ist, kann dies die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen.
- Gehen Sie zu „Einstellungen“ > „Reinigung der Dampfdüse“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.



### HINWEIS

Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Dampfdüse nach der Reinigung wieder fest sitzt.

## REINIGUNG DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten nach jeder Kaffeezubereitung unter heißem Wasser abgespült werden, um sämtliche Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- Sollten die Löcher im Siebeinsatz verstopft sein, lösen Sie eine Reinigungstabelle in heißem Wasser auf und legen Sie Siebeinsatz und Siebträger ca. 20 Minuten in die Lösung. Spülen Sie alles gründlich.

## RÜCKSPÜLUNG MIT KLAREM WASSER

- Wir empfehlen, nach jeder Kaffeezubereitung eine Rückspülung mit klarem Wasser durchzuführen, bevor Sie die Maschine ausschalten. Abtropfschale leeren. Legen Sie die Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz und spannen Sie dann den Siebträger in die Brühgruppe ein. Drücken Sie aus das Symbol "Brühen" und lassen Sie den Druck 20 Sekunden lang aufbauen. Drücken Sie dann auf das Glasbild, um den Vorgang zu stoppen und den Druck abzulassen.

## REINIGEN DES SPRÜHKOPFS

- Das Innere der Brühgruppe und der Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in die Brühgruppe ein. Halten Sie das Brüh-Symbol auf dem Bildschirm gedrückt und spülen Sie eventuelle Kaffeereste aus.

## ABTROPFSCHALE UND ZUBEHÖRFACH REINIGEN

- Die Abtropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere dann, wenn die Abtropfschale voll ist.
- Entfernen Sie zuerst das Gitter der Abtropfschale. Heben Sie den Mahlgutabscheider an und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser. Sorgfältig spülen und trocknen.
- Das Zubehörfach (hinter der Abtropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die Kratzer an der Oberfläche verursachen können.

## REINIGEN DES GEHÄUSES

Das Gehäuse kann mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Reiben Sie die Flächen anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die Kratzer an der Oberfläche verursachen können.



## HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die Kratzer an der Oberfläche verursachen können. Reinigen Sie keines der Teile oder Zubehör in der Spülmaschine.

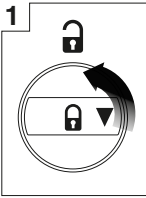


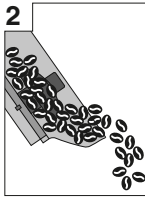
# REINIGEN DER MAHLKEGEL

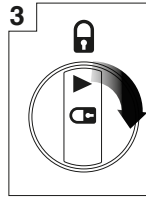
Durch regelmäßiges Reinigen erzielen die Mahlkegel gleichmäßige Mahlergebnisse, was besonders beim Mahlen für einen Espresso wichtig ist.

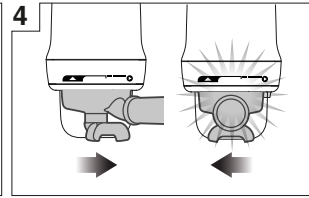


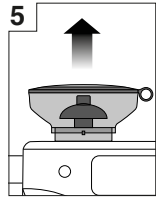
Nur für BES985 mit PDC 2538 und höher

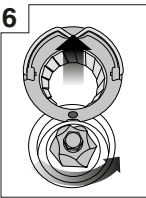
- 

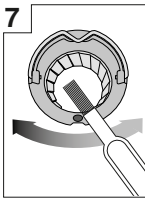
**1** Fülltrichter entriegeln
- 

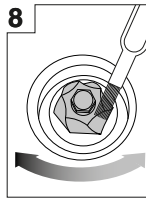
**2** Bohnen entfernen
- 

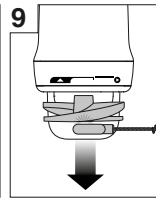
**3** Trichter ersetzen und verriegeln
- 

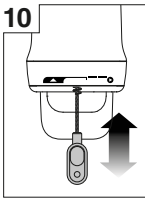
**4** Mahlwerk leer laufen lassen
- 

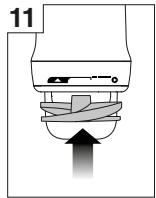
**5** Trichter entriegeln und entfernen
- 

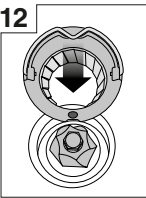
**6** Oberes Mahlwerk herausnehmen
- 

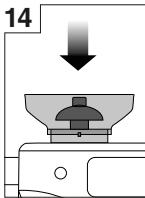
**7** Oberes Mahlwerk mit Mahlwerkbürste reinigen
- 

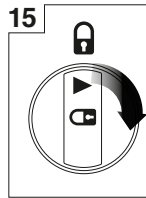
**8** Unteres Mahlwerk mit Mahlwerkbürste reinigen
- 

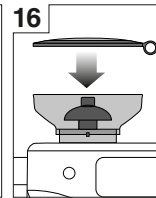
**9** Tamper-Flügelrad mit dem Tamper-Entfernungsmagneten entfernen
- 

**10** Mahlauslass mit Mahlauslassbürste reinigen
- 

**11** Das Tamper-Flügelrad von Hand ersetzen
- 

**12** Auf das obere Mahlwerk drücken, bis es einrastet und fest in seiner Position sitzt.
- 

**14** Sobald das Mahlwerk fest in seiner Position eingerastet ist, Bohnenbehälter wieder sicher in die Maschine einsetzen.
- 

**15** Bohnenbehälter verriegeln
- 

**16** Behälterdeckel ersetzen



Verwenden Sie die nachstehenden Informationen aus PDC 2538. Falls Unsicherheit besteht, finden Sie die PDC-Informationen in der oberen linken Ecke des Typenschilds unter dem Gerät (siehe gezeigtes Beispiel).

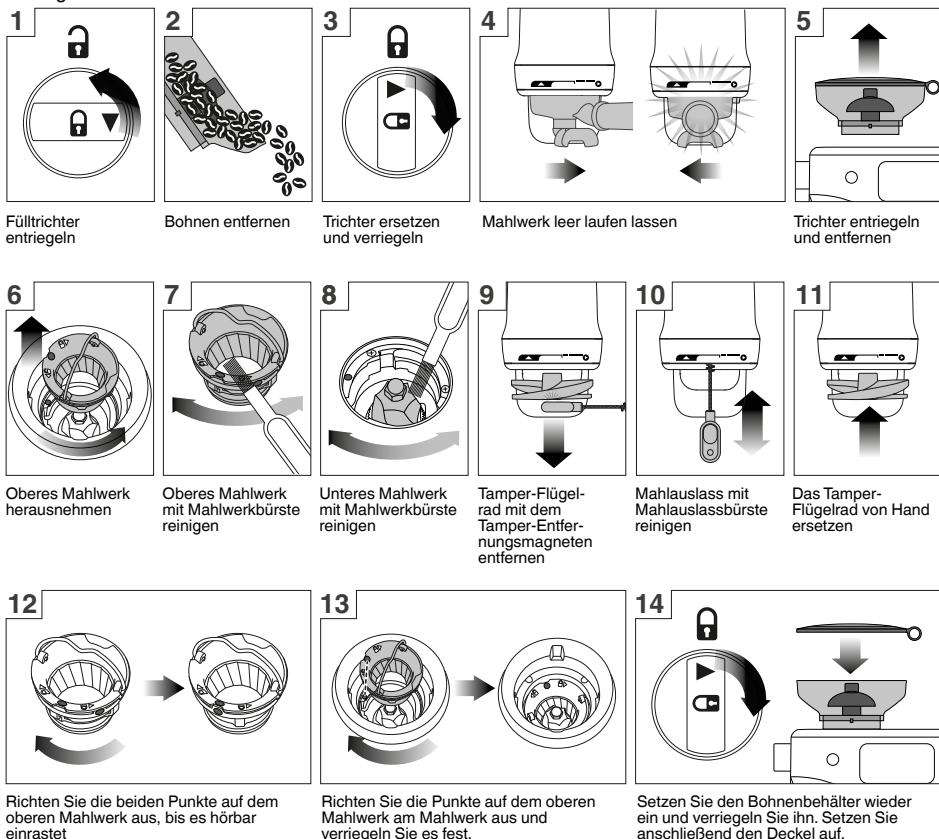


## REINIGEN DER MAHLKEGEL

Durch regelmäßiges Reinigen erzielen die Mahlkegel gleichmäßige Mahlergebnisse, was besonders beim Mahlen für einen Espresso wichtig ist.



Für BES985 mit PDC vor 2538



## HINWEIS

Diese Maschine ist nur für geröstete, ganze Kaffeebohnen geeignet. Vermeiden Sie das Mahlen von ungerösteten grünen und untergerösteten Kaffeebohnen. Sie sind zu kompakt und nicht spröde genug, um durch ein Mahlwerk zu laufen. Dies kann das Mahlwerk beschädigen oder gar zerstören und ein Sicherheitsrisiko darstellen.

## TIPP

Es wird empfohlen, 100 % Arabica-Bohnen von hoher Qualität zu verwenden, auf deren Verpackung das Datum "Geröstet am" und nicht das Datum "Mindestens haltbar bis" oder "Verwendbar bis" aufgedruckt ist. Kaffeebohnen sollten vorzugsweise

innerhalb von 5 bis 20 Tage nach dem Datum "Geröstet am" konsumiert werden. Abgestandener Kaffee fließt möglicherweise zu schnell aus dem Siebträger und schmeckt dann bitter und wässrig.



## ANPASSEN DER TAMPERHÖHE VOM MAHLRING

Für die Einstellung der Tamperhöhe wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.

## ANPASSEN DES KEGELMAHLWERKS

Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlgradbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Beim Oracle™ Jet lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.

<p>Den Bohnenbehälter entriegeln</p>	<p>Bohnenbehälter über den Fülltrichter halten und Drehregler drehen, um die Bohnen in den Behälter zu füllen</p>	<p>Bohnenbehälter in Position bringen</p>	<p>Lassen Sie das Mahlwerk leertlaufen</p>	<p>Bohnenbehälter entnehmen</p>	
<p>Nehmen Sie das obere Mahlwerk heraus</p>	<p>Drahtgriffe von beiden Seiten des Mahlwerks entfernen</p>	<p>Oberer Teil des Mahlwerks verstellen: 1 Stufe gröber oder feiner</p>	<p>Nummer an der Grifföffnung ausrichten</p>	<p>Drahtgriffe an beiden Seiten des Mahlwerks anbringen</p>	<p>Oberes Mahlwerk fest in Position bringen Oberes Mahlwerk arretieren</p>
<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine</p>	<p>Den Bohnenbehälter arretieren</p>	<p>Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Bohnen</p>	<p>Bringen Sie den Deckel am Bohnenbehälter an</p>	<p>Extraktion überprüfen</p>	

### HINWEIS

Verwenden Sie die nachstehenden Informationen aus PDC 2538. Falls Unsicherheit besteht, finden Sie die PDC-Informationen in der oberen linken Ecke des Typenschildes unter dem Gerät (siehe gezeigtes Beispiel).

PDC

Sage

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W



## Störungsbehebung

### VERBINDEN IHRES ORACLE JET

Der Oracle Jet ist ein WLAN-fähiges Gerät, das das Herunterladen der neuesten Softwareversion unterstützt.

Wenn die Maschine nicht mit einem WLAN-Netz verbunden ist, kann die Maschine dennoch wie eine Espressomaschine ohne Netzwerkverbindung bedient werden.



### HINWEIS

Wir arbeiten ständig an Verbesserungen der Software, was zu Änderungen der Funktionalität und der Einrichtungsschritte führen kann. Bitte verlassen Sie sich bei der Aktualisierung der Software auf die Anleitung in der aktuellsten Version, die Sie durch den Einrichtungsprozess führt.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<b>Der Mahlwerkmotor startet, aber es kommt kein gemahlener Kaffee aus dem Mahlwerk auslass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter.</li> <li>Mahlwerk/Bohnenbehälter ist verstopft.</li> <li>Möglicherweise sind Kaffeebohnen im Bohnenbehälter stecken geblieben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.</li> <li>Bohnenbehälter entfernen. Bohnenbehälter und Mahlwerk auf Verstopfungen überprüfen. Die Teile ersetzen und erneut versuchen.</li> </ul>
<b>Der Motor des Mahlwerks startet, läuft aber mit einem lauten "Klickgeräusch"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder der Einfüllschacht ist verstopft.</li> <li>Durch Feuchtigkeit verstopftes Mahlwerk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bohnenbehälter entnehmen, Mahlkegel überprüfen und Fremdkörper entfernen.</li> <li>Mahlkegel und Mahlauslass reinigen.</li> <li>Mahlkegel vor dem erneuten Zusammenbau gründlich trocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie mit einem Haartrockner Luft in den Bereich der Mahlkegel bringen.</li> </ul>
<b>Überhitzung des Mahlwerks</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Maschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine 5 Minuten ruhen lassen.</li> </ul>
<b>Bohnenbehälter kann nicht in Position verriegelt werden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffeebohnen blockieren die Verriegelung des Bohnenbehälters.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bohnenbehälter entfernen. Kaffeebohnen von der Oberseite der Mahlkegel entfernen. Den Bohnenbehälter wieder in seiner Position verriegeln.</li> </ul>
<b>Siebträger läuft über</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Tamper-Flügelrad wurde zur Reinigung entfernt und nicht ersetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen, ob das Tamper-Flügelrad richtig zusammengesetzt, in Position und richtig auf der Antriebswelle befestigt ist.</li> </ul>
<b>Mahlwerk Not-Aus</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Siebträger nach links drehen, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tamperfunktion zu stoppen.</li> <li>Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.</li> </ul>

**PROBLEM****MÖGLICHE URSACHEN LÖSUNG**

**Das Mahlwerk läuft ständig**

- Keine Bohnen im Bohnenbehälter.
- Bohnenbehälter mit Bohnen füllen.
- Den Siebträger nach links drehen, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tamperfunktion zu stoppen.
- Das Tamper-Flügelrad wurde entfernt.
- Überprüfen, ob das Tamper-Flügelrad richtig positioniert und auf der Antriebswelle befestigt ist.

**Der Kaffee wird selbst bei niedriger Mahlgradeinstellung sehr grob gemahlen und/oder das Mahlwerk lässt sich nicht wieder einsetzen.**

- Das obere Mahlwerk ist möglicherweise nicht richtig ausgerichtet und eingesetzt.
- Stellen Sie den Mahlgrad-Regler auf eine grobe Einstellung (z. B. 45). Dadurch lässt er sich leichter gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den oberen Mahlwerkhalter zu entfernen. Mahlgut sowohl vom oberen als auch vom unteren Mahlwerk reinigen. Die Punkte auf dem oberen Mahlwerk müssen übereinstimmen, bevor es durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder auf den Punkt auf dem unteren Mahlwerk ausgerichtet wird. Den Mahlgrad-Regler wieder auf die Ausgangseinstellung zurückstellen.

**Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus**

- • Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt.
- Der Siebträger muss nach rechts gedreht sein, bis der Griff über die Mitte gelangt und sicher eingerastet ist. Durch Drehen über die Mitte hinaus wird die Silikondichtung nicht beschädigt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.

**Siebträger wird während der Extraktion aus der Brühgruppe herausgezogen**

- Am Rand des Siebeinsatzes hat sich Kaffeemehl angesammelt.
- Nach dem Mahlen überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes entfernen, um eine gute Abdichtung in der Brühgruppe zu gewährleisten.
- Führen Sie einen Reinigungszyklus für die Brühgruppe durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, entfernen und reinigen Sie den Dampfing oder ersetzen Sie den Dampfing, falls er beschädigt ist. Entfernen Sie vorbeugend überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Filterkorbs nach dem Mahlen, um eine ordnungsgemäße Abdichtung in der Brühgruppe sicherzustellen.
- Dampfzange ist blockiert
- Entfernen Sie den Siebträger, nachdem die Maschine abgekühlt ist und bevor Sie die Dampfzange erneut verwenden. Reinigen Sie die Spitze der Dampfzange mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug für Dampfzangenspitzen und führen Sie einen Reinigungszyklus für die Dampfzange durch. Ist die Dampfzange weiterhin blockiert, führen Sie einen Entkalkungszyklus durch.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<b>Pumpen laufen weiter / Dampf ist sehr feucht / Heißwasser-Auslass ist undicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Verwendung von stark gefiltertem, demineralisiertem oder destilliertem Wasser beeinträchtigt die Funktion der Maschine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wir empfehlen die Verwendung von kaltem, gefiltertem Wasser. Von der Verwendung von Wasser ohne bzw. mit niedrigem Mineralgehalt, wie etwa stark gefiltertes, demineralisiertes oder destilliertes Wasser, raten wir ab. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage-Kundensupport.</li> </ul>
<b>Aus der Brühgruppe läuft kein Wasser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassertank ist leer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassertank auffüllen. Das System folgendermaßen vorbereiten:</li> <li>Die Taste „Brühen“ 30 Sekunden lang drücken, um Wasser durch die Brühgruppe laufen zu lassen.</li> <li>Die Taste „Heißes Wasser“ 30 Sekunden lang drücken, Wasser durch den Heißwasser-Auslass laufen zu lassen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassertank nicht vollständig eingesetzt und verriegelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassertank vollständig einsetzen und einrasten lassen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überhitzte Wasserpumpe durch aufeinanderfolgende Extraktionen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maschine ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Wasserverteilerplatte ist nicht korrekt installiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schrauben Sie das Duschsieb ab und stellen Sie sicher, dass die Wasserverteilerplatte in die richtige Richtung zeigt.</li> </ul>
<b>Wasser in der Abtropfschale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funktion der automatischen Spülung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Wasserablauf in die Abtropfschale beim Start und nach dem Dampfvorgang ist Teil der automatischen Spülfunktion. Dies ist normal und dient der Vorbereitung und Reinigung der Wasserleitung der Espressomaschine.</li> </ul>
<b>Die Maschine ist eingeschaltet, funktioniert aber nicht</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Maschine ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen, dann wieder anstecken und die Maschine einschalten.</li> <li>Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.</li> </ul>
<b>Espresso tropft nur aus den Siebträger-Ausgussnasen, eingeschränkter Durchfluss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Mahlgrad auf einen höheren Wert einstellen, um den Mahlgrad etwas gröber zu machen.</li> <li>Möglicherweise liegt eine Verstopfung durch Kalkablagerungen vor. Entkalkungsvorgang durchführen.</li> </ul>

**PROBLEM****MÖGLICHE URSACHEN LÖSUNG**

**Espresso fließt zu schnell heraus**

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
- Kaffeebohnen sind abgestanden.

- Den Mahlgrad auf einen niedrigeren Wert ein, um den Mahlgrad etwas feiner zu machen.
- Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Datum "Geröstet am" verwenden und diese 5 bis 20 Tage nach diesem Datum verbrauchen.

**Keine Crema**

- Kaffeebohnen sind abgestanden.

- Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Datum "Geröstet am" verwenden und diese 5 bis 20 Tage nach diesem Datum verbrauchen.

**Nicht genug Milchschaumtextur**

- Dampfstab ist verstopft.

- Siehe „Reinigen des Dampfstabs“.
- Möglicherweise liegt eine Verstopfung durch Kalkablagerungen vor. Entkalkungsvorgang durchführen.

- Verschiedene Marken und Sorten von Milch und Milchalternativen erzeugen eine unterschiedliche Milchschaumtextur. Möglicherweise muss die Schaummenge entsprechend angepasst werden.

**Es tritt kein Dampf oder Heißwasser aus, und es wird keine Fehlermeldung angezeigt, selbst nach Abschluss des Entkalkungs- oder Dampfpflanzenreinigungszyklus**

- Möglicher Ventilfehler.

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Siebträger. Stecken Sie das Gerät anschließend wieder ein und prüfen Sie, ob Dampf oder Heißwasser austritt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.

**Ich kann meine Maschine nicht mit dem WLAN verbinden**

- Falsches Passwort für die SSID eingegeben.
- Die Reichweite des Routers überprüfen, möglicherweise ist die Signalstärke schwach.

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine wieder an das Stromnetz anschließen.
- Erneut versuchen, die WLAN-Anmeldeinformationen einzugeben.
- Den Router näher am Gerät aufstellen, um ein stärkeres Signal zu erhalten.

**Kein WLAN-Router verfügbar**

- Kein Gerät für den Internetzugang verfügbar.

- Versuchen Sie, einen mobilen Hotspot zu nutzen.
- Für eine optimale Leistung wird dringend empfohlen, einen WLAN-Router zu verwenden.

## PROBLEM MÖGLICHE URSACHEN LÖSUNG

**Kein mobiler Hotspot verfügbar**

- Kein Gerät für den Internetzugang verfügbar.
- Um die WLAN-Auswahl zu überspringen, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Wechseln Sie in den Modus „Wählen Sie Ihr Netzwerk“.
  - Wählen Sie „Andere“, wenn kein Internet verfügbar ist.
  - Klicken Sie auf die Pfeilschaltfläche in der oberen rechten Ecke, um die Auswahl „Netzwerk“ zu überspringen.
  - Klicken Sie auf die Pfeilschaltfläche in der oberen rechten Ecke, um die Eingabe „Passwort“ zu überspringen.
- Es tritt wahrscheinlich ein Verbindungsfehler auf. Wählen Sie „Erneut versuchen“ und wiederholen Sie die obigen Schritte.
- Wählen Sie nach dem zweiten fehlgeschlagenen Versuch „Später aktualisieren“, um die WLAN-Einrichtung zu überspringen.

**Die Verbindung zur Cloud und die Initialisierung dauern lange**

- Problem mit der Reichweite des Routers.
  - Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine wieder an das Stromnetz anschließen.
  - Den Router neustarten.
  - Versuchen Sie, die WLAN-Anmeldeinformationen erneut einzugeben.
  - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

**Das Herunterladen des Software-Updates dauert lange**

- Die WLAN-Signalstärke ist schwach.
  - Die Kaffeemaschine neustarten.
  - Den WLAN-Router näher an der Kaffeemaschine platzieren.


**Software wird heruntergeladen, aber nicht installiert**

- Die Maschine muss neugestartet werden.
  - Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine wieder an das Stromnetz anschließen.
  - Einen Werksreset durchführen.
  - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice

## PROBLEM

## MÖGLICHE URSACHEN LÖSUNG

### Kein WLAN verfügbar

- Keine Signalabdeckung, kein Mobiltelefon oder WLAN-Router verfügbar.
- Verbinden Sie Ihre Kaffeemaschine mit dem Hotspot Ihres Mobiltelefons.
- Verbinden Sie Ihre Kaffeemaschine mit Ihrem WLAN-Router (sofern verfügbar).
-  **HINWEIS:** Für eine optimale Leistung wird dringend empfohlen, Ihre Maschine weiterhin mit dem WLAN zu verbinden, damit sie regelmäßig nach Software-Updates suchen kann.
- Eine Nutzung der Maschine ohne WLAN ist möglich. Wenn die Softwareversion bei der Verbindung mit dem WLAN bestehen bleibt, führen Sie diese Schritte auf dem Verbindungsbildschirm aus:
  - Gehen Sie zu „Wählen Sie Ihr Netzwerk“.
  - Wählen Sie „Andere“, wenn kein Internet verfügbar ist.
  - Klicken Sie auf die Pfeilschaltfläche, um die Netzwerkauswahl zu überspringen.
  - Klicken Sie auf die Pfeilschaltfläche, um die Eingabe „Passwort“ zu überspringen.
  - Es tritt wahrscheinlich ein Verbindungsfehler auf.
  - Wählen Sie „**Erneut versuchen**“ und wiederholen Sie die obigen Schritte. Klicken Sie nach dem zweiten fehlgeschlagenen Versuch auf „**Später aktualisieren**“, um die WLAN-Einrichtung zu überspringen

## QR-CODE-LINKS



### Extraktionsleitfaden

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc\\_](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc_)



### Dampfstab reinigen

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



### Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs\\_](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs_)



### Entkalken

[https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D\\_](https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D_)



### Aufschäumen der milch

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# EU- und UK-Konformitätserklärung

Hiermit möchten wir,

Name und Adresse des Herstellers: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIEN**  
erklären, dass diese Konformitätserklärung unter unserer alleinigen Verantwortung für die folgenden Geräte ausgestellt wird:

Produktbeschreibung: **Kaffeemaschine**

Typenbezeichnung(en): **SES985**

Handelsmarke: **Sage**

Chargennummer: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 oder AZ oder leer)**

**Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung steht im Einklang mit den nachstehend aufgeführten einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:**

<b>Funkanlagen-Richtlinie: 2014/53/EU Die Funkanlagenverordnung 2017</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
--	--

Darüber hinaus hat die benannte Stelle [SGS North America, Inc.] mit der Benannten Stelle Nr. [2906] Modul B in Anhang III der Richtlinie [2014/53/EU] durchgeführt und die EU-TEC-Nr. [NB2906.2023.000272] ausgestellt

Unterzeichnet für und im Namen des Herstellers: **Breville Pty Ltd Australia**

:Ort und Datum der Ausstellung Ort: Sydney

Datum: 22. Juli 2024

:Name in Druckbuchstaben **Brendan Foxlee**

:Funktion **Leiter Compliance und Marktexansion**

:Unterschrift



# the Oracle™ Jet

SES985



FR GUIDE UTILISATEUR

# Sage®



## Table des matières

52	Garantie
52	Sage™ recommande la sécurité avant tout
57	Composants
58	Accessoires
59	Caractéristiques
60	Assemblage
61	Guide et réglages
62	Entretien et nettoyage
67	Dépannage

## GARANTIE

### 2 ANS LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

# SAGE™ RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez le manuel pour référence ultérieure.**

- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé et le cordon d'alimentation complètement déroulé avant utilisation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est

identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil). Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.

- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur et à l'eau, plane et sèche, loin du bord du comptoir, et ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'une plaque chauffante, un four ou une cuisinière à gaz.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec les appareils. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurez-vous toujours que l'appareil a eu le temps

de refroidir. Si des accessoires doivent être remplacés, ou si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez-le ensuite de la prise de courant.

- Utilisation inadéquate de l'appareil ; utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation. La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- N'utilisez pas le broyeur sans le couvercle de la trémie en position. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés de la trémie pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le portefiltre est bien inséré et fixé dans la tête du groupe avant de commencer une extraction. Ne retirez jamais le portefiltre pendant le processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.
- Une utilisation incorrecte de la machine, telle que la préparation de café dans le porte-filtre sans l'un des paniers-filtres fournis, peut entraîner des blessures et/ou endommager les surfaces environnantes de la machine.



## **ATTENTION**

Retirez le porte-filtre du groupe d'infusion avant de faire mousser le lait lorsque vous préparez du café à base de lait.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son

fonctionnement. L'accumulation de calcaire ou une buse vapeur obstruée peut entraîner la rotation ou le desserrage du porte-filtre. Si cela se produit, maintenez fermement la poignée du porte-filtre et arrêtez immédiatement l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner le détachement du porte-filtre sous pression, provoquant des blessures ou des dommages matériels.

- N'ouvrez pas et ne retirez aucun composant de la machine à café pendant son fonctionnement.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau ou le réservoir supérieur avant avec de l'eau chaude ou du lait.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le réservoir.
- Le remplissage supérieur avant n'est pas destiné au lait. Ne versez pas de lait dans le remplissage supérieur avant.
- Soyez prudent après la texturation du lait, car la fonction « Purge automatique » peut purger la vapeur chaude lorsque la buse à vapeur est abaissée.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et sec. Gardez l'appareil et les accessoires propres.
- L'entretien autre que le nettoyage ne doit être effectué que par un représentant de

service agréé ou dans un centre de service Sage agréé.

- Les cocktails à base d'alcool sont destinés uniquement aux adultes responsables ayant l'âge légal de consommer de l'alcool dans leur pays et/ou leur État et/ou leur province. Veuillez utiliser les recettes de manière judicieuse et responsable.

### **AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE**

Veuillez noter qu'une mémoire interne a été intégrée à votre appareil pour nous aider à fournir le meilleur service à nos clients. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à l'adresse [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).



## AVERTISSEMENT

Um Verletzungsgefahr zu vermeiden, darf die Brühkammer während des Brühvorgangs nicht geöffnet werden.



## REMARQUE

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins lors du nettoyage, utilisez un chiffon doux.



Schützen Sie sich vor Feuer und Stromschlägen, indem Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



Dieses Symbol signalisiert, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

BT classique : 2402 MHz à 2480 MHz à 11 dBm

BT LE : 2402 MHz à 2480 MHz à 11 dBm

2.4G WIFI: 2412 MHz à 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz à 5320 MHz @ 15 dBm

5500 MHz à 5720 MHz à 15 dBm

5745 MHz à 5865 MHz à 15 dBm

L'appareil est limité à une utilisation en intérieur lorsqu'il fonctionne dans la gamme de fréquences 5150-5350 MHz.

## Mode de gestion de l'alimentation

Cet appareil dispose d'un mode de gestion de l'alimentation. Quelque temps après votre dernière utilisation ou emploi des commandes, l'appareil passe automatiquement en mode de gestion de l'alimentation.



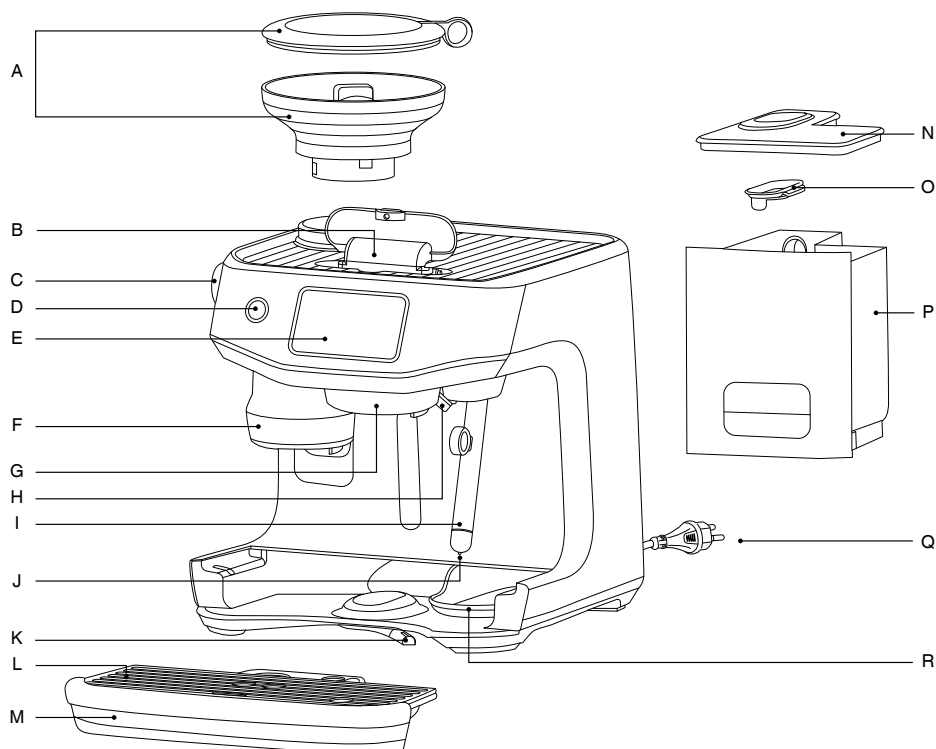
Il consomme alors peu d'énergie s'il reste branché sur une prise de courant allumée. Pour économiser de l'énergie, éteignez la prise de courant ou débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour plus de détails, consultez les informations en ligne en scannant le code QR.

\* le code QR ne sera activé qu'à partir du 09/05/2025

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



## Composants



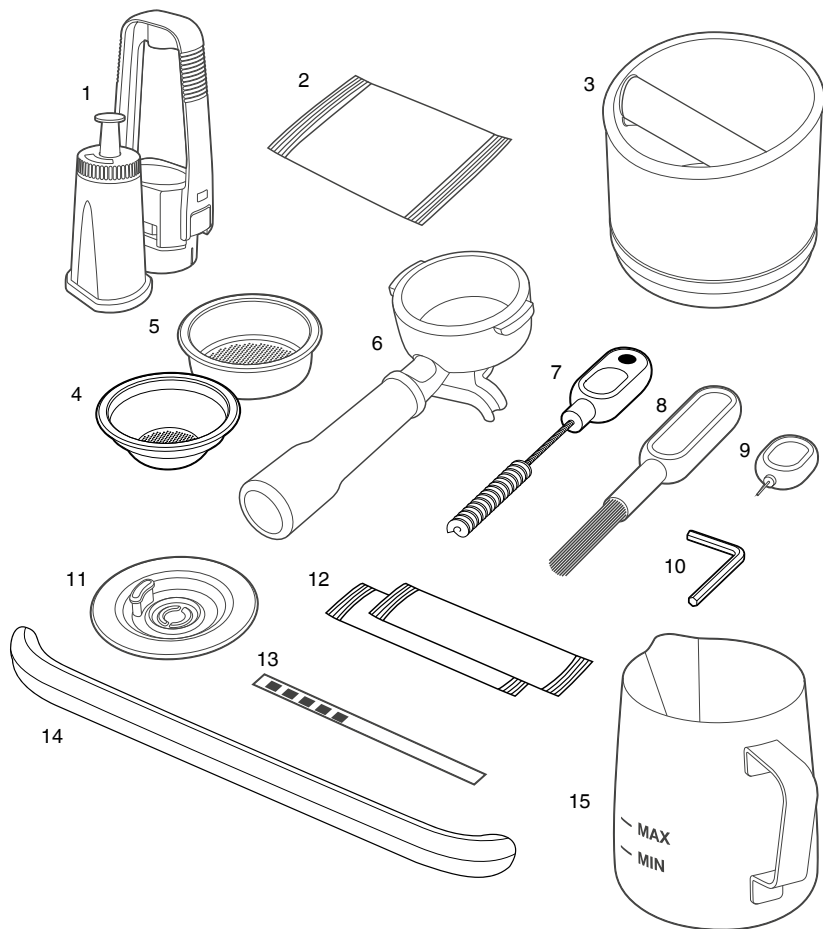
- |  |   |
|--|---|
| A. Trémie à grains de 340 g                  | J. Capteur de température du lait         |
| B. Remplissage d'eau par le haut             | K. Levier avant 3ème roue                 |
| C. Cadran de réglage de la taille de mouture | L. Grille de bac d'égouttage              |
| D. Bouton d'alimentation                     | M. Bac d'égouttage                        |
| E. Écran tactile HD de 5 pouces              | N. Couvercle du réservoir d'eau           |
| F. Sortie de broyage et de tassement         | O. Couvercle en maille du réservoir d'eau |
| G. Groupe chauffant 58 mm                    | P. Réservoir d'eau                        |
| H. Sortie spéciale eau chaude                | Q. Cordon d'alimentation avec rangement   |
| I. Lance vapeur Auto MilQ™                   | R. Plateau de rangement d'outils caché    |



**Informations sur la tension nominale**  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Accessoires



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

\* Le filtre à 2 tasses à paroi simple est installé dans le portafiltre.



## Caractéristiques

### SYSTÈME DE CHAUFFAGE THERMOJET

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

### TÊTE D'INFUSION CHAUDE

Garantit une extraction stable et optimisée, qui respecte les spécifications des professionnels. La tête du groupe chauffant peut être personnalisée par incréments de +/- 1 degré Celsius selon vos goûts.

### MOUTURE, DOSAGE ET TASSEMENT AUTOMATIQUES

Le 40 mm broyeur conique intégré de précision, doser et tasser automatiquement 22 grammes de café directement dans le porte-filtre 58 mm de qualité professionnelle.

### AUTO MILQ

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

### GUIDE DU BARISTA

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

### ÉCRAN TACTILE DE 5 POUCES

Une écran dynamique 4 fois plus riche et 20 fois plus puissant qu'auparavant. Vous pouvez faire glisser, sélectionner et apprécier en haute définition.

### CAFÉ FROID

#### Cold Brew

Le brassage à basse température réduit les notes aromatiques acides que la chaleur retient. Cela crée un profil de saveur doux et moelleux qui peut être apprécié seul ou constituer la base de vos expériences de brassage à froid !

#### Espresso glacé

L'extraction à basse température produit un espresso savoureux garni de crème sans les tons lourds. La fonction espresso froid conserve la saveur classique tout en étant plus doux et plus léger.

### FILE D'ATTENTE AUTOMATIQUE

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

- Commencez par l'extraction du café puis lancez le moussage du lait.
- Préparez d'abord la mousse de lait, puis réalisez l'extraction du café.

### CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Le contrôle électronique de la température fournit une température précise de l'eau pour une saveur d'espresso optimale.

### SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Sortie d'eau chaude dédiée pour réaliser des cafés allongés et des thés et préchauffer les tasses.

### DOUBLE TOUCHE

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



## Assemblage

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

#### Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine à espresso.

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

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

Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtrants, pot à lait) avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement les pièces.

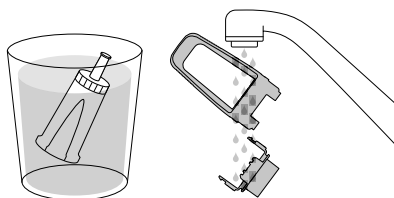


#### REMARQUE

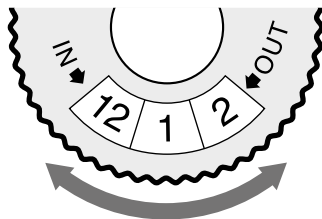
La protection du bac d'égouttement est incluse avec les machines en couleur. **NE PAS JETER.**

### REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

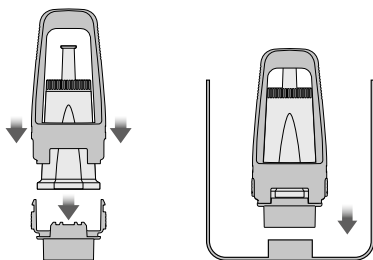
- Retirez le filtre à eau et son support de l'emballage plastique.
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support du filtre à l'eau froide.



- Définissez un rappel pour le remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.
- Pour installer le support assemblé au filtre dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour verrouiller.



#### REMARQUE

Un remplacement du filtre à eau tous les trois mois permet de limiter le besoin de détartrage dans la machine. Les filtres peuvent être achetés sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



#### REMARQUE

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



# Guide et réglages

## GUIDES

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

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

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

## PARAMÈTRES

### Réglages des boissons

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

**Paramètres de contrôle de l'infusion** - Basculez entre la sortie d'infusion basée sur le temps ou le volume.

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

### Entretien

**Nettoyer la buse à vapeur** - Vous guide dans le nettoyage de la buse à vapeur pour éliminer tout blocage pour de meilleures performances de cuisson à la vapeur.

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

**Détartrer** - Le détartrage empêche l'accumulation excessive de minéraux et de tartre. Nécessite de la poudre ou de la solution de détartrage.

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

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

## Paramètres de la machine

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

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

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

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

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

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

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

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

**Le mode de démonstration** - Vidéo en boucle pour présenter les principales fonctionnalités de la machine.

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

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



## AVERTISSEMENT

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



## Entretien et nettoyage

### ÉCRAN TACTILE HD

L'excès de saleté et de crasse peut pénétrer dans les crevasses de votre écran tactile, nuisant à sa fonctionnalité. Gardez l'écran tactile sec et propre pour garantir une fonctionnalité optimale. Utilisez une lingette nettoyante pour écran ou un chiffon doux et sec.

### CYCLE DE NETTOYAGE

Un message s'affiche lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire.

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

Suivez les instructions à l'écran.

### DÉTARTRAGE

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

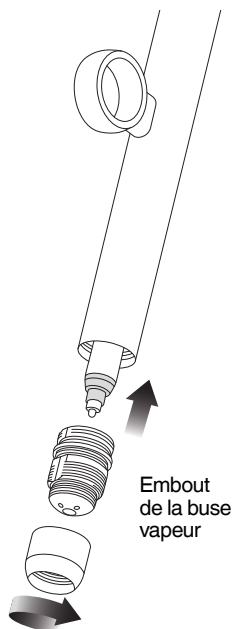
Même en utilisant le filtre à eau fourni, il est recommandé de détartrer la machine s'il y a une accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

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

Suivez les instructions à l'écran.

### NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, cela pourrait affecter la production de la mousse.
- Allez dans « Settings » (Paramètres) > « Steam wand cleaning » (Nettoyage à la vapeur) et suivez le guide à l'écran.



### REMARQUE

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

## NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Le panier filtre et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude après chaque préparation de café afin d'éliminer les résidus huileux de café.
- Si les orifices du panier filtre sont obstrués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans de l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.

## RINÇAGE À L'EAU CLAIRE

- Après chaque préparation de café, nous vous recommandons d'effectuer un rinçage à l'eau claire avant d'éteindre la machine. Videz le bac d'égouttage. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre, puis insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Appuyez sur le bouton de l'icône d'infusion et laissez la pression monter pendant 20 secondes, puis appuyez sur l'image du verre pour arrêter et relâcher la pression.

## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tous les résidus de café moulu.
- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier-filtre et porte-filtre vides dans le groupe chauffant. Appuyez sur l'icône d'infusion sur l'écran et faites couler un court jet d'eau pour rincer tout résidu de café.

## NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsqu'il est plein.
- Retirez la grille du bac d'égouttement. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Le tiroir de rangement (situé derrière le bac d'égouttement) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

Le boîtier extérieur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyeurs, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.



### REMARQUE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyeurs, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine. Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

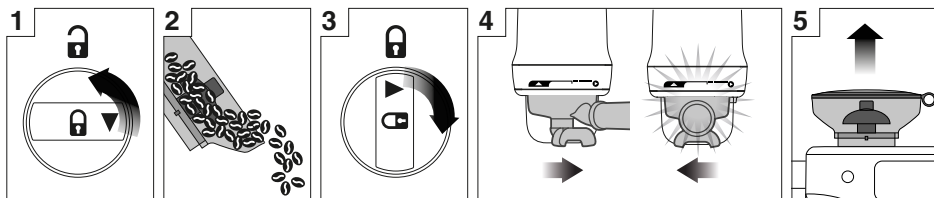
## NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

Un nettoyage régulier des broyeurs permet d'obtenir une mouture homogène, ce qui est particulièrement important lors de la préparation d'un expresso.



### REMARQUE

Uniquement pour le modèle BES985 avec PDC 2538 et versions ultérieures



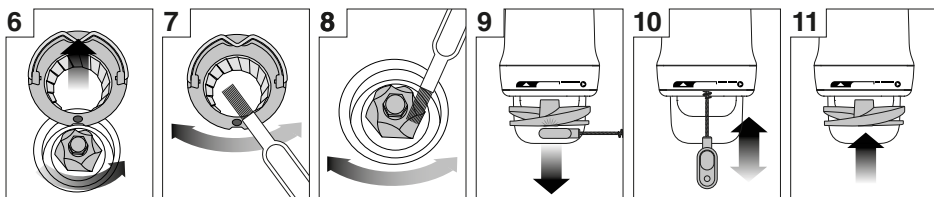
1 Déverrouillez la trémie

2 Retirez les grains

3 Remplacez et verrouillez la trémie

4 Faites tourner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide

5 Déverrouiller et retirer la trémie



6 Retirez le broyeur supérieur

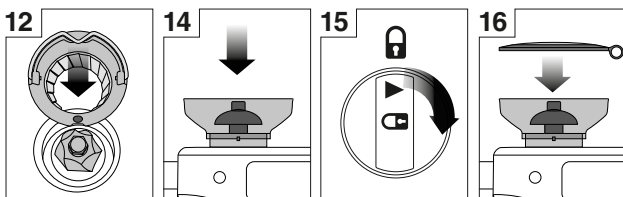
7 Nettoyez le broyeur supérieur avec une brosse pour broyeur

8 Nettoyez le broyeur inférieur avec une brosse pour broyeur

9 Retirez le ventilateur de tassement avec l'aimant de retrait du bourroir

10 Nettoyez la sortie de mouture avec une brosse pour sortie de mouture

11 Remplacez le ventilateur de tassement manuellement



12 Appuyez sur la fraise supérieure jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et soit fermement verrouillée en position.

14 Une fois la fraise fermement verrouillée en position, remettez en toute sécurité la trémie dans la machine.

15 Verrouiller la trémie

16 Remplacez le couvercle de la trémie



### REMARQUE

Utilisez les informations ci-dessus à partir du PDC 2538. En cas de doute, repérez les informations PDC dans le coin supérieur gauche de la plaque signalétique située sous l'appareil (voir exemple illustré).

PDC

Sage

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W

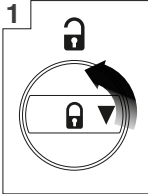
## NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

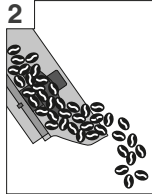
Un nettoyage régulier des broyeurs permet d'obtenir une mouture homogène, ce qui est particulièrement important lors de la préparation d'un expresso.

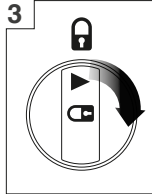


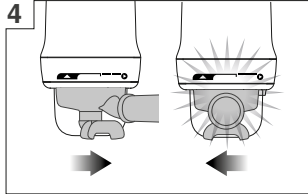
### REMARQUE

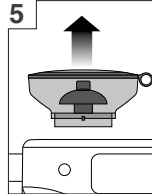
Pour le modèle BES985 avec PDC antérieur à 2538

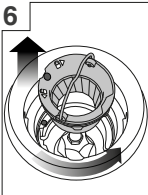
- 

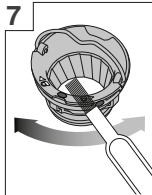
1 Déverrouillez la trémie
- 

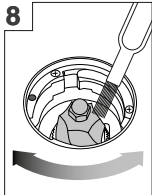
2 Retirez les grains
- 

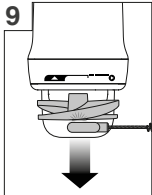
3 Remplacez et verrouillez la trémie
- 

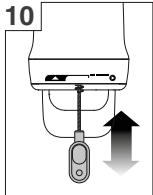
4 Faites tourner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide
- 

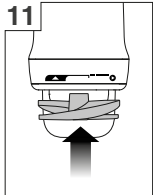
5 Déverrouiller et retirer la trémie
- 

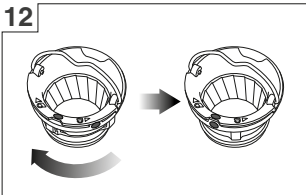
6 Retirez le broyeur supérieur
- 

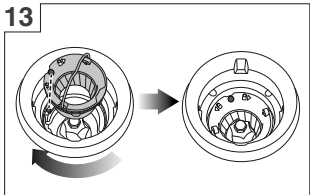
7 Nettoyez le broyeur supérieur avec une brosse pour broyeur
- 

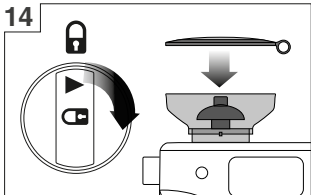
8 Nettoyez le broyeur inférieur avec une brosse pour broyeur
- 

9 Retirez le ventilateur de tassement avec l'aimant de retrait du bourroir
- 

10 Nettoyez la sortie de mouture avec une brosse pour sortie de mouture
- 

11 Remplacez le ventilateur de tassement manuellement
- 

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

13 Alignez les points de la meule supérieure avec le broyeur et verrouillez fermement.
- 

14 Remplacez et verrouillez la trémie, puis remplacez le couvercle.



### REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour les grains de café entiers torréfiés. Évitez de mouliner des grains de café verts non torréfiés ou dont la torréfaction n'est pas complète. Leur texture est dense et pas assez fragile pour passer dans un broyeur. Cela risquerait d'endommager ou de casser les broyeurs et engendrerait même un risque de sécurité.



### ASTUCE

Il est recommandé d'utiliser des grains 100 % arabica de qualité avec une date de torréfaction

inscrite sur le contenant, plutôt qu'une date de péremption. Les grains de café se consomment de préférence entre 5 et 20 jours après la date de torréfaction. Le café éventé peut s'écouler trop rapidement du porte-filtre et présenter un goût amer et aqueux.

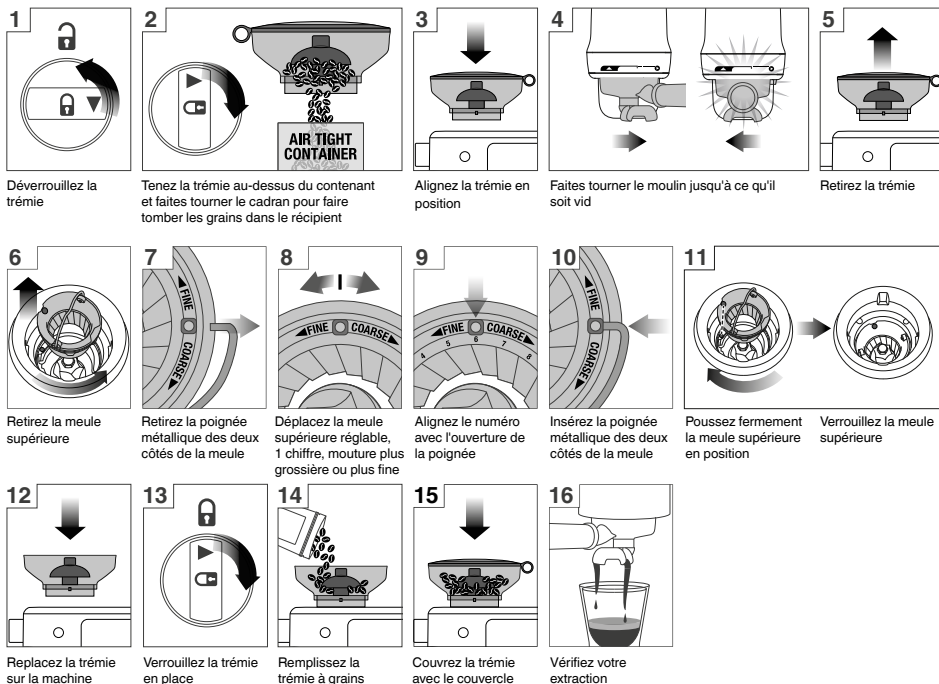


### AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE TASSAGE À PARTIR DU COL DE MOUTURE

Pour le réglage de la hauteur du tamper, veuillez contacter le service client. Les coordonnées se trouvent au verso.

## RÉGLAGE DES MEULES CONIQUES

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



### REMARQUE

Utilisez les informations ci-dessus à partir du PDC 2538. En cas de doute, repérez les informations PDC dans le coin supérieur gauche de la plaque signalétique située sous l'appareil (voir exemple illustré).





## Dépannage

### CONNECTER VOTRE ORACLE JET

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

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



### REMARQUE

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains.</li> <li>• Le moulin et la trémie à grains sont bloqués.</li> <li>• Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.</li> <li>• Retirez la trémie à grains. Inspectez la trémie à grains et les broyeurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Remplacez les pièces et réessayez.</li> </ul>
<b>Le moteur du moulin démarre, mais émet un bruit de cliquetis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moulin est bloqué par un corps étranger ou la chute d'alimentation est bloquée.</li> <li>• L'humidité bouche le moulin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez la trémie à grains, inspectez les meules et retirez tout corps étranger.</li> <li>• Nettoyez les meules et la sortie de mouture.</li> <li>• Laissez les meules sécher complètement avant de les remonter. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux sur la partie interne du moulin afin d'accélérer le séchage.</li> </ul>
<b>Le moteur du moulin surchauffe</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez, débranchez la prise de courant et laissez reposer la machine pendant 5 minutes.</li> </ul>
<b>Impossible de verrouiller la trémie à grains en place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez la trémie à grains. Enlevez les grains de café du dessus des broyeurs. Remettez la trémie à grains à sa place.</li> </ul>
<b>Le porte-filtre déborde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur de tassage a été retiré pour être nettoyé et n'a pas été remplacé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le disque de tassage est correctement assemblé, bien positionné et monté adéquatement sur l'arbre d'entraînement.</li> </ul>
<b>Arrêt d'urgence du broyeur</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.</li> <li>• Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.</li> </ul>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>Le moulin fonctionne sans arrêt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de grains dans la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplissez la trémie de grains.</li> <li>• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hélice de tassage a été retirée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le ventilateur de tassage est en position et installé correctement sur l'arbre d'entraînement.</li> </ul>
<b>Le café moulu très grossièrement, même à un réglage de mouture faible, et la meule n'est pas en place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La meule supérieure n'est pas alignée et n'est pas insérée correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez la molette de mouture à un réglage grossier (p. ex., 45). Il sera plus facile de la tourner dans le sens antihoraire pour retirer le support de meule supérieur. Nettoyez la mouture des meules supérieure et inférieure. Assurez-vous que les points de la meule supérieure sont alignés avant de les aligner sur le point de la meule inférieure en les faisant tourner dans le sens horaire. Remplacez le sélecteur de mouture à son réglage initial.</li> </ul>
<b>L'expresso coule sur le bord du portefiltre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le porte-filtre est tourné vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Tourner au-delà du centre n'endommagera pas le joint en silicone. Si le problème persiste, contactez le service client Sage</li> </ul>
<b>Le porte-filtre sort de la tête d'infusion pendant une extraction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des grains de café moulu sur le bord du panier filtre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez l'excédent de café sur le bord du panier filtre après la mouture. Cela assure une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La buse vapeur est obstruée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lancez un cycle de nettoyage du groupe d'extraction. Si le problème persiste, retirez et nettoyez la bague vapeur ou remplacez-la si elle est endommagée. À titre préventif, éliminez l'excédent de café sur le bord du panier-filtre après le broyage afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'extraction.</li> <li>• Retirez le porte-filtre une fois la machine refroidie et avant d'utiliser à nouveau la buse vapeur. Nettoyez l'embout de la buse vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage fourni, puis lancez un cycle de nettoyage de la buse vapeur. Si la buse vapeur est toujours obstruée, lancez un cycle de détartrage.</li> </ul>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>Les pompes continuent à fonctionner/La vapeur est très humide/La sortie d'eau chaude fuit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous utilisez de l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée qui affecte le fonctionnement de la machine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. Nous déconseillons l'utilisation d'eau sans ou avec peu de minéraux, telle que de l'eau fortement filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>
<b>L'eau ne s'écoule pas du groupe chauffant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez le réservoir. Amorcez le système en : <ol style="list-style-type: none"> <li>Touchez le bouton d'infusion pour faire couler l'eau dans la tête d'infusion pendant 30 secondes.</li> <li>Touchez « Eau chaude » pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude pendant 30 secondes.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompe à eau surchauffée en raison d'une extraction dos à dos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant, puis laissez-la refroidir.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La plaque de diffusion d'eau n'est pas installée correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dévissez la douchette et assurez-vous que la plaque de diffusion d'eau est orientée correctement.</li> </ul>
<b>Eau dans le bac d'égouttage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de purge automatique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écoulement d'eau dans le bac d'égouttage au démarrage et après l'utilisation de la vapeur correspond à la fonction de purge automatique. Cela est normal et permet de préparer et rincer le circuit d'eau de la machine espresso.</li> </ul>
<b>La machine est en marche, mais ne fonctionne pas</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant, puis branchez la machine sur une prise de courant, puis rallumez-la.</li> <li>Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>
<b>L'espresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre, avec un débit restreint</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu trop finement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.</li> <li>Il pourrait y avoir un blocage dû à l'accumulation de tartre. Exécutez le processus de détartrage.</li> </ul>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>L'expresso s'écoule trop rapidement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>• Les grains de café sont éventés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine.</li> <li>• Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.</li> </ul>
<b>Il n'y a pas de crème</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grains de café sont éventés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.</li> </ul>
<b>Le lait n'a pas assez de texture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La buse vapeur est bloquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Référez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur ».</li> <li>• Il pourrait y avoir un blocage dû à l'accumulation de tartre. Exécutez le processus de détartrage.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La texture du lait varie selon les marques, les types ou les substituts de lait. Vous devrez peut-être régler le niveau de mousse en conséquence.</li> </ul>
<b>Aucune vapeur ni eau chaude ne s'écoule, et aucun message d'erreur n'apparaît, même après avoir effectué le cycle de détartrage ou de nettoyage de la buse vapeur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème potentiel de valve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois la machine refroidie, débranchez-la et retirez le porte-filtre. Rebranchez ensuite la machine et vérifiez si de la vapeur ou de l'eau chaude s'écoule. Si le problème persiste, contactez le Service Client Sage.</li> </ul>
<b>Je ne peux pas connecter ma machine au Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvais mot de passe saisi pour le sous-domaine.</li> <li>• Vérifiez la proximité du routeur. La puissance du signal est peut-être faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>• Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi.</li> <li>• Installez le routeur plus près de l'appareil pour obtenir un signal plus fort.</li> </ul>
<b>Aucun routeur Wi-Fi disponible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun appareil disponible pour fournir un accès Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayez d'utiliser un point d'accès pour téléphone portable.</li> <li>• Pour des performances optimales, il est fortement recommandé d'acheter un routeur Wi-Fi.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>Pas de point d'accès pour téléphone mobile disponible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun appareil disponible pour fournir un accès Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour ignorer la sélection Wi-Fi, suivez ces étapes :               <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Entrez dans le mode « Sélectionnez votre réseau ».</li> <li>4) Sélectionnez « Autre » s'il n'y a pas d'Internet.</li> <li>5) Cliquez sur le bouton fléché dans le coin supérieur droit pour ignorer la sélection « Réseau ».</li> <li>6) Cliquez sur le bouton fléché dans le coin supérieur droit pour ignorer l'entrée « Mot de passe ».</li> <li>7) Une erreur de « Connexion » est susceptible de se produire.</li> </ol> </li> <li>• Sélectionnez « Réessayer » et répétez les étapes ci-dessus.</li> <li>• Après la deuxième tentative infructueuse, choisissez « Mettre à jour plus tard » pour ignorer la configuration du Wi-Fi.</li> </ul>
<b>Il faut beaucoup de temps pour se connecter au nuage et pour réinitialiser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème de proximité du routeur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>• Redémarrez le routeur.</li> <li>• Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi.</li> <li>• Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>
<b>Le téléchargement de la mise à jour logicielle prend beaucoup de temps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puissance du signal Wi-Fi est faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redémarrez la machine à café.</li> <li>• Rapprochez le routeur Wi-Fi de la machine à café.</li> </ul>
<b>Le logiciel est téléchargé, mais ne s'installe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine nécessite un redémarrage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>• Effectuer une réinitialisation des réglages d'usine,</li> <li>• Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>

## PROBLÈME

## CAUSES POSSIBLES

## SOLUTION

**Aucun réseau  
Wi-Fi disponible**

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

- Connectez votre machine à café au point d'accès de votre téléphone portable.
- Connectez votre machine à café à votre routeur Wi-Fi (si disponible).  **REMARQUE:** Pour des performances optimales, il est fortement recommandé de continuer à connecter votre machine au Wi-Fi afin qu'elle puisse vérifier régulièrement les mises à jour logicielles.
- Il est possible d'utiliser la machine sans Wi-Fi. Si la version du logiciel persiste à se connecter au Wi-Fi, suivez ces étapes sur l'écran de connexion :
  - } Entrez le Sélectionnez votre réseau.
  - } Sélectionnez Autre s'il n'y a pas d'Internet.
  - } Cliquez sur le bouton fléché pour ignorer la sélection du réseau.
  - } Cliquez sur le bouton fléché pour ignorer la saisie du mot de passe.
  - } Une erreur de « Connexion » est susceptible de se produire.

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

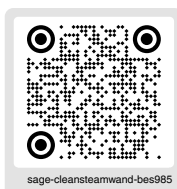
# Liens code QR



sage-extraction-bes985

## Guide d'extraction

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJKvN\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJKvN_aCc-)



sage-cleansteamwand-bes985

## Nettoyage buse vapeur

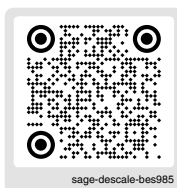
[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



sage-tutorials-bes985

## Tutoriel

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGf6rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGf6rs)



sage-descale-bes985

## Détartrage

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



sage-milktexturing-bes985

## Préparation de la mousse de lait

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# Déclaration à l'intention du consommateur

## SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

### Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

### Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

### Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

### Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

### Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

### Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »



## Déclaration de conformité UE et Royaume-Uni

Par la présente, nous,

Nom et adresse du fabricant : **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIE**

déclarons que cette DoC est émise sous notre seule responsabilité pour les équipements ci-dessous :

Description du produit : **Machine à café**

Désignation(s) de type : **SES985**

Marque déposée: **Sage**

Numéro de lot: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 ou AZ ou vide)**

**Objet de la déclaration** décrite ci-dessus **est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union pertinente comme indiqué ci-dessous :**

<b>Directive sur les équipements radioélectriques : 2014/53/UE</b>	EN 62311:2020
	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
<b>Règlement sur les équipements radioélectriques de 2017</b>	EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016
	EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
	EN 62233: 2008
	EN IEC 55014-1:2021
	EN IEC 55014-2:2021
	EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
	EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
	EN 301 489-1 V2.2.3
	EN 301 489-3 V2.3.2
	EN 301 489-17 V3.2.4
EN 300 328 V2.2.2	
EN 301 893 V2.1.1	
EN 300 440 V2.2.1	

En outre, l'organisme notifié [SGS North America, Inc.], portant le numéro d'organisme notifié [2906], a réalisé le module B de l'annexe III de la directive [2014/53/UE] et a délivré le numéro TEC UE [NB2906.2023.000272].

Signé pour et au nom du fabricant : **Breville Pty Ltd Australia**

Lieu et date de délivrance:      Lieu : Sydney

Date : 22 juillet 2024

Nom imprimé :                      **Brendan Foxlee**

Fonction:                            **Responsable de la conformité et de l'expansion du marché**

Signature :





## Remarques

# the Oracle™ Jet

SES985



NL HANDLEIDING

# Sage®



## Inhoud

78	Garantie
78	Sage™ stelt veiligheid voorop
83	Onderdelen
84	Accessoires
85	Functies
86	Montage
87	Handleiding en instellingen
88	Onderhoud en reiniging
93	Problemen oplossen

## GARANTIE

### 2 JAAR BEPERKT

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in de genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie geldt voor defecten die zijn veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## SAGE™ STELT VEILIGHEID VOOROP

**Bij Sage™ nemen we veiligheid uiterst serieus. Bij het ontwerpen en produceren van onze apparaten staat uw veiligheid voorop. Wij vragen u ook voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.**

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

**Lees alle instructies vóór het gebruik en bewaar deze voor toekomstige naslag.**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi het veilig weg vóór het eerste gebruik.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het product goed in elkaar is gezet en wikkel het netsnoer volledig af.
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het label aan

- de onderkant van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
  - Controleer het netsnoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
  - Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
  - Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
  - Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
  - Plaats het apparaat op een stabiele, hitte- en waterbestendige, vlakke en droge oppervlakte, niet op de rand van het aanrecht, en gebruik het niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gasfornuis.
  - Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
  - Gebruik alleen hulpstukken die bij de apparaten zijn meegeleverd. Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
  - Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
  - Raak hete oppervlakken niet aan. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen; als het apparaat moet worden:
    - achtergelaten zonder toezicht, schoongemaakt, gewijzigd met accessoires, verplaatst, gemonteerd of opgeborgen, schakel het espressoapparaat

dan altijd uit door de aan/  
uit-knop op UIT te zetten.  
Schakel het apparaat uit en haal  
de stekker uit het stopcontact.

- Onjuist gebruik van het apparaat, onjuiste bediening of onvakkundige reparatie. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie. Voor schade wordt geen garantie geaccepteerd.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, omdat metalen oppervlakken tijdens het gebruik heet kunnen worden. Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Open de programmeerpoort niet; deze is uitsluitend bestemd voor bevoegd onderhoudspersoneel.
- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de vuilvergaarbak op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van de vuilvergaarbak tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig in de zetgroep is geplaatst en vastgezet voordat u met een extractie begint. Verwijder het portafilter nooit tijdens het extractieproces. Als u deze instructie niet opvolgt, kan dit leiden tot verbranding door hete stoom of hete koffie.
- Onjuist gebruik van het apparaat, zoals het zetten van koffie in de filterhouder zonder een van de meegeleverde filtermandjes, kan letsel en/of schade aan de oppervlakken rondom het apparaat veroorzaken.



## LET OP

Verwijder het roestvrijstalen portafilter uit de zetgroep voordat u melk gaat stomen als u koffie op melkbasis maakt..

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Kalkaanslag of een geblokkeerde stoempijp kan ertoe leiden dat de filterdrager draait of losraakt. Als dit gebeurt,

houd de handgreep van de filterdrager stevig vast en stop het gebruik onmiddellijk. Als u dit niet doet, kan de filterdrager onder druk loskomen, wat kan leiden tot letsel of schade.

- Open of verwijder geen onderdelen van de koffiemachine tijdens gebruik.
- Vul het waterreservoir of de vulling aan de voorkant niet met heet water of melk.
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir.
- Wees voorzichtig na het opschuimen van melk, aangezien de functie 'Auto Purge' hete stoom kan verwijderen wanneer het stoompijpje omlaag staat.
- Veeg het buitenoppervlak af met een zachte, droge doek. Houd het apparaat en de accessoires schoon.
- Onderhoud anders dan schoonmaken mag alleen worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger of bij een erkend Sage-Service Center.
- Alle cocktails op alcoholbasis zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik door verantwoordelijke volwassenen die de wettelijke minimumleeftijd voor alcoholconsumptie hebben bereikt in hun respectieve

land en/of staat en/of provincie. Gebruik de recepten verstandig en verantwoord.

## **KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG**

Houd er rekening mee dat het apparaat een interne geheugenopslag heeft om onze klanten beter van dienst te kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee bepaalde informatie over uw apparaat wordt verzameld, zoals hoe vaak en hoe uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat wordt geretourneerd voor onderhoud, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen. Deze informatie is ook belangrijk voor de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. De chip verzamelt geen informatie over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem bij vragen over de geheugenchip contact met ons op via [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



## **WAARSCHUWING**

Open de bereidingskamer niet tijdens de bereiding om het risico op verwondingen te vermijden.



## OPMERKING

Om schade aan het apparaat te voorkomen, gebruik bij het schoonmaken geen alkalische reinigingsmiddelen, maar gebruik een zachte doek.



Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om brand en elektrische schokken te vermijden.



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

BT classic: 2402MHz tot 2480MHz @11dBm

BT LE: 2402MHz tot 2480MHz @11dBm

2.4G WIFI: 2412MHz tot 2472MHz @18dBm

5G WIFI: 5180MHz tot 5320MHz @15dBm

5500MHz tot 5720MHz @15dBm

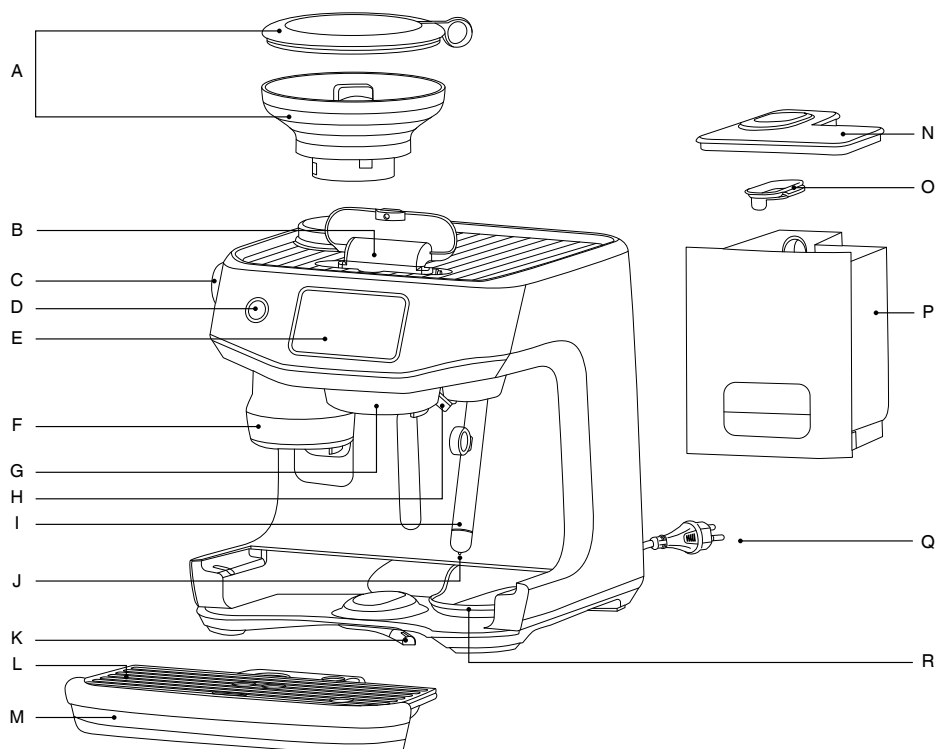
5745MHz tot 5865MHz @15dBm

Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt in het frequentiebereik van 5150-5350 MHz.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN  
VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



## Onderdelen



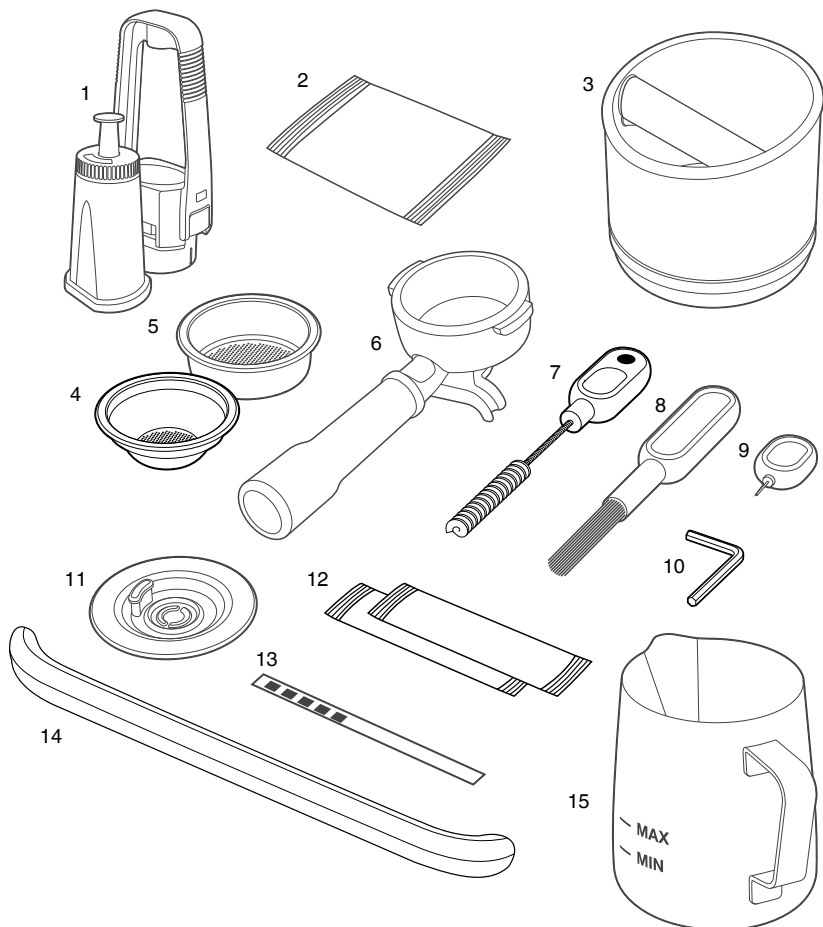
- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| A. Bonencontainer 340 g           | J. Melktemperatuursensor                |
| B. Watervulling bovenaan          | K. Voorste hendel 3e wiel               |
| C. Instelknop voor de maalgrootte | L. Grill-opvangbak                      |
| D. Knop POWER (aan/uit)           | M. Opvangbak                            |
| E. 5 inch HD touchscreen          | N. Deksel watertank                     |
| F. Maal- en aandrukuitlaat        | O. Gaasdeksel voor watertank            |
| G. Verwarmde zetgroep van 58 mm   | P. Watertank                            |
| H. Speciale heetwateruitloop      | Q. Netsnoer met opbergruimte            |
| I. Auto MilQ™ stoompijpje         | R. Verborgen opbergbak voor gereedschap |



**Classificatiegegevens**  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Accessoires



1. Waterfilter en filterhouder
2. Ontkalkingspoeder
3. Knock Box™ 10
4. Enkelwandig filterbakje voor 1 kopje
5. Enkelwandig filterbakje voor 2 kopjes\*
6. Roestvrijstalen portafilter van 58 mm
7. Borstel voor maalopening en magneet om tamper te verwijderen
8. Reinigingsborstel
9. Reinigingstool voor stoompijpe
10. Inbussleutel
11. Reinigingsschijf
12. Reinigingspoeder
13. Teststrip waterhardheid
14. Spatrand van opvangbak (Inbegrepen bij apparaten in kleur)
15. Melkkan van roestvrij staal

\*Enkelwandig 2 CUP filterbakje wordt geïnstalleerd in het portafilter.



## Functies

### THERMOJET VERWARMINGSSYSTEEM

Het ultramoderne verwarmingssysteem is ons snelste en meest efficiënte verwarmingssysteem. Binnen enkele seconden klaar voor gebruik.

### THERMOJET VERWARMDE ZETGROEP

Zorgt voor een stabiele en geoptimaliseerde extractie die voldoet aan de professionele specificaties. De verwarmde zetgroep kan in stappen van +/- 1 graad Celsius naar eigen wens worden aangepast.

### AUTOMATISCH MALEN, DOSEREN EN AANDRUKKEN

De 40 mm geïntegreerde, geharde precisiemolen met kegelvormige maalementen kan automatisch 22 gram koffie malen en aandrukken, rechtstreeks in het professionele portafilter van 58 mm.

### AUTO MILQ

Zijdezacht microschuim met instellingen voor zuivel, soja, amandel en haver. Instelbare temperatuur (45°C tot 75°C) en 8 textuurniveaus.

### BARISTA GUIDANCE

Barista Guidance detecteert automatisch een te hoge of een te lage espresso sterkte, zodat je de maalgradatie kunt aanpassen voor de beste espresso.

### 5 INCH HD-TOUCHSCREEN

Een dynamisch scherm dat 4 keer beter en 20 keer krachtiger is dan voorheen. Swipe, selecteer en geniet in high-definition.

### KOUDE KOFFIE

#### Cold brew

Door het bereiden op een lagere temperatuur worden de zure smaken die door de warmte worden vastgehouden veel minder sterk. Hierdoor ontstaat een zacht en mild smaakprofiel dat je op dat moment kunt gebruiken of als basis kan dienen voor jouw "cold brew"-experimenten!

#### Koude espresso

Extractie op een lagere temperatuur zorgt voor een espresso met een volle smaak en een crèmelaag, zonder de zware tonen. De koude espresso-functie behoudt de klassieke smaak, maar is zachter en lichter van textuur.

### AUTO QUEUE

Auto queue is een functie waarmee je de volgende functie kunt instellen tijdens het selecteren van dranken op basis van melk:

- Zet eerst koffie en zet melk opschuimen in de wachtrij.
- Schuim eerst melk op en zet de koffiebereiding in de wachtrij.

### PID-TEMPERATUURREGELING

Elektronische temperatuurregeling zorgt voor een nauwkeurige watertemperatuur waardoor je een optimale espressosmaak krijgt.

### SPECIALE HEETWATERUITLOOP

Heetwateruitloop voor het maken van long blacks en het voorverwarmen van kopjes.

### DUBBELE TIK

Dubbeltik op de maal-, zet- of stoempictogrammen om het systeem automatisch te zuiveren, zodat je klaar bent voor je koffiezetproces.



## Montage

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

#### Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van je espressoapparaat.

Zorg ervoor dat je alle onderdelen en accessoires uit de doos hebt gehaald voordat je deze weggooit.

Verwijder de watertank aan de achterkant van het apparaat door de vergrendeling te ontgrendelen en de watertank uit de vergrendelingshendel te trekken.

Maak de onderdelen en accessoires (watertank, filterhouder, filtermandjes, melkkan) schoon met warm water en een mild afwasmiddel. Vervolgens alles goed afspoelen en grondig afdrogen.

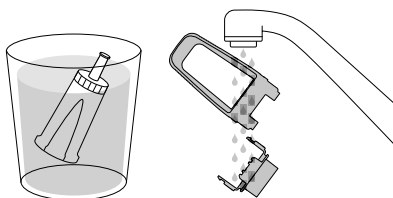


#### OPMERKING

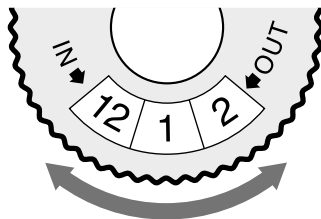
Apparaten in kleur, spatrand van opvangbak inbegrepen. NIET WEGGOOIEN.

### DE WATERFILTER PLAATSEN

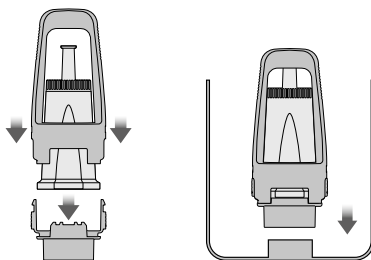
- Haal de waterfilter en waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat de filter 5 minuten in koud water weken.
- Spoel de filterhouder met koud water af.



- Stel een herinnering in voor vervanging. Wij adviseren om het filter iedere 3 maanden te vervangen.



- Plaats de filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u ervoor dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Druk deze omlaag om hem op zijn plaats vast te zetten.



#### OPMERKING

Door de waterfilter om de drie maanden te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken. Filters kunnen worden gekocht op [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



#### OPMERKING

Voer het resultaat van de waterhardheidsteststrip in het apparaat in. Als het resultaat bij de test 4 of 5 balken aangeeft, raden wij ten zeerste aan om over te stappen op een andere waterbron. Gefilterd water verlengt de levensduur van je ingebouwde filter, en zorgt ervoor dat deze minder vaak ontkalkt hoeft te worden, en biedt bovendien een superieure smaak. Zorg ervoor dat je de waterhardheid van de alternatieve waterbron die je hebt gekozen, test en voer deze dienovereenkomstig in het apparaat in. Vermijd het gebruik van te sterk gefilterd water, zoals omgekeerde-osmosewater, tenzij er mineralen aan het uiteindelijke water worden toegevoegd. Gebruik nooit gedestilleerd water of water zonder of met een laag mineraalgehalte, omdat dit de smaak van de koffie zal beïnvloeden.



# Handleiding en instellingen

## HANDLEIDINGEN

**Opstarthandleiding** - Ik neem je mee door de opstarthandleiding voor het zetten van koffie met het apparaat.

**QR-code links** - Biedt QR-code links naar afdelingen zoals Ondersteuning, Registratie van het apparaat en Onderhoud.

**Je Oracle Jet begrijpen** - Beschrijft de belangrijkste onderdelen van je koffiezetapparaat.

## INSTELLINGEN

### Drankinstellingen

**Barista Guidance** - Schakel dit in voor aanbevelingen voor de maalinstelling tijdens je extracties.

**Instellingen voor het regelen van het koffiezetproces** - Schakel tussen zetmethode op basis van tijd of volume.

**Temperatuurinstellingen** - Pas de zettemperatuur aan.

### Onderhoud

**Stoompijpe schoonmaken** - Helpt je bij het schoonmaken van de stoompijp om verstoppingen te verwijderen en zo betere stoomprestaties te bereiken.

**Zetgroep schoonmaken** - Reinigt de zetgroep van oliën en resten. Hiervoor heb je een espresso-reinigingstablet of -poeder nodig.

**Ontkalken** - Ontkalken voorkomt overmatige ophoping van mineralen en kalk. Hiervoor heb je ontkalkingspoeder of -oplossing nodig.

**Waterfilter vervangen** - Om ervoor te zorgen dat het apparaat schoon water heeft om te gebruiken.

**Waterhardheidstest** - Hiermee configureer je de waterhardheid die je machine gebruikt. Je hebt een ongebruikte teststrip nodig.

### Apparaatinstellingen

**Thema** - Schakel tussen de lichte of donkere modus.

**Geluid** - Past het volume van de interface aan.

**Schermhelderheid** - Past de helderheid van het scherm aan.

**Helderheid van het licht** - Past de helderheid van de LED-verlichting aan.

**Eenheden** - Schakel tussen imperiale en metrische eenheden.

**Land en taal** - Selecteer je regio en voorkeurstaal op het scherm.

**Tijd en datum** - Stel de tijd en datum op het apparaat in.

**Wi-Fi** - Maak verbinding via wifi om de nieuwste software-updates te ontvangen.

**Demomodus** - Een videoloopt om de belangrijkste kenmerken van de machine te laten zien.

**Over het apparaat** - Geeft het serienummer en de firmwareversie van het apparaat weer.

**Fabrieksinstellingen resetten** - Met deze functie kun je alle programmeerbare waarden terugzetten naar de fabrieksinstellingen en alle aangepaste dranken verwijderen.



## WAARSCHUWING

Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact terwijl het apparaat deze functie uitvoert.



## Onderhoud en reiniging

### HD-TOUCHSCREEN

Overtollig vuil en aanslag kunnen in de kieren van je touchscreen terechtkomen, waardoor de functionaliteit ervan wordt aangetast. Houd het touchscreen droog en schoon om een optimale functionaliteit te garanderen. Gebruik een schermreinigungsdoekje of een droge, zachte doek.

### REINIGINGSCYCLUS

Er verschijnt een bericht wanneer het tijd is voor een reinigingscyclus.

Dit is een spoelcyclus die losstaat van het ontkalken. Je kunt de reinigingscyclus ook starten door in 'Instellingen' 'Reinigingscyclus' te kiezen. Tijdens de reinigingscyclus wordt de druppelplaat gereinigd en wordt de zetgroep gespoeld om de ophoping van koffie en olie te verwijderen.

Volg de instructies op het scherm.

### ONTKALKEN

Er verschijnt een melding wanneer een ontkalkingscyclus vereist is.

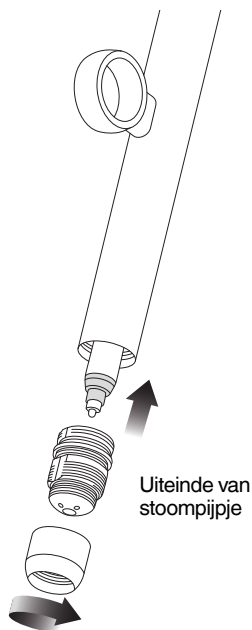
Zelfs met de meegeleverde waterfilter, is het raadzaam het apparaat te ontkalken als er sprake is van kalkaanslag in het waterreservoir.

Je kunt de ontkalkingscyclus ook starten door in de 'Instellingen' 'Ontkalkingscyclus' te kiezen.

Volg de instructies op het scherm.

### STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het opschuimen van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
- Als een van de openingen in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, kan dit de opschuimprestaties verminderen.
- Ga naar Instellingen > Reiniging stoompijpje en volg de instructies op het scherm.



### OPMERKING

Zorg ervoor dat het uiteinde van het stoompijpje goed vastzit na het schoonmaken.

## DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en het portafilter moeten na elk gebruik onder heet water worden afgespoeld om alle resterende koffioliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in het filterbakje verstopt raken, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en portafilter ongeveer 20 minuten in de oplossing weken. Spoel grondig af.

## SPOELEN MET SCHOON WATER

- Telkens wanneer u klaar bent met koffiezetten, is het raadzaam het apparaat met schoon water te spoelen voordat u het uitzet. Leeg de opvangbak. Plaats de reinigingsschijf in het filterbakje en plaats daarna het portafilter in de zetgroep. Tik op de knop 'Bereiding' en laat de druk 20 seconden opbouwen. Tik vervolgens op de afbeelding van het glas om het zetten te stoppen en de druk vrij te geven.

## DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek worden schoongeveegd om deeltjes gemalen koffie te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig. Plaats een leeg filterbakje en lege portafilter in de zetgroep. Tik op het pictogram 'Bereiding' op het scherm en laat het water kort doorlopen om eventuele koffieresten weg te spoelen.

## DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

- De opvangbak moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en gereinigd, met name wanneer de opvangbak vol is.
- Haal het rooster van de opvangbak. Til de afscheider op en gooi koffiedik weg. Was alle onderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Goed spoelen en afdrogen.
- De opbergbak (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

## DE BEHUIZING REINIGEN

De buitenkant van de behuizing kan worden schoongemaakt met een zachte, vochtige doek. Poets daarna met een zachte, droge doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



### OPMERKING

Alle onderdelen moeten met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Plaats geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

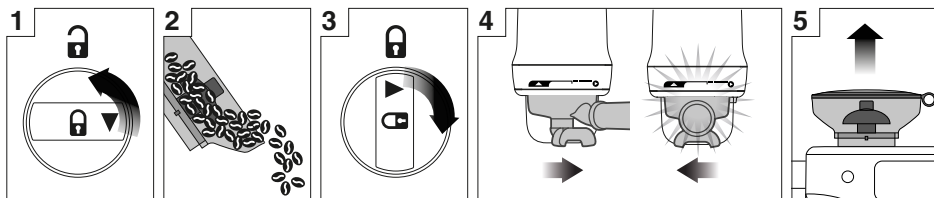
## KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

Door de maalementen regelmatig schoon te maken, blijven ze consistente resultaten leveren, wat bijzonder belangrijk is wanneer u koffie maalt voor espresso.



**OPMERKING**

Alleen voor BES985 met PDC 2538 en hoger



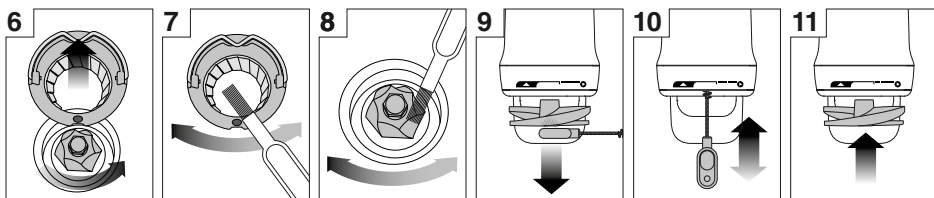
1 Ontgrendel de houder

2 Bonen verwijderen

3 Bonencontainer terugplaatsen en vastzetten

4 Laat molen draaien tot deze leeg is

5 Ontgrendelen en verwijderen van de bonenhouder



6 Verwijder het bovenste maalement

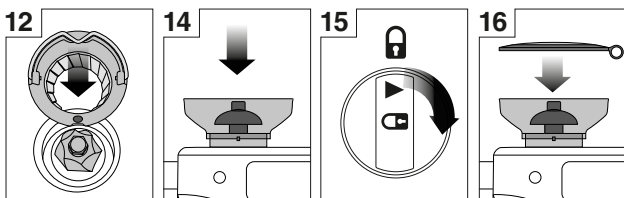
7 Maak het bovenste maalement schoon met de daarvoor bestemde borstel

8 Maak het onderste maalement schoon met de daarvoor bestemde borstel

9 Verwijder het aandrukelement met de verwijderingsmagneet

10 Maak de maalopening schoon met de daarvoor bestemde borstel

11 Plaats het aandrukelement handmatig terug



12 Duw het bovenste maalement totdat het vastklikt en stevig op zijn plaats zit.

14 Zodra het maalement stevig bonenhouder op zijn plaats is vergrendeld, plaats je de bonenhouder veilig terug in de machine.

15 Vergrendel de

16 Plaats het deksel van de bonenhouder terug



**OPMERKING**

Gebruik de bovenstaande informatie vanaf PDC 2538. Raadpleeg bij twijfel de PDC-informatie in de linkerbovenhoek van het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat (zie weergegeven voorbeeld).

PDC

**Sage**

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W

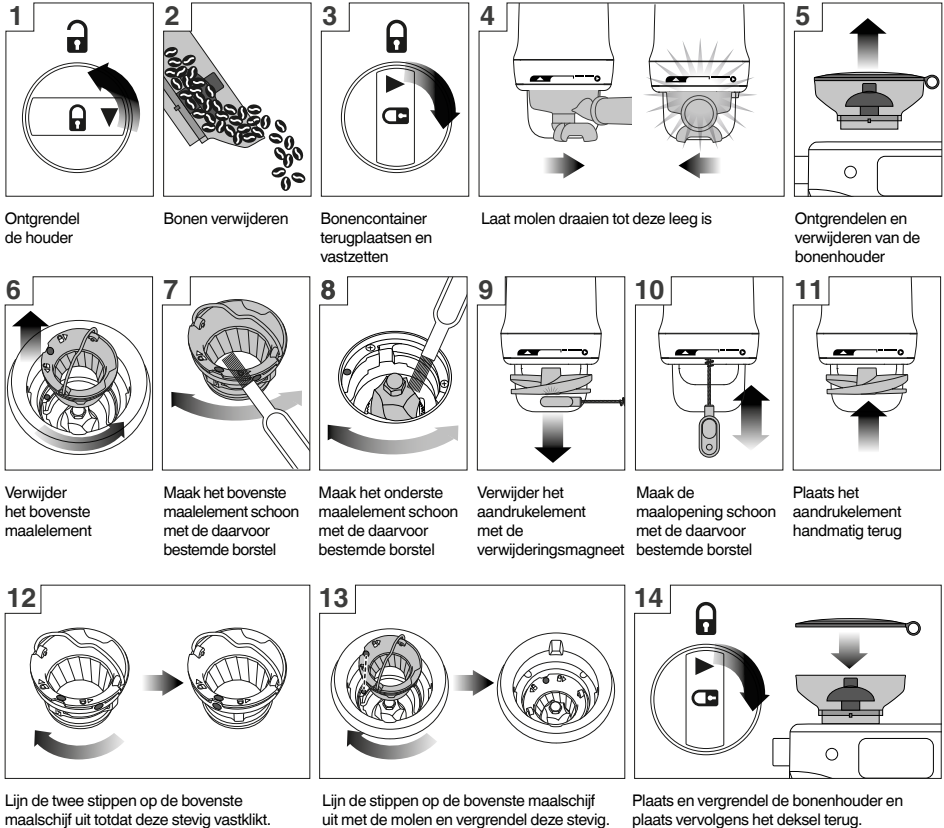
## KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

Door de maalementen regelmatig schoon te maken, blijven ze consistente resultaten leveren, wat bijzonder belangrijk is wanneer u koffie maalt voor espresso.



### OPMERKING

Voor BES985 met PDC vóór 2538



### OPMERKING

Dit apparaat is specifiek ontworpen voor ongemalen gebrande koffiebonen. Maal geen ongebrande groene en te licht gebrande koffiebonen. Deze zijn te hard en niet bros genoeg om door het maalement te gaan. Hierdoor kunnen de maalementen beschadigd raken of breken en dit kan zelfs een veiligheidsrisico opleveren.

### TIP

Het is aan te raden om 100% Arabica-bonen van goede kwaliteit te gebruiken met een branddatum

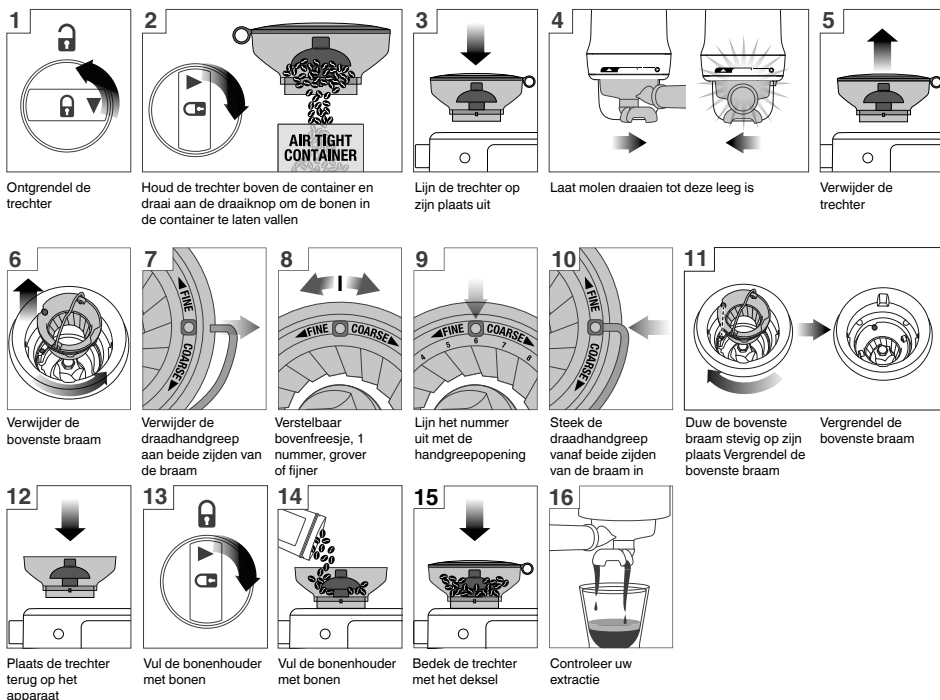
op de zak in plaats van een 'Ten minste houdbaar tot'- of 'Te gebruiken tot'-datum. Koffiebonen kunnen het best 5-20 dagen na de branddatum worden geconsumeerd. Oude koffie kan te snel uit de uitlopen van de portafilter stromen en bitter en waterig smaken.

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

Voor het afstellen van de tasselhoogte kunt u contact opnemen met het klantenservicecentrum. Raadpleeg de achterzijde voor de contactgegevens.

## KEGELMAALWERK AANPASSEN

Sommige soorten koffie hebben een grotere maalgraad nodig om een ideale extractie of zetresultaat te bereiken. Een kenmerk van uw Oracle Jet is de mogelijkheid om dit bereik te vergroten met een instelbare bovenbraam. Wij adviseren u om slechts één aanpassing tegelijk door te voeren.



### OPMERKING

Gebruik de bovenstaande informatie vanaf PDC 2538. Raadpleeg bij twijfel de PDC-informatie in de linkerbovenhoek van het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat (zie weergegeven voorbeeld).





## Problemen oplossen

### JE ORACLE JET VERBINDEN

De Oracle Jet is een apparaat met wifi-functionaliteit waarmee je de nieuwste softwareversie kunt downloaden.

Als het apparaat niet met wifi is verbonden, kun je het apparaat op dezelfde manier bedienen als een espressomachine zonder netwerkverbinding.



### OPMERKING

Wij werken voortdurend aan het verbeteren van de software. Dit kan leiden tot wijzigingen in de functionaliteit en installatiestappen. Volg de instructies in de nieuwste versie om de software te upgraden. Deze begeleiden je door het installatieproces.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
<b>Motor start, maar er komt geen gemalen koffie uit de maalopening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zitten geen koffiebonen in de bonenhouder.</li> <li>• De molen/bonenhouder is geblokkeerd.</li> <li>• Er zit een koffieboon vast in de bonenhouder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vul de bonenhouder met verse koffiebonen.</li> <li>• Verwijder de bonencontainer. Controleer de bonencontainer en maalementen op verstoppingen. Vervang onderdelen en probeer het opnieuw.</li> </ul>
<b>Motor start, maar draait met een luid ratelend geluid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De molen is verstopt met een vreemd voorwerp of de vulklep is geblokkeerd.</li> <li>• Vocht zorgt voor verstopping van de molen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder de bonenhouder, controleer de maalementen en verwijder eventuele vreemde voorwerpen.</li> <li>• Maak de maalementen en de maaluitlaat schoon.</li> <li>• Laat de maalementen goed drogen voordat je ze weer in de molen plaatst. Je kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht op de maalementen te blazen zodat ze sneller drogen.</li> </ul>
<b>De motor is oververhit</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het 5 minuten rusten.</li> </ul>
<b>Kan de bonenhouder niet vergrendelen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffiebonen blokkeren het vergrendelingsmechanisme van de bonencontainer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder de bonencontainer. Verwijder koffiebonen uit de bovenkant van de maalementen. Vergrendel de bonenhouder weer op zijn plaats.</li> </ul>
<b>Portafilter raakt te vol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het aandrukelement is verwijderd voor reiniging en is niet teruggeplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het aandrukelement correct is gemonteerd, op zijn plaats zit en correct op de aandrijfjas is gemonteerd.</li> </ul>
<b>Noodstop</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen.</li> <li>• Haal het netsnoer uit het stopcontact.</li> </ul>

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>WAT TE DOEN</b>
-----------------	---------------------------	--------------------

---

<b>Molen draait continu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geen bonen in container.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vul de container met bonen.</li><li>• Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aandrukelement is verwijderd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of het aandrukelement op zijn plaats zit en correct op de aandrijfjas is gemonteerd.</li></ul>

---

<b>Koffie is erg grof gemalen, zelfs bij een lage maalgraad, en/of het maalelement kan niet terug op zijn plaats worden gezet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het bovenste maalelement is mogelijk niet uitgelijnd en niet goed geplaatst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zet de draaiknop om te malen op een grove stand (bijvoorbeeld 45). Hierdoor kun je de draaiknop gemakkelijker tegen de klok in draaien om het bovenste maalelement te verwijderen. Maak zowel de bovenste als onderste maalelementen schoon van maalsel. Zorg ervoor dat de stippen op het bovenste maalelement uitgelijnd zijn voordat je deze weer uitlijnt met de stip op het onderste maalelement door deze met de klok mee te draaien. Draai de maalgraadknop terug naar de oorspronkelijke instelling.</li></ul>
---	--	--

---

<b>Espresso loopt langs de rand van de portafilter</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zorg ervoor dat het portafilter naar rechts is gedraaid totdat de hendel voorbij het midden is en goed vastzit. Als u verder dan het midden draait, beschadigt de siliconen afdichting niet. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Sage klantenservice.</li></ul>
--	---	---

---

## PROBLEEM                      MOGELIJKE OORZAKEN                      WAT TE DOEN

**Portafilter komt uit de groepskop tijdens een extractie**

- Er ligt koffiedik rond de rand van het filterbakje.
- Verwijder na het malen overtollige Coffee van de rand van het filterbakje, zodat deze goed in de filterkop blijft zitten.
- Voer een reinigingscyclus van de zetgroep uit. Als het probleem aanhoudt, verwijder en reinig de stoomring of vervang de stoomring indien deze beschadigd is. Verwijder ter preventie overtollig koffiemaassel van de rand van de filterkorf na het malen om een goede afdichting in de zetgroep te garanderen.

- De stoompijp is verstopt
- Verwijder de portafilter nadat het apparaat is afgekoeld en voordat u de stoompijp opnieuw gebruikt. Reinig de punt van de stoompijp met het meegeleverde reinigingsgereedschap voor de stoompijp en voer een reinigingscyclus voor de stoompijp uit. Als de stoompijp nog steeds verstopt is, voer een ontkalkingscyclus uit.

**Pompen blijven werken / Stoom is erg nat / Heetwateruitloop lekt**

- Het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water beïnvloedt de werking van het apparaat.
- We raden aan koud, gefilterd water te gebruiken. We raden af ??om water zonder of met een laag mineraalgehalte te gebruiken, zoals sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met Breville-klantenondersteuning.

**Er komt geen water uit de zetgroep**

- Waterreservoir is leeg.
- Vul het waterreservoir. Maak het systeem als volgt gebruiksklaar:
  - 1) Raak de knop 'Brereiding' aan om gedurende 30 seconden water door de zetgroep te laten stromen.
  - 2) Tik op 'Heet water' om gedurende 30 seconden water door de heetwateruitlaat te laten stromen.
- Waterreservoir niet correct geplaatst en vergrendeld.
- Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
- Oververhitte waterpomp door back-to-back extractie
- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- De waterdiffusorplaat is niet correct geïnstalleerd.
- Schroef het douchenet los en zorg ervoor dat de waterdiffusorplaat in de juiste richting is geplaatst.

## PROBLEEM                      MOGELIJKE OORZAKEN    WAT TE DOEN

---

### Water in de lekbak

- Functie voor automatische doorspoeling.
  - De waterafvoer in de lekbak tijdens het opstarten en na het stomen maakt deel uit van de automatische doorspoelfunctie. Dit is normaal en zorgt voor het voorbereiden en reinigen van de waterleiding van de espressomachine.
- 

### Het apparaat staat aan, maar werkt niet

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact, sluit het apparaat weer aan op het stopcontact en schakel het apparaat weer in.
  - Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Breville.
- 

### Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter, met een beperkte doorstroming

- Koffie is te fijn gemalen.
  - Zet de maalgraad hoger om de koffie iets grover te malen.
  - Er kan een verstopping zijn door kalkaanslag. Voer het ontkalkingsproces uit.
- 

### Espresso stroomt te snel uit de uitloop

- De koffie is te grof gemalen.
  - Koffiebonen zijn oud.
  - Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen.
  - Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
- 

### Geen crèmelaagje

- Koffiebonen zijn oud.
  - Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
- 

### Onvoldoende melktextuur

- Stoompijpje is verstopt.
  - Raadpleeg 'Het stoompijpje reinigen'.
  - Er kan een verstopping zijn door kalkaanslag. Voer het ontkalkingsproces uit.
- 

- Verschillende merken en soorten melk en melkalternatieven krijgen een verschillende textuur. Je moet het schuimniveau mogelijk aanpassen.
- 

### Er komt geen stoom of heet water uit, en er verschijnt geen foutmelding, zelfs niet na het voltooiën van de ontkalkings- of stoompijp-reinigingscyclus.

- Mogelijk ventielprobleem.
  - Laat de machine afkoelen, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de portafilter. Steek vervolgens de stekker opnieuw in het stopcontact en controleer of er stoom of heet water wordt afgegeven. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de Sage Klantenservice.
-

## PROBLEEM                      MOGELIJKE OORZAKEN                      WAT TE DOEN

### Ik kan mijn apparaat niet verbinden met wifi

- Er is een verkeerd wachtwoord ingevoerd voor de SSID.
- Controleer de nabijheid van de router, het signaal kan zwak zijn.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en sluit het apparaat vervolgens weer aan.
- Probeer nogmaals je wifi--inloggegevens in te voeren.
- Plaats de router dichterbij het apparaat voor een sterker signaal.

### Geen wifi-router beschikbaar

- Er is geen apparaat beschikbaar dat internettoegang biedt.
- Probeer een hotspot van je mobiele telefoon te gebruiken.
- Voor optimale prestaties raden wij je ten eerste aan om een wifi-router aan te schaffen.

### Geen mobiele telefoon hotspot beschikbaar

- Er is geen apparaat beschikbaar dat internettoegang biedt.
- Om de wifi-selectie over te slaan, volg je deze stappen:
  - 3) Ga naar de modus "Selecteer je netwerk".
  - 4) Selecteer "Ander" als er geen internet is.
  - 5) Klik op de pijlknop in de rechterbovenhoek om de selectie 'Netwerk' over te slaan.
  - 6) Klik op de pijlknop in de rechterbovenhoek om het invoeren van 'Wachtwoord' over te slaan.
  - 7) Er kan een fout optreden bij het verbinden.
- Selecteer 'Opnieuw proberen' en herhaal de bovenstaande stappen.
- Na de tweede mislukte poging kies je 'Later updaten' om de wifi-installatie over te slaan.

### Het duurt lang om verbinding te maken met de cloud en het duurt lang om te initialiseren

- Probleem met de nabijheid van de router.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en sluit het apparaat vervolgens weer aan.
- Start de router opnieuw op.
- Probeer de wifi-inloggegevens opnieuw in te voeren.
- Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Breville.

### Het duurt lang om de software-update te downloaden

- Het wifi-signaal is zwak.
- Start het koffiezetapparaat opnieuw.
- Plaats de wifi-router dichterbij het koffiezetapparaat.


## PROBLEEM

## MOGELIJKE OORZAKEN WAT TE DOEN

**Software is gedownload maar niet geïnstalleerd**

- De machine moet opnieuw worden opgestart.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en sluit het apparaat vervolgens weer aan.
- Voer een fabrieksreset uit.
- Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Breville.

**Geen wifi beschikbaar**

- GEEN signaaldekking, mobiele telefoon of wifi-router beschikbaar.
- Verbind je koffiezetapparaat met de hotspot van je mobiele telefoon.
- Verbind je koffiezetapparaat met je wifi-router (indien beschikbaar).  
 **OPMERKING:** Voor optimale prestaties raden wij je aan om je apparaat continu via wifi te verbinden, zodat er regelmatig gecontroleerd kan worden op software-updates.
- Het is mogelijk om het apparaat te gebruiken zonder wifi. Als de softwareversie verbinding blijft maken met wifi, volg je deze stappen op het verbindingsscherm:
  - } Ga naar 'Selecteer je netwerk'.
  - } Selecteer 'Ander' als er geen internet is.
  - } Klik op de pijlknop om de netwerkselectie over te slaan.
  - } Klik op de pijlknop om het invoeren van het wachtwoord over te slaan.
  - } Er kan een fout optreden bij het verbinden.

Selecteer **Opnieuw proberen** en herhaal de bovenstaande stappen. Klik na de tweede mislukte poging **op Later updaten** om de wifi-installatie over te slaan.

# Links naar QR-code



sage-extraction-bes985

## Gids voor koffiezetten

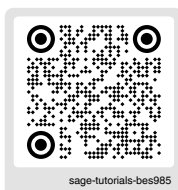
[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc-)



sage-cleansteamwand-bes985

## Stoempijpje reinigen

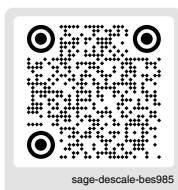
[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



sage-tutorials-bes985

## Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs)



sage-descale-bes985

## Ontkalken

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



sage-milktexturing-bes985

## Melk opschuimen

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# EU- en VK-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaren wij,

Naam en adres van de fabrikant: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIË**  
dat deze verklaring van overeenstemming onder onze eigen verantwoordelijkheid wordt afgegeven voor de onderstaande apparatuur:

Productomschrijving: **Koffiezetapparaat**

Typeaanduiding(en): **SES985**

Handelsmerk: **Sage**

Batchnummer: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 of AZ of leeg)**

**Onderwerp van de hierboven beschreven verklaring is in overeenstemming met de relevante harmonisatiewetgeving van de Unie, zoals hieronder:**

<b>Richtlijn radioapparatuur: 2014/53/EU</b> <b>De regelgeving voor radioapparatuur 2017</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
---	---

Bovendien heeft de aangemelde instantie [SGS North America, Inc.], met aangemelde instantienummer [2906], Module B in Bijlage III van Richtlijn [2014/53/EU] uitgevoerd en het EU TEC-nummer [NB2906.2023.000272] afgegeven.

Ondertekend voor en namens de fabrikant: **Breville Pty Ltd Australia**

Plaats en datum van afgifte:

Plaats: Sydney

Datum: 22 juli 2024

Gedrukte naam:

**Brendan Foxlee**

Functie:

**Hoofd Compliance en Markttuitbreiding**

Handtekening:



# the Oracle™ Jet

SES985



IT MANUALE UTENTE

# Sage®



## Sommario

- 102 Garanzia
- 102 Sage™ consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 107 Componenti
- 108 Accessori
- 109 Caratteristiche
- 110 Montaggio
- 111 Guida e impostazioni
- 112 Manutenzione e pulizia
- 117 Risoluzione dei problemi

## GARANZIA

### LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare un reclamo, visitare il sito [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

# SAGE™ CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

**In Sage™ abbiamo molto a cuore la sicurezza. In fase di progettazione e realizzazione dei nostri apparecchi diamo assoluta priorità alla sicurezza dei clienti. Invitiamo inoltre i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.**

## NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

**Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultarle in futuro.**

- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente e svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare

che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.

- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento. Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore e all'acqua, piana e asciutta, lontano dal bordo del bancone e non utilizzarlo sopra o vicino a una fonte di calore come una piastra riscaldante, un forno o un piano cottura a gas.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici. L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Evitare di toccare le superfici calde. Assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato a sufficienza; se l'apparecchio deve essere:
  - lasciato incustodito, pulito, spostato, montato, riposto

o si desidera cambiare accessori, spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.

- Uso improprio dell'apparecchio, utilizzato in modo scorretto, o riparazione non professionale. In questi casi, la garanzia non è valida. La garanzia non copre eventuali danni.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento. La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di un responsabile della loro sicurezza. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere

e eseguite dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.

- Non aprire la porta di programmazione, questa operazione è riservata esclusivamente al personale di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il macinacaffè senza aver prima messo il coperchio della tramoggia in posizione. Tenere dita, mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalla tramoggia durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito e fissato nella testa del gruppo prima di iniziare un'estrazione. Non rimuovere mai il portafiltro durante il processo di estrazione. La mancata osservanza di questa istruzione può causare scottature da vapore caldo o caffè caldo.
- L'uso improprio della macchina, come la preparazione del caffè nel portafiltro senza uno dei cestelli filtranti in dotazione, può causare danni e/o lesioni alle superfici circostanti la macchina.



## **ATTENZIONE**

Quando si prepara un caffè a base di latte, rimuovere il portafiltro dal gruppo caffettiera prima di montare il latte.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il

funzionamento. L'accumulo di calcare o una lancia vapore ostruita può causare la rotazione o l'allentamento del portafiltro. In tal caso, tenere saldamente l'impugnatura del portafiltro e interrompere immediatamente il funzionamento. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare il distacco del portafiltro sotto pressione, con conseguenti lesioni o danni.

- Non aprire né rimuovere alcun componente della macchina da caffè durante il funzionamento.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua o il riempimento superiore anteriore con acqua calda o latte.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Prestare attenzione dopo aver schiumato il latte, poiché la funzione "Auto Purge (Pulizia automatica)" potrebbe far uscire del vapore caldo quando l'asticella del vapore è abbassata.
- Pulire la superficie esterna con un panno morbido e asciutto. Mantenere l'apparecchio e gli accessori puliti.
- Gli interventi di manutenzione diversi dalla pulizia devono essere eseguiti solo da un rappresentante dell'assistenza autorizzato o presso un centro di assistenza Sage autorizzato.
- Tutti i cocktail a base di alcol sono destinati all'uso esclusivo da parte di adulti responsabili in età legale per bere alcolici nel rispettivo paese e/o stato e/o provincia. Si prega di utilizzare le ricette in modo saggio e responsabile.

## **AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE**

Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente. Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



## ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni, non aprire la camera di estrazione durante il processo di estrazione.



## NOTA

Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia, utilizzare un panno morbido.



Per proteggersi da incendi e scosse elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

BT classico: da 2402 MHz a 2480 MHz a 11 dBm

BT LE: da 2402 MHz a 2480 MHz a 11 dBm

2.4G WIFI: da 2412 MHz a 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: da 5180 MHz a 5320 MHz @ 15 dBm

Da 5500 MHz a 5720 MHz a 15 dBm

Da 5745 MHz a 5865 MHz a 15 dBm

Il dispositivo è limitato all'uso in ambienti chiusi quando funziona nella gamma di frequenza 5150-5350 MHz.

## Funzione di gestione dell'energia

Questo apparecchio è dotato di una funzione per la gestione dell'energia. Dopo un certo periodo dal tuo ultimo utilizzo o dall'ultimo azionamento di un qualsiasi controllo, l'apparecchio entra automaticamente in modalità di gestione dell'energia. In questa modalità, se lasciato collegato a una presa di corrente attiva, consuma poca energia.



Per risparmiare energia, si consiglia di spegnere la presa o scollegare l'apparecchio se

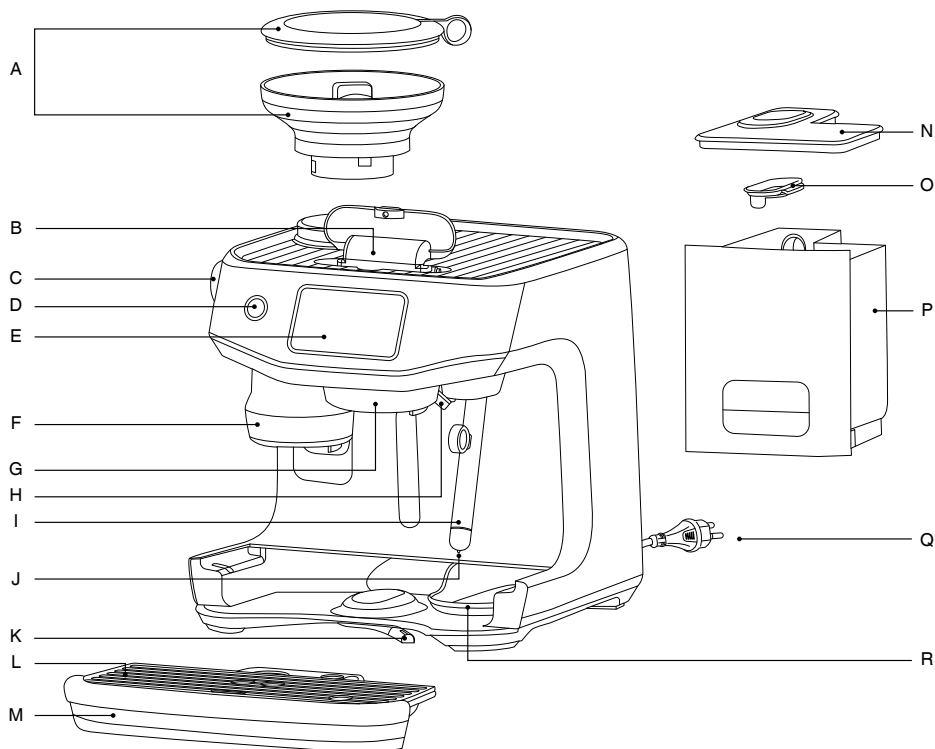
questo non viene utilizzato. Per ulteriori dettagli, fare riferimento alle informazioni online scansionando il Codice QR.

NOTA: il codice QR sarà attivato solo dopo il 9/5/2025

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO



## Componenti



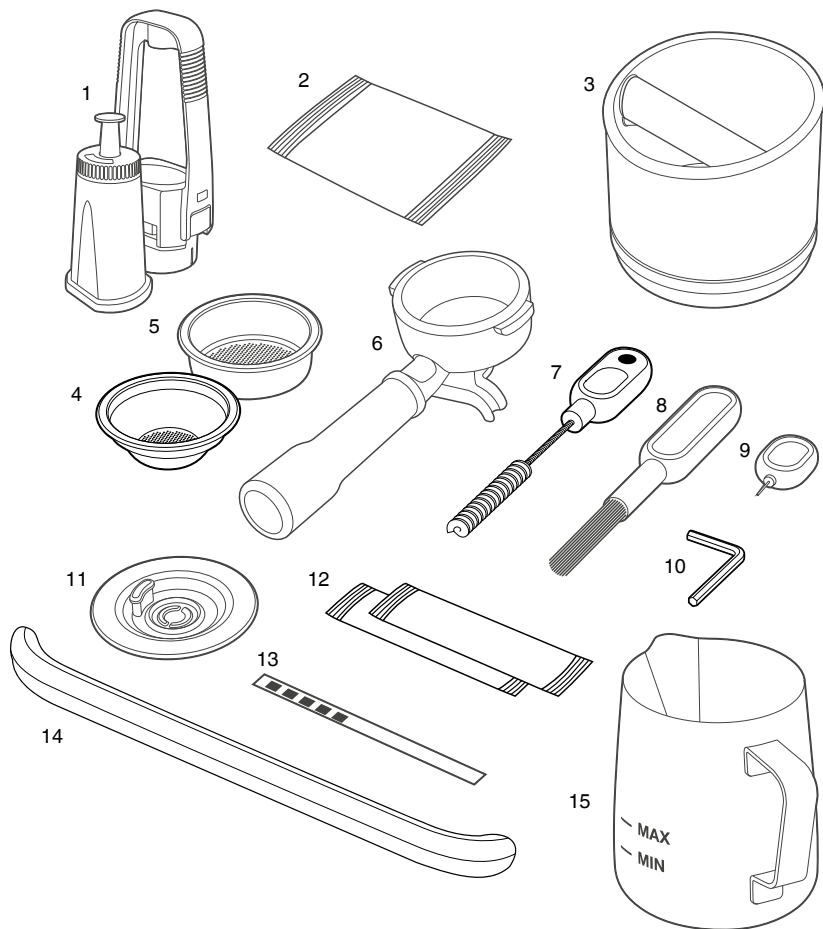
- |   |   |
|---|---|
| A. Porta chicchi da 340 g                                   | J. Sensore per la temperatura latte           |
| B. Contenitore di riempimento superiore anteriore           | K. Terza ruota a leva anteriore               |
| C. Manopola di regolazione delle impostazioni di macinatura | L. Griglia raccogli gocce                     |
| D. Pulsante POWER (alimentazione)                           | M. Vassoio raccogli gocce                     |
| E. Touchscreen HD da 5 pollici                              | N. Coperchio del serbatoio dell'acqua         |
| F. Presa di macinatura e compattazione                      | O. Coperchio in rete del serbatoio dell'acqua |
| G. Gruppo di erogazione riscaldato da 58 mm                 | P. Serbatoio dell'acqua                       |
| H. Uscita acqua calda dedicata                              | Q. Cavo di alimentazione con custodia         |
| I. Lancia del vapore Auto MiiQ™                             | R. Vano portaoggetti nascosto                 |



**Informazioni sui valori nominali**  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Accessori



1. Filtro dell'acqua e supporto del filtro
2. Polvere decalcificante
3. Knock Box™ 10
4. Filtro a parete singola da 1 tazza
5. Filtro a parete singola da 2 tazze\*
6. Portafiltro in acciaio inossidabile da 58 mm
7. Spazzolino per il condotto di uscita del caffè macinato e magneti per la rimozione del pressino
8. Spazzolino per pulizia
9. Accessorio per la pulizia della lancia vapore
10. Chiave a brugola
11. Disco di pulitura
12. Polvere detergente
13. Test durezza dell'acqua
14. Protezione del vassoio raccogli gocce (Inclusa solo nelle macchine a colori)
15. Lattiera in acciaio inossidabile

\* Il cestello filtrante da 2 tazze a parete singola viene fornito installato nel portafiltro.



## Caratteristiche

### SISTEMA DI RISCALDAMENTO THERMOJET

L'impianto di riscaldamento all'avanguardia è il nostro sistema più veloce ed efficiente. Pronto all'uso in pochi secondi.

### GRUPPO DI EROGAZIONE RISCALDATO THERMOJET

Garantisce un'estrazione stabile e ottimizzata che soddisfa le specifiche di livello professionale. Il gruppo di erogazione riscaldato può essere personalizzato con incrementi di +/- 1 grado centigrado in base alle proprie esigenze.

### MACINATURA, DOSAGGIO E PRESSIONE AUTOMATICHE

Il macinacaffè conico integrato 40 mm in acciaio indurito macina, dosa e pressa automaticamente 22 grammi di caffè direttamente nel portafiltro professionale da 58 mm.

### AUTO MILQ

Schiuma con microbolle vellutata con impostazioni per latte di origine animale, di soia, mandorle e avena. Temperature regolabili (da 45°C a 75°C) e 8 livelli di consistenza.

### GUIDA PER IL BARISTA

Rilevando automaticamente una quantità di espresso estratta in eccesso o non sufficiente, la guida per il barista aiuta a regolare la macinatura per ottenere un'erogazione ottimale.

### TOUCHSCREEN HD DA 5 POLLICI

Un display dinamico 4 volte più informativo e 20 volte più potente di prima. Scorri, seleziona ed esplora in alta definizione.

### CAFFÈ FREDDO

#### Cold Brew

L'infusione a temperature più basse riduce le note acide trattenute dal calore. In questo modo si ottiene un profilo dal sapore morbido e pastoso che può essere gustato da solo o costituire la base per gli esperimenti in modalità Cold Brew!

#### Espresso freddo

L'estrazione a temperature più basse produce un espresso dal sapore pieno e cremoso, senza toni pesanti. L'espresso a freddo mantiene il sapore classico ma ha una consistenza più morbida e leggera.

### CODA AUTOMATICA

La coda automatica è una funzione che consente di mettere in sequenza la funzione successiva durante la preparazione delle bevande a base di latte selezionate:

- Estrarre prima il caffè e mettere in coda la montatura del latte.
- Montare prima il latte e mettere in coda l'estrazione del caffè.

### CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID

Il controllo elettronico della temperatura garantisce una temperatura precisa dell'acqua per un gusto ottimale dell'espresso.

### USCITA DEDICATA PER L'ACQUA CALDA

Uscita dell'acqua calda dedicata per preparare il caffè nero lungo, il tè e preriscaldare le tazze.

### DOPPIO RUBINETTO

Tocca due volte le icone di macinatura, infusione o vapore per eseguire la pulizia automatica del sistema e prepararlo per l'infusione.



# Montaggio

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

### Preparazione della macchina

Rimuovere e smaltire tutte le etichette promozionali e i materiali di imballaggio forniti con la macchina da espresso.

Assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori dalla scatola prima di smaltire la confezione.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua situato nella parte posteriore della macchina, sbloccando il gancio ed estraendo il serbatoio dall'impugnatura del gancio.

Pulire i pezzi e gli accessori (serbatoio dell'acqua, portafiltro, filtri, contenitore del latte) utilizzando acqua calda e un detersivo per piatti delicato. Risciacquare bene, quindi asciugare accuratamente.

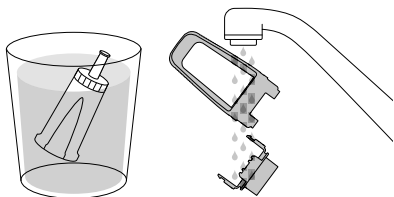


### NOTA

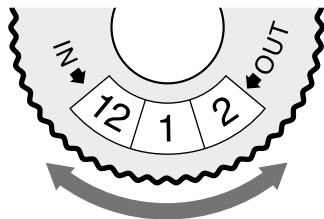
Per le macchine a colori, la protezione del vassoio raccogliogocce è inclusa. **NON GETTARE VIA.**

## INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

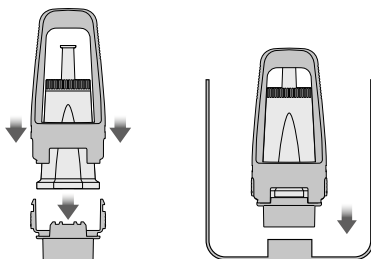
- Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Risciacquare il supporto del filtro in acqua fredda.



- Imposta un promemoria per la sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro ogni 3 mesi.



- Inserire il filtro nelle due parti del supporto.
- Per installare il filtro montato sul serbatoio dell'acqua, allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore all'interno del serbatoio. Spingere verso il basso per bloccarlo in posizione.



### NOTA

Sostituire il filtro dell'acqua ogni 3 mesi ridurrà la necessità di decalcificare la macchina. I filtri possono essere acquistati su [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



### NOTA

Inserire nella macchina il risultato della striscia per il test della durezza dell'acqua. Se il risultato del test è di 4 o 5 bar, consigliamo vivamente di passare a una fonte d'acqua alternativa. L'acqua filtrata prolungherà la durata del filtro integrato e gli intervalli di decalcificazione, oltre a garantire un gusto superiore. Assicurarsi di testare la durezza dell'acqua della fonte alternativa scelta e inserirla nella macchina nel modo appropriato. Evitare di utilizzare acqua eccessivamente filtrata, come l'acqua a osmosi, a meno che non venga aggiunto un contenuto minerale all'acqua finale. Non utilizzare mai l'acqua distillata o con contenuto di sali minerali basso o pari a zero, perché questo inciderà sul gusto del caffè.



# Guida e impostazioni

## GUIDE

**Esercitazione di avvio** : spiega attraverso l'esercitazione di avvio, come preparare un caffè con la macchina.

**Link del codice QR** : fornisce i link del codice QR ad aree quali l'assistenza, la registrazione della macchina e la manutenzione dei prodotti.

**Informazioni su Oracle Jet** : descrive i componenti principali della macchina per caffè.

## IMPOSTAZIONI

### Impostazioni delle bevande

**Guida per il barista** : permette di visualizzare i consigli sulla dimensione della macinatura durante le estrazioni.

**Impostazioni di controllo dell'infusione**: consente di scegliere tra l'erogazione a tempo o volumetrica.

**Impostazioni della temperatura** : regolare la temperatura di infusione.

### Manutenzione

**Pulire la lancia vapore** : spiega come pulire la lancia del vapore per rimuovere eventuali ostruzioni e migliorare le prestazioni della vaporizzazione.

**Gruppo di erogazione pulito** : pulisce il gruppo di erogazione da oli e residui. Sarà necessaria una capsula o polvere detergente per la pulizia dell'espresso.

**Decalcificare** : la decalcificazione previene l'accumulo eccessivo di minerali e calcare. Sarà necessario utilizzare una polvere o una soluzione decalcificante.

**Cambiare il filtro dell'acqua** : per garantire che la macchina abbia acqua pulita da utilizzare.

**Test di durezza dell'acqua** : configura la durezza dell'acqua utilizzata dalla macchina. Sarà necessaria una striscia per il test inutilizzata.

### Impostazioni della macchina

**Tema** : passa dalla modalità chiara a quella scura.

**Suono: regola il volume dell'interfaccia.**

**Luminosità dello schermo** : regola la luminosità dello schermo.

**Luminosità delle luci** : regola la luminosità delle luci LED.

**Unità** : passa dalle unità imperiali a quelle metriche e viceversa.

**Paese e lingua** : seleziona la tua zona e la lingua preferita sullo schermo.

**Ora e data** : imposta l'ora e la data sulla macchina.

**Wi-Fi** : si connette al Wi-Fi per ricevere gli ultimi aggiornamenti software.

**Modalità demo** : video a ripetizione per presentare le caratteristiche principali della macchina.

**Informazioni sulla macchina** : mostra il numero di serie e la versione del firmware della macchina.

**Ripristinare le impostazioni di fabbrica** : usare questa funzione per riportare tutti i valori programmabili alle impostazioni di fabbrica e cancellare tutte le bevande personalizzate.



### ATTENZIONE

Non scollegare la macchina mentre è in esecuzione questa funzione.



## Manutenzione e pulizia

### SCHERMO TOUCH SCREEN HD

Lo sporco e la polvere in eccesso possono accumularsi nelle fessure del touch screen, compromettendone il funzionamento. Per garantirne una funzionalità ottimale, mantenere il touch screen asciutto e pulito. Utilizzare una salvietta per la pulizia dello schermo o un panno morbido e asciutto.

### CICLO DI PULIZIA

Sul display LCD verrà visualizzato un messaggio quando è richiesto un ciclo di pulizia.

Si tratta di un ciclo di risciacquo diverso dalla decalcificazione. C'è anche la possibilità di avviare il ciclo di pulizia selezionando "Ciclo di pulizia" in "Impostazioni". Il ciclo di pulizia pulisce il disco forato e risciacqua il gruppo di erogazione per rimuovere l'accumulo di caffè e oli.

Seguire le istruzioni sul display.

### DECALCIFICAZIONE

Quando sarà necessario un ciclo di decalcificazione, verrà visualizzato un messaggio.

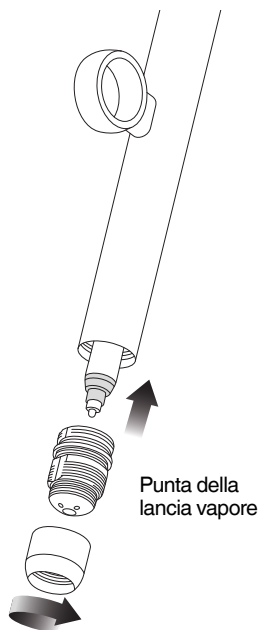
Anche con il filtro per l'acqua in dotazione, si consiglia di decalcificare se si accumula calcare nel serbatoio dell'acqua.

C'è anche la possibilità di avviare il ciclo di decalcificazione selezionando "Ciclo di decalcificazione" su "Impostazioni".

Seguire le istruzioni sul display.

### PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

- La lancia vapore deve sempre essere pulita dopo la montatura del latte. Pulire la lancia vapore con un panno umido.
- L'ostruzione di uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore potrebbe comportare una schiumatura meno efficace.
- Selezionare "Impostazioni" > "Pulizia lancia vapore" e seguire le istruzioni sul display.



### NOTA

Dopo la pulizia, assicurarsi che la punta della lancia vapore sia ben serrata.

## PULIZIA DEL FILTRO E DEL PORTAFILTRO

- Il filtro e il portafiltro devono essere sciacquati in acqua calda subito dopo ogni utilizzo per rimuovere tutti i residui di oli del caffè.
- Se i fori del filtro si ostruiscono, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.

## LAVAGGIO CON ACQUA PULITA

- Dopo ogni sessione di preparazione di caffè, si consiglia di effettuare un lavaggio con acqua pulita prima di spegnere la macchina. Svuotare il vassoio raccogliocce. Inserire il disco di pulizia nel filtro, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare il pulsante con l'icona di infusione e lasciare che la pressione aumenti per 20 secondi, quindi toccare l'immagine del bicchiere per interrompere e rilasciare la pressione.

## PULIZIA DEL DISCO FORATO

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè macinato.
- Effettuare periodicamente il lavaggio della macchina. Posizionare il filtro vuoto e il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare l'icona di infusione sullo schermo e fare scorrere un po' d'acqua per sciacquare eventuali residui di caffè.

## PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, in particolare quando l'indicatore del vassoio raccogliocce segnala che è pieno.
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. Lavare tutti i componenti con acqua tiepida e sapone, usando un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo.
- Il vano portaoggetti (situato dietro il vassoio raccogliocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

## PULIZIA DELL'INVOLUCRO ESTERNO

L'involucro esterno può essere pulito con un panno morbido e umido. Lucidare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.



### NOTA

Tutti i componenti devono essere lavati a mano utilizzando acqua tiepida e un detergente per piatti delicato. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie. Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

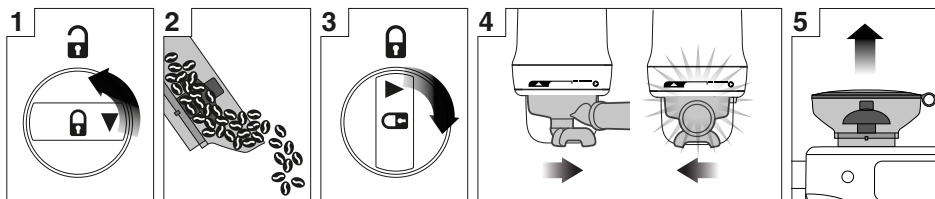
## PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme, aspetto molto importante soprattutto per quanto riguarda la macinatura per espresso.



**NOTA**

Solo per BES985 con PDC 2538 e successivi



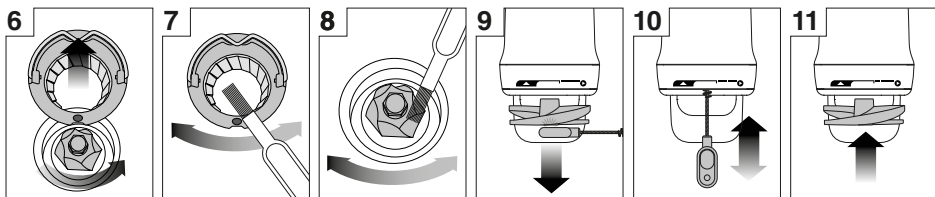
1 Sbloccare il portachicchi

2 Rimuovere i chicchi

3 Rimontare e fissare il portachicchi

4 Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto

5 Sbloccare e rimuovere il portachicchi



6 Rimuovere la macina superiore

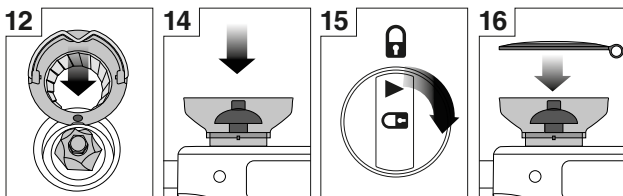
7 Pulire la macina superiore con una spazzola per la pulizia

8 Pulire la macina inferiore con una spazzola per la pulizia

9 Rimuovere la ventola compattatrice con l'apposito magnete

10 Pulire il condotto di uscita del caffè macinato con l'apposita spazzola

11 Rimettere la ventola compattatrice in posizione manualmente



12 Spingere la macina superiore finché non scatta e non si blocca saldamente in posizione

13 Con la macina saldamente bloccata in posizione, riposizionare in modo sicuro il portachicchi nella macchina

14 Fissare il portachicchi

15 Riposizionare il coperchio del portachicchi



**NOTA**

Utilizzare le informazioni sopra riportate a partire da PDC 2538. In caso di dubbi, individuare le informazioni PDC nell'angolo superiore sinistro della targhetta identificativa situata sotto l'apparecchio (vedere esempio illustrato).

PDC

**Sage**

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W

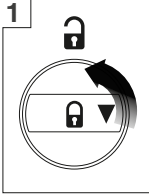
## PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

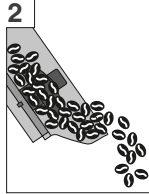
La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme, aspetto molto importante soprattutto per quanto riguarda la macinatura per espresso.

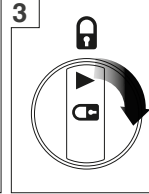


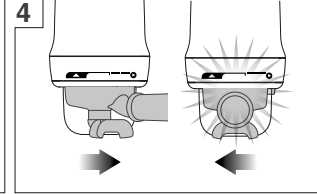
**NOTA**

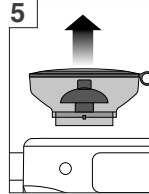
Per BES985 con PDC precedente a 2538

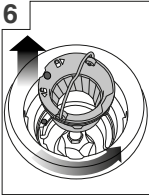
- 

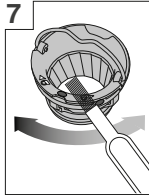
**1** Sbloccare il portachicchi
- 


**2** Rimuovere i chicchi
- 

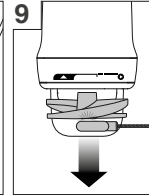
**3** Rimontare e fissare il portachicchi
- 

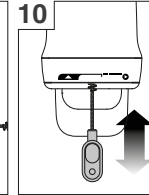
**4** Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto
- 

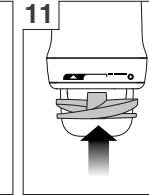
**5** Sbloccare e rimuovere il portachicchi
- 

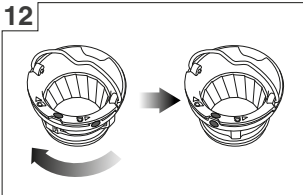
**6** Rimuovere la macina superiore
- 

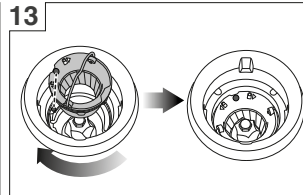
**7** Pulire la macina superiore con una spazzola per la pulizia
- 

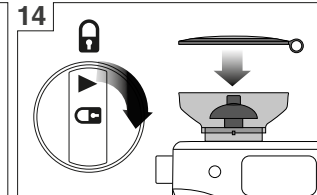
**8** Pulire la macina inferiore con una spazzola per la pulizia
- 

**9** Rimuovere la ventola compattatrice con l'apposito magnete
- 

**10** Pulire il condotto di uscita del caffè macinato con l'apposita spazzola
- 

**11** Rimettere la ventola compattatrice in posizione manualmente
- 

**12** Allineare i due punti sulla macina superiore finché non scatta saldamente in posizione.
- 

**13** Allineare i punti sulla macina superiore con il macinacaffè e bloccare saldamente.
- 

**14** Riposizionare e bloccare il contenitore dei chicchi, quindi riposizionare il coperchio.



**NOTA**

Questa macchina è progettata solo per chicchi di caffè tostati interi. Evitare di macinare chicchi di caffè verdi crudi o poco tostati. Sono compatti e non abbastanza friabili da poter essere passati in un macinacaffè. Potrebbero danneggiare o rompere il macinacaffè e rappresentare un rischio per la sicurezza.



**SUGGERIMENTO**

Si consiglia di utilizzare chicchi 100% arabica di alta qualità con l'indicazione della data di tostatura impressa sulla confezione. Ciò è da preferire alle

diciture "Da consumarsi preferibilmente entro" o "Da consumarsi entro". È preferibile consumare i chicchi di caffè entro 5-20 giorni dalla data di tostatura. Il caffè vecchio potrebbe fuoriuscire troppo velocemente dal portafiltro e avere un sapore amaro e blando.

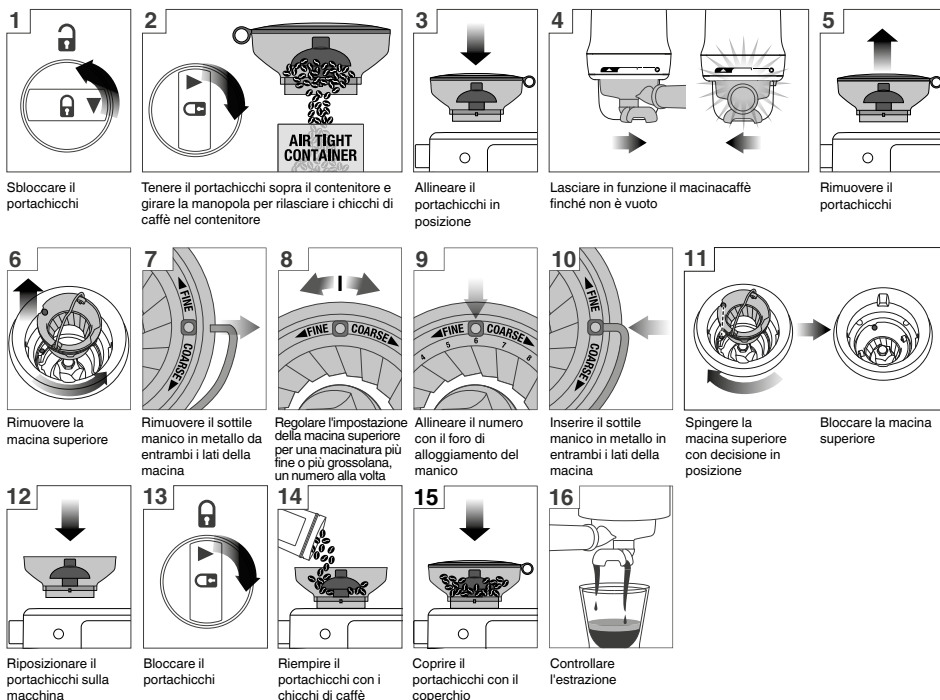


**REGOLAZIONE  
DELL'ALTEZZA DI  
PRESSATURA DALLA  
GHIERA DI MACINATURA**

Per la regolazione dell'altezza del pressino, contattare il centro assistenza clienti. I dettagli di contatto sono riportati sul retro della copertina.

## REGOLAZIONE DELLE MACINE CONICHE

Alcuni tipi di caffè potrebbero richiedere una macinatura più ampia per ottenere un'estrazione o un'infusione ideale. Una caratteristica del tuo Oracle™ Jet è la possibilità di estendere questo intervallo tramite una macina superiore regolabile. Si consiglia di effettuare una sola regolazione alla volta.



Utilizzare le informazioni sopra riportate a partire da PDC 2538. In caso di dubbi, individuare le informazioni PDC nell'angolo superiore sinistro della targhetta identificativa situata sotto l'apparecchio (vedere esempio illustrato).





## Risoluzione dei problemi

### COLLEGAMENTO DI ORACLE JET

Oracle Jet è una macchina dotata di Wi-Fi che supporta il download della versione software più recente.

Se non è connessa alla rete Wi-Fi, può comunque essere utilizzata come una macchina per caffè espresso senza connessione alla rete.



### NOTA

Lavoriamo costantemente per migliorare il software e questo potrebbe comportare modifiche della funzionalità e delle fasi di configurazione. Fare riferimento alle istruzioni contenute nell'ultima versione del software per ricevere assistenza durante il processo di configurazione.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
<b>Il motore del macinacaffè si avvia, ma dal condotto di uscita del caffè non esce caffè</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nessun chicco di caffè nel portachicchi.</li> <li>• Il macinacaffè/portachicchi è bloccato.</li> <li>• Un chicco di caffè potrebbe essere bloccato nel portachicchi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi.</li> <li>• Rimuovere il portachicchi. Controllare che il portachicchi e le macine non siano ostruiti. Sostituire i pezzi e riprovare.</li> </ul>
<b>Il motore del macinacaffè si avvia ma produce un rumore fastidioso durante il funzionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il macinacaffè è ostruito da corpi estranei oppure l'imbuto è bloccato.</li> <li>• L'umidità ostruisce il macinacaffè.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il portachicchi, ispezionare le macine e rimuovere eventuali corpi estranei.</li> <li>• Pulire le macine e l'uscita della macinatura.</li> <li>• Lasciare asciugare bene le macine prima di rimontarle. È possibile utilizzare un asciugacapelli per soffiare aria nell'area della macina e accelerare il processo di asciugatura.</li> </ul>
<b>Surriscaldamento del motore del macinacaffè</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner e staccare la spina dalla presa di corrente e far riposare la macchina per 5 minuti.</li> </ul>
<b>Impossibile fissare in posizione il portachicchi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza di chicchi di caffè che ostruiscono il dispositivo di blocco del portachicchi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il portachicchi. Eliminare i chicchi di caffè presenti sulle macine. Riposizionare correttamente il portachicchi.</li> </ul>
<b>Riempimento eccessivo del portafiltro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventola compattatrice è stata rimossa per la pulizia e non è stata rimessa in posizione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare che la ventola compattatrice sia assemblata, in posizione e montata correttamente sull'albero motore.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>COME PROCEDERE</b>
<b>Arresto di emergenza del macinacaffè</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.</li> <li>• Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.</li> </ul>
<b>Il macinacaffè funziona ininterrottamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sono presenti chicchi nel portachicchi.</li> <li>• La ventola compattatrice è stata rimossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il portachicchi con chicchi.</li> <li>• Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.</li> <li>• Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore.</li> </ul>
<b>Il caffè viene macinato in modo molto grossolano, anche con impostazioni di macinatura basse e/o non si riesce a rimettere in posizione la macina.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macina superiore potrebbe non essere allineata e inserita correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare la manopola del grado di macinatura su un livello grossolano (ad esempio 45): in questo modo sarà più facile ruotarla in senso antiorario per rimuovere il portamacine superiore. Pulire i residui di macinatura sia dalle macine superiori che da quelle inferiori. Assicurarsi che i punti della macina superiore siano allineati prima di allinearla nuovamente con il punto della macina inferiore ruotandola in senso orario. Riportare la manopola del grado di macinatura all'impostazione originale.</li> </ul>
<b>L'espresso fuoriesce dal bordo del portafiltro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro non inserito correttamente nel gruppo di erogazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che il portafiltro venga ruotato a destra fino a quando il manico supera il centro, in modo da bloccarlo saldamente in posizione. Una rotazione che supera il centro non danneggia la guarnizione in silicone. Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Clienti Sage.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>COME PROCEDERE</b>
<b>Il portafiltro esce dal gruppo di erogazione durante l'estrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lancia vapore è ostruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire un ciclo di pulizia del gruppo erogatore. Se il problema persiste, rimuovere e pulire l'anello vapore oppure sostituirlo se danneggiato. Come misura preventiva, rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire una corretta tenuta nel gruppo erogatore.</li> <li>• Rimuovere il portafiltro una volta che la macchina si è raffreddata e prima di utilizzare nuovamente la lancia vapore. Pulire la punta della lancia vapore utilizzando l'apposito strumento di pulizia fornito ed eseguire un ciclo di pulizia della lancia vapore. Se la lancia vapore è ancora ostruita, eseguire un ciclo di decalcificazione.</li> </ul>
<b>Le pompe continuano a funzionare / Il vapore è molto umido / L'uscita dell'acqua calda perde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utilizzo di acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata altera il funzionamento della macchina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si raccomanda di utilizzare acqua fredda e filtrata. Non è consigliabile utilizzare acqua con contenuto minerale basso o inesistente, ad esempio acqua distillata o demineralizzata. Se il problema persiste, contattare l'assistenza clienti Breville.</li> </ul>
<b>L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare il sistema:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Premendo il pulsante "Brew" per far scorrere l'acqua nel gruppo di erogazione per 30 secondi.</li> <li>2) Premendo "Acqua calda" per far scorrere acqua attraverso l'uscita dell'acqua calda per 30 secondi.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompa dell'acqua surriscaldata a causa di un'estrazione in successione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che la macchina si raffreddi.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La piastra diffusore dell'acqua non è installata correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svitare la doccia e verificare che la piastra diffusore dell'acqua sia orientata correttamente.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>COME PROCEDERE</b>
<b>Acqua nel vassoio raccogliocce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione di autopulizia/ risciacquo automatico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il flusso d'acqua nel vassoio raccogliocce all'avvio e dopo l'erogazione del vapore fa parte della funzione di risciacquo automatico. Questo è normale ed è necessario per preparare e pulire il circuito dell'acqua della macchina espresso.</li> </ul>
<b>Il caffè espresso esce dai beccucci del portafiltro con flusso ridotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macinatura del caffè è troppo fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa.</li> <li>• Potrebbe esserci un blocco dovuto all'accumulo di calcare. Eseguire il processo di decalcificazione.</li> </ul>
<b>Il caffè espresso viene erogato troppo velocemente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macinatura del caffè è troppo grossa.</li> <li>• I chicchi di caffè non sono freschi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine.</li> <li>• Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.</li> </ul>
<b>Non c'è crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I chicchi di caffè non sono freschi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.</li> </ul>
<b>La consistenza del latte non è sufficiente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lancia vapore è ostruita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fare riferimento alla sezione "Pulizia della lancia vapore".</li> <li>• Potrebbe esserci un blocco dovuto all'accumulo di calcare. Eseguire il processo di decalcificazione.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marche e tipi diversi di latte e alternative al latte vengono montati in modo diverso. Può essere necessario regolare di conseguenza il livello di schiuma.</li> </ul>
<b>Non fuoriesce vapore né acqua calda e non viene visualizzato alcun messaggio di errore, anche dopo aver completato il ciclo di decalcificazione o di pulizia della lancia vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibile problema alla valvola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo che la macchina si è raffreddata, scollegarla dalla presa di corrente e rimuovere il portafiltro. Ricollegare quindi la macchina e verificare se esce vapore o acqua calda. Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Sage.</li> </ul>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
<b>Non riesco a connettere la macchina al Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Password errata inserita per l'SSID.</li> <li>• Controllare la vicinanza del router: la potenza del segnale potrebbe essere debole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare e ricollegare la macchina alla presa di corrente.</li> <li>• Riprovare a immettere nuovamente le credenziali Wi-Fi.</li> <li>• Installare il router più vicino all'apparecchio per ottenere un segnale più forte.</li> </ul>
<b>Nessun router Wi-Fi disponibile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nessun dispositivo disponibile per fornire l'accesso a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare a utilizzare un hotspot per telefoni cellulari.</li> <li>• Per prestazioni ottimali, si consiglia vivamente di acquistare un router Wi-Fi.</li> </ul>
<b>Nessun hotspot per telefoni cellulari disponibile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nessun dispositivo disponibile per fornire l'accesso a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per saltare la selezione Wi-Fi, seguire i seguenti passaggi: 3) Entrare nella modalità "Seleziona la tua rete". 4) Selezionare "Altro" se non è disponibile Internet. 5) Fare clic sull'icona della freccia nell'angolo in alto a destra per saltare la selezione "Rete". 6) Fare clic sull'icona a forma di freccia nell'angolo in alto a destra per saltare la voce "Password". 7) È probabile che si verifichi un errore di "Connessione". Selezionare "Riprova" e ripetere i passaggi precedenti.</li> <li>• Dopo il secondo tentativo fallito, seleziona "Aggiorna più tardi" per saltare la configurazione Wi-Fi.</li> </ul>
<b>La connessione al cloud richiede molto tempo e anche l'inizializzazione è lunga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema di prossimità del router.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare e ricollegare la macchina alla presa di corrente.</li> <li>• Riavviare il router.</li> <li>• Riprovare a immettere nuovamente le credenziali del Wi-Fi.</li> <li>• Se il problema persiste, contattare l'assistenza clienti Breville.</li> </ul>
<b>Ci vuole molto tempo per scaricare l'aggiornamento software</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La potenza del segnale del Wi-Fi è debole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riavviare la macchina per caffè.</li> <li>• Avvicinare il router Wi-Fi alla macchina per caffè.</li> </ul>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
<p><b>Il software viene scaricato ma non installato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macchina necessita di un riavvio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare e ricollegare la macchina alla presa di corrente.</li> <li>• Eseguire un ripristino delle impostazioni di fabbrica.</li> <li>• Se il problema persiste, contattare l'assistenza clienti Breville.</li> </ul>
<p><b>Nessuna connessione Wi-Fi disponibile</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NESSUNA copertura di segnale, telefono cellulare o router Wi-Fi disponibili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la macchina per caffè all'hotspot del cellulare.</li> <li>• Collegare la macchina per caffè al router Wi-Fi (se disponibile). <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <b>NOTA:</b> Per prestazioni ottimali, si consiglia vivamente di mantenere il computer connesso al Wi-Fi, in modo che possa controllare regolarmente la presenza di aggiornamenti software.</li> </ul> </li> <li>• È possibile utilizzare la macchina senza Wi-Fi. Se la versione del software continua a connettersi al Wi-Fi, seguire i seguenti passaggi nella schermata di connessione: <ul style="list-style-type: none"> <li>} Inserire "Seleziona la rete".</li> <li>} Selezionare "Altro" se non è disponibile Internet.</li> <li>} Fare clic sull'icona a forma di freccia per saltare la selezione "Rete".</li> <li>} Fare clic sull'icona a forma di freccia per saltare la voce Password.</li> <li>} È probabile che si verifichi un errore di "Connessione".</li> </ul> </li> </ul> <p>Selezionare <b>Riprova</b> e ripetere i passaggi precedenti. Dopo il secondo tentativo fallito, fare clic su <b>Aggiorna più tardi</b> per saltare la configurazione Wi-Fi.</p>

# Link ai codici QR



sage-extraction-bes985

## Guida all'estrazione

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc-)



sage-cleansteamwand-bes985

## Pulisci la lancia vapore

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



sage-tutorials-bes985

## Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGf6rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGf6rs)



sage-descale-bes985

## Decalcifica

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



sage-milktexturing-bes985

## Montatura del latte

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# Dichiarazione di conformità UE e Regno Unito

Con la presente noi,

Nome e indirizzo del produttore: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**

dichiariamo che la presente DoC viene rilasciata sotto la nostra esclusiva responsabilità per la seguente apparecchiatura:

Descrizione del prodotto: **Macchina per caffè**

Designazione/i del tipo: **SES985**

Marchio di fabbrica: **Sage**

Numero del lotto: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 o A-Z o vuoto)**

**L'oggetto della dichiarazione sopra descritta è conforme alla legislazione dell'Unione europea in materia di armonizzazione, come indicato di seguito:**

<b>Direttiva sulle apparecchiature radio: 2014/53/UE</b>	EN 62311:2020
<b>Regolamento sulle apparecchiature radio 2017</b>	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
	EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016
	EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
	EN 62233: 2008
	EN IEC 55014-1:2021
	EN IEC 55014-2:2021
	EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
	EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
	EN 301 489-1 V2.2.3
	EN 301 489-3 V2.3.2
	EN 301 489-17 V3.2.4
	EN 300 328 V2.2.2
	EN 301 893 V2.1.1
	EN 300 440 V2.2.1

Inoltre, l'organismo notificato [SGS North America, Inc.], con numero di organismo notificato [2906], ha eseguito il modulo B dell'allegato III della direttiva [2014/53/UE] e ha emesso il numero TEC UE [NB2906.2023.000272].

Firmato in nome e per conto del produttore: **Breville Pty Ltd Australia**

Luogo e data di emissione:           Luogo: Sydney

Data: 22 luglio 2024

Nome stampato:                       **Brendan Foxlee**

Funzione:                               **Responsabile della conformità e dell'espansione del mercato**

Firma:



# the Oracle™ Jet

SES985



ES GUÍA DEL USUARIO

# Sage®



## Índice

- 126 Garantía
- 126 Sage™ recomienda seguridad ante todo
- 131 Componentes
- 132 Accesorios
- 133 Características
- 134 Montaje
- 135 Guía y configuración
- 136 Cuidado y limpieza
- 141 Resolución de problemas

## GARANTÍA

### LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años a partir de la fecha de compra contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía. Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones para hacer una reclamación, visita [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## SAGE™ RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

**En Sage™ nos preocupa mucho la seguridad. Diseñamos y fabricamos nuestros aparatos teniendo en cuenta tu seguridad antes que nada. Te rogamos que actúes con cuidado al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las siguientes precauciones.**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Lee todas las instrucciones antes de usar el aparato por primera vez y guárdalas.**

- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Antes de utilizarlo por primera vez, desenrolla el cable de alimentación y asegúrate de que el producto esté correctamente montado.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la

que figura en la etiqueta en la base del aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu compañía eléctrica local.

- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial como medida de seguridad adicional para utilizar cualquier aparato eléctrico. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si encuentras algún daño, deja de usar el aparato inmediatamente y devuélvelo al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que lo examinen, reemplacen o reparen.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato. Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y al agua, nivelada y seca, lejos del borde del mostrador, y no lo utilice sobre o cerca de una fuente de calor, como una estufa, un horno o una cocina de gas.
- No utilices el aparato en un espacio cerrado o dentro de un armario.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con este aparato. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- No toques las superficies calientes. Apaga la cafetera espresso desde el botón de encendido y espera a que

se enfríe antes de dejarla sin supervisión, limpiarla, cambiarle los accesorios, moverla, montarla o guardarla. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.

- Si se hace un uso inapropiado del aparato, se usa incorrectamente o si no lo repara un profesional, todas las reclamaciones de garantía por daños serán nulas y no se aceptarán.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas de control remoto.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el funcionamiento. La superficie de la resistencia conserva calor residual después del uso.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del mismo por parte de una persona responsable de su seguridad. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no

deben ser realizados por niños. Mantenga el dispositivo y su cableado fuera del alcance de los niños.

- No abra el puerto de programación, esto es exclusivamente para personal de servicio autorizado.
- No opere el molinillo sin la tapa de seguridad esté en su posición. Mantenga los dedos, las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las aspas molinillo durante el funcionamiento.
- Confirme que el portafiltro esté bien insertado y asegurado en el cabezal del grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción. Si no sigue esta instrucción, puede sufrir quemaduras por el vapor o el café caliente.
- El uso inadecuado de la máquina, como preparar café en el portafiltro sin una de las cestas de filtro proporcionadas, puede provocar lesiones o daños a las superficies que rodean la máquina.



### **PRECAUCIÓN**

Retire el portafiltro del cabezal del grupo antes de vaporizar la leche cuando prepare café a base de leche.

- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. La acumulación de cal o una varilla de vapor obstruida puede provocar que el portafiltro gire o se afloje. Si esto ocurre, sujete firmemente el mango del portafiltro y detenga el funcionamiento de inmediato. De no hacerlo, el portafiltro puede desprenderse bajo presión, lo que puede causar lesiones o daños.
- No abra ni retire ningún componente de la cafetera durante el funcionamiento.
- No llene el tanque de agua ni el llenado superior frontal con agua caliente o leche.
- No utilice el aparato sin agua en el depósito.
- Tenga cuidado después de texturizar la leche, ya que la función 'Limpiado Automático' puede expulsar vapor caliente cuando se baja la varilla de vapor.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y seco. Mantenga limpios tanto el dispositivo así como los accesorios.
- El mantenimiento especializado (más allá de la limpieza general) solo debe ser realizado por un representante de servicio autorizado o en un centro de servicio autorizado de Sage.
- Todas los cocteles con alcohol están destinados a ser consumidos únicamente por adultos responsables que tengan la edad legal para consumir alcohol en su respectivo país, estado o provincia. Utiliza las recetas de manera prudente y responsable.

### **AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA**

Con el objetivo de prestar un mejor servicio a nuestros clientes, el aparato contiene una memoria interna. Esta memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta Información sobre tu aparato, incluidas la frecuencia y la forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente. La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



## ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abras la cámara de café durante el proceso de elaboración.



## NOTA

Para evitar daños del dispositivo, no utilice agentes de limpieza alcalinos al limpiarlo, utilice un paño suave.



Para evitar incendios o descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el aparato en agua ni otros líquidos.



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

BT clásico: 2402 MHz a 2480 MHz @11 dBm

BT LE: 2402 MHz a 2480 MHz @11 dBm

2.4G WIFI: 2412 MHz a 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz a 5320 MHz @ 15 dBm

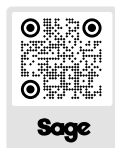
5500 MHz a 5720 MHz @15 dBm

5745 MHz a 5865 MHz @15 dBm

El dispositivo está restringido al uso en interiores cuando funciona en el rango de frecuencia de 5150-5350 MHz.

## Función de administración de energía

Este aparato tiene una función de administración de consumo de energía. Después de un cierto tiempo desde el último uso u operación de cualquier control, el aparato entra automáticamente en el modo de administración de energía.



En este modo, el aparato consume poca energía si se mantiene conectado a un GPO activado.

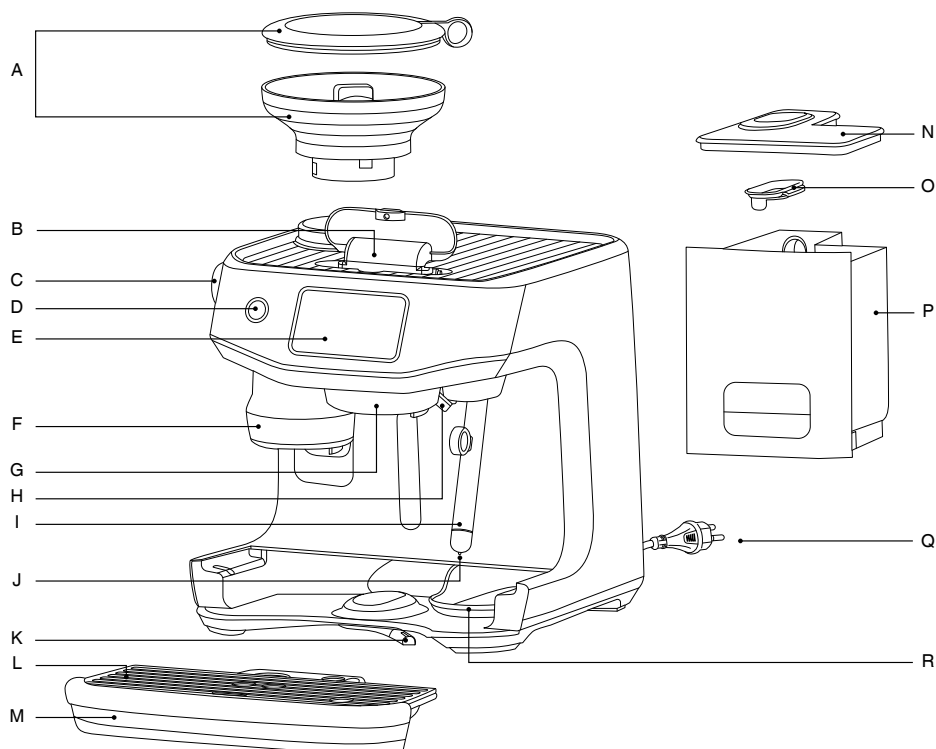
Para ahorrar energía, apague el GPO o desconecte el aparato si no está en uso. Para obtener más información, consulte la información en línea escaneando el código QR.

\*El código QR solo se activará después del 5/9/2025

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



## Componentes



- |  |  |
|--|--|
| A. Tolva de café de 340 g                | K. Palanca frontal para la 3ª rueda                    |
| B. Depósito de agua frontal superior     | L. Parrilla para la bandeja de goteo                   |
| C. Dial de ajuste del tamaño de molienda | M. Bandeja de goteo                                    |
| D. Botón de encendido/apagado POWER      | N. Tapa del depósito de agua                           |
| E. Pantalla táctil HD de 5 pulgadas      | O. Tapa de malla del depósito de agua                  |
| F. Salida de café molido y compactado    | P. Depósito de agua                                    |
| G. Grupo calentado de 58 mm              | Q. Cable de alimentación con almacenamiento            |
| H. Salida exclusiva para agua caliente   | R. Bandeja de almacenamiento para herramientas ocultas |
| I. Varilla de vapor Auto MilQ™           |  |
| J. Sensor de temperatura de la leche     |  |

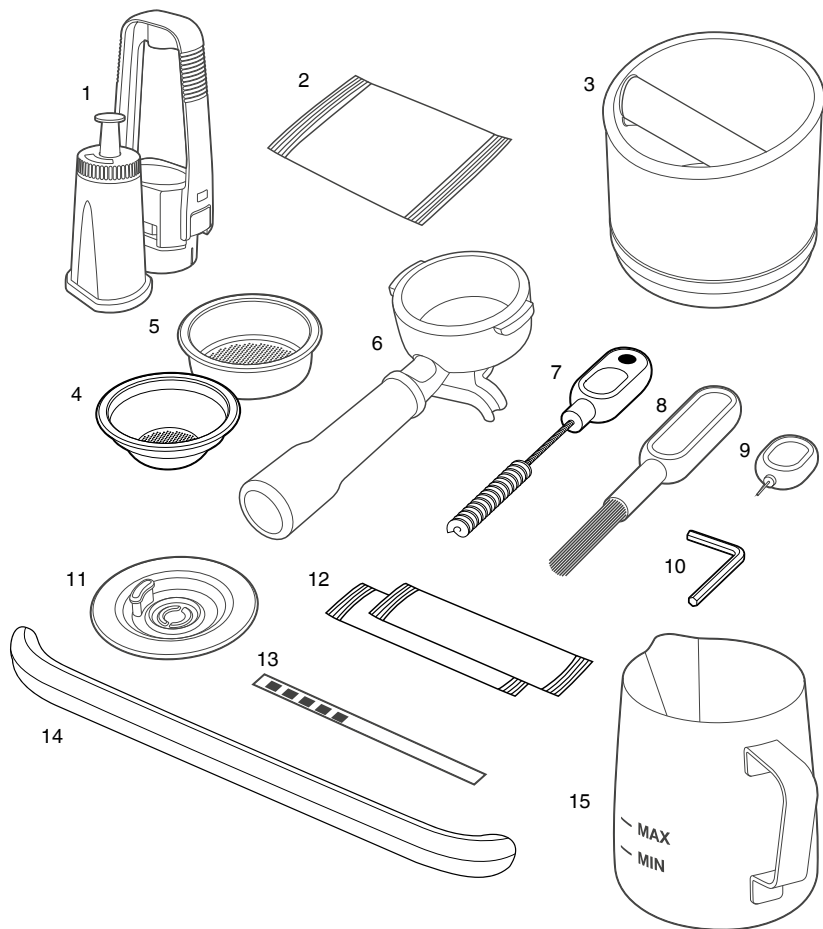


### Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Accesorios



1. Filtro de agua y soporte para el filtro
2. Descalcificador en polvo
3. Knock Box™ 10
4. Filtro no presurizado para 1 taza
5. Filtro no presurizado para 2 tazas\*
6. Portafiltros de acero inoxidable de 58 mm
7. Cepillo para salida de molinillo e imán para extracción de prensador
8. Cepillo de limpieza
9. Herramienta de limpieza del vaporizador
10. Llave hexagonal
11. Disco de limpieza
12. Polvo de limpieza
13. Tira de prueba para la dureza del agua
14. Cubierta protectora para la bandeja de goteo (Incluida solo en las cafeteras de colores)
15. Jarra para leche de acero inoxidable

\* La canasta del filtro de pared para 2 tazas viene instalada en el portafiltro.



## Características

### SISTEMA DE CALEFACCIÓN THERMOJET®

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

### CABEZAL DE GRUPO CON CALEFACCIÓN THERMOJET®

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

### MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PRENSADO AUTOMÁTICOS

El molinillo de muela 40 mm cónica endurecida completamente integrado muele, dosifica y prensa precisa y automáticamente 22 gramos de café directamente en el portafiltros de 58 mm de estilo profesional.

### AUTO MILQ

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

### BARISTA GUIDANCE

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

### PANTALLA TÁCTIL HD DE 5 PULGADAS

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

### CAFÉ FRÍO

#### Preparaciones Frías

La preparación del café a temperaturas más bajas reduce las notas de sabor ácido que retienen el calor. ¡Esto crea un perfil de sabor suave y dulce que puede disfrutarse solo o formar la base para sus experimentos con preparaciones frías!

#### Espresso Frío

La extracción a temperatura más baja produce un espresso con mucho sabor y cubierto de crema, sin tonos pesados. La función de espresso frío conserva el sabor clásico, pero es más suave y ligero en cuerpo.

### COLA AUTOMÁTICA

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

- Extracción del café seguida de espumado de la leche.
- Espumado de la leche seguido de extracción del café.

### CONTROL DE TEMPERATURA PID

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

### SALIDA EXCLUSIVA DE AGUA CALIENTE

Salida de agua caliente exclusiva para preparar long blacks, té y precalentar tazas.

### DOBLE TOQUE

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



## Montaje

### ANTES DEL PRIMER USO

#### Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina.

Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el embalaje.

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

Limpie las piezas y accesorios (tanque de agua, portafiltro, cestas de filtro, jarra de leche) con agua tibia y un detergente para platos suave. Enjuaga bien, luego secar completamente.

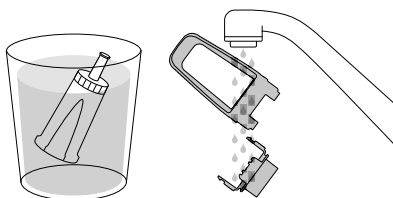


#### NOTA

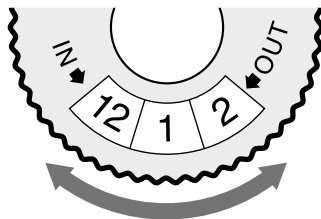
Las cafeteras de colores incluyen una cubierta protectora para la bandeja de goteo. NO DESECHAR.

### COLOCACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

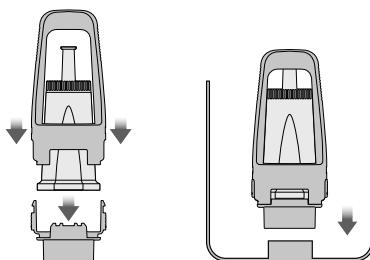
- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Enjuaga el portafiltro con agua fría.



- Establecer recordatorio para el reemplazo. Recomendamos reemplazar el filtro cada 3 meses.



- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltro.
- Para instalar el portafiltros montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empújalo hasta encajarlo.



#### NOTA

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



#### NOTA

Introduzca el resultado de la prueba de dureza del agua en la máquina. Si el resultado es de 4 o 5 barras cuando se realiza la prueba, recomendamos ampliamente cambiar a una fuente de agua alternativa. El agua filtrada prolongará la vida útil del filtro incorporado y los intervalos de descalcificación, además de brindar un sabor superior. Asegúrese de probar la dureza del agua de la fuente de agua alternativa que ha elegido e introdúzcala en la máquina en como corresponda. Evita utilizar agua demasiado filtrada, como el agua de ósmosis inversa, a menos que se añada algún contenido mineral al agua final. Además, recuerda que no debes usar agua destilada, desmineralizada o de mineralización débil, ya que esto también afectará al sabor y el funcionamiento.



# Guía y configuración

## GUIAS

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

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

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

## AJUSTES

### Ajustes de bebida

**Barista Guidance** - Actívelo para obtener recomendaciones sobre el tamaño de molienda durante sus extracciones.

**Configuración de control de preparación** - Cambie la salida de la preparación en métricas basadas entre tiempo o volumen.

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

### Mantenimiento

**Limpeza de varilla de vapor** - La guía le indicará cómo limpiar la varilla de vapor para eliminar cualquier bloqueo para tener un mejor rendimiento del vapor.

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

**Desincrustar** - La descalcificación evita la acumulación excesiva de minerales y sarro. Requerirá polvo o solución descalcificadora.

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

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

### Ajustes de cafetera

**Tema** - Cambiar entre el modo claro u oscuro.

**Sonido** - Ajustar el volumen de la interfaz.

**Brillo de la pantalla** - Ajustar el brillo de la pantalla.

**Brillo de la luz** - Ajustar el brillo de las luces LED.

**Unidades** - Cambiar entre unidades imperiales y métricas.

**País e idioma** - Seleccionar su región e idioma preferido en la pantalla.

**Hora y fecha** - Configurar la hora y la fecha en la máquina.

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

**Modo De Demostración** - Vídeo en bucle para mostrar las características principales de la máquina.

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



## ADVERTENCIA

No desenchufe la máquina mientras esté realizando esta función.



## Cuidado y limpieza

### PANTALLA TÁCTIL DE ALTA DEFINICIÓN

El exceso de suciedad y mugre puede entrar en las grietas de la pantalla táctil, afectando su funcionalidad. Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para garantizar un funcionamiento óptimo. Utilice una toalla limpiadora para la pantalla o un paño suave y seco.

### CICLO DE LIMPIEZA

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de limpieza.

Este es un ciclo de retrolavado y es independiente de la descalcificación. También existe la opción de iniciar el ciclo de limpieza eligiendo 'Ciclo de limpieza' en 'Configuración'. El ciclo de limpieza limpia la ducha y enjuaga el cabezal del grupo para eliminar la acumulación de café y aceites. Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.

### DESCALCIFICACIÓN

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

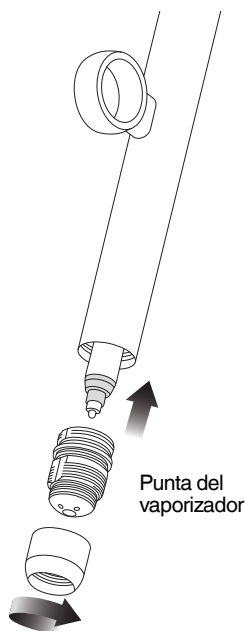
Incluso con el filtro de agua incluido, se recomienda descalcificar si hay acumulación de sarro en el tanque de agua.

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

Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.

### LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se tapa, puede reducir la capacidad de hacer espuma.
- Ve a "Ajustes" > "Limpieza de vaporizador" y sigue la guía en pantalla.



### NOTA

Asegúrese de que la punta de la varilla de vapor esté bien sujeta después de la limpieza.

## LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

- El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de cada sesión de elaboración para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si los orificios del filtro permanecen obstruidos, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y deja en remojo el filtro y el portafiltros en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuaga bien.

## RETROLAVADO DE AGUA LIMPIA

- Después de cada sesión de elaboración de café, recomendamos que realices un retrolavado con agua limpia antes de apagar la máquina. Vacía la bandeja de goteo. Coloca el disco de limpieza en el filtro y luego coloca el portafiltros en el grupo. Toque el botón con el ícono de preparación y deje que se acumule presión durante 20 segundos, luego toque la imagen de vidrio para detener y liberar la presión.

## LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y un portafiltro en el grupo. Toque el ícono de preparación en la pantalla y deje correr un breve flujo de agua para enjuagar cualquier resto de café.

## LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo muestra que está lleno.
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Levanta el separador de molido de café y desecha los posos de café. Lava todas las piezas con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuágala y sécala bien.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.

## LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

La carcasa exterior se puede limpiar con un paño suave y húmedo. Abríllantala con un paño suave y seco. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.



### NOTA

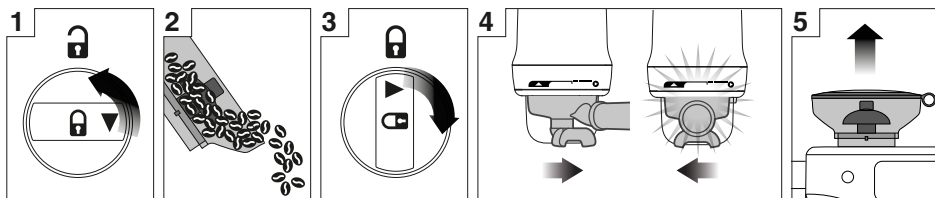
Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente suave para vajilla. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie. No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

## LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

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



For BES985 with PDC 2538 and onwards only



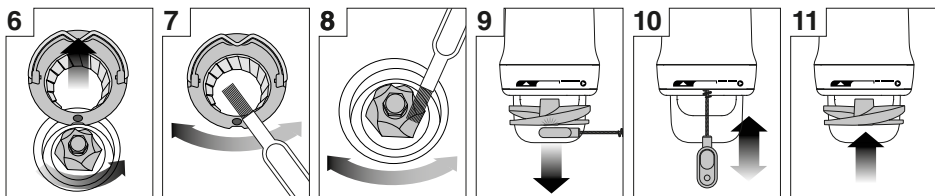
1 Desbloquea la tolva

2 Retira los granos

3 Coloca y bloquea la tolva

4 Pon el molinillo en marcha hasta que se vacíe

5 Suelta y extrae la tolva superior



6 Retira la muela superior

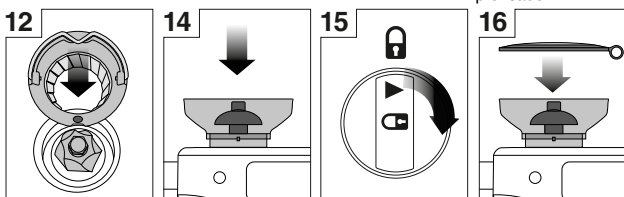
7 Limpia la muela superior con el cepillo de muela

8 Limpia la muela inferior con el cepillo de muela

9 Retira el ventilador de apisonamiento con el imán de extracción del prensador

10 Limpia la salida del molido con el cepillo correspondiente

11 Vuelve a colocar el ventilador de apisonamiento a mano



12 Empuje la rebaba superior hasta que haga clic y quede firmemente bloqueada en su posición

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

15 Bloquear la tolva

16 Reemplace la tapa de la tolva



## NOTA

Utilice la información anterior a partir del PDC 2538. En caso de duda, localice la información del PDC en la esquina superior izquierda de la placa de características situada en la parte inferior del aparato (consulte el ejemplo mostrado).

PDC

Sage

Coffee Machine Model SES985 BSS

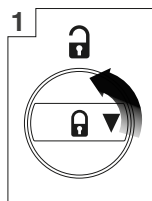
220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W

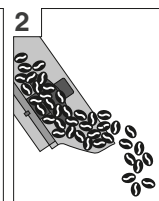
## LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

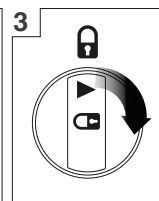
La limpieza regular ayuda a que las muelas logren resultados de molido consistentes, lo cual es especialmente importante cuando se muele para expreso.

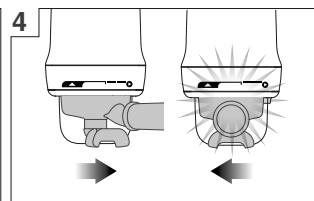


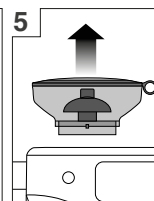
For BES985 with PDC before 2538

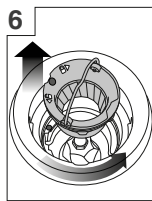
- 

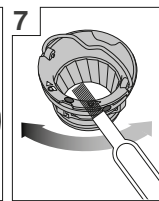
**1** Desbloquea la tolva
- 


**2** Retira los granos
- 

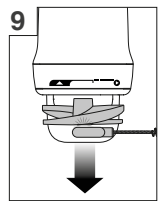
**3** Coloca y bloquea la tolva
- 

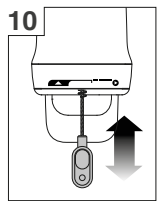
**4** Pon el molinillo en marcha hasta que se vacíe
- 

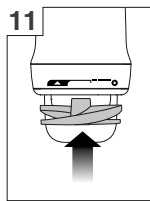
**5** Suelta y extrae la tolva superior
- 

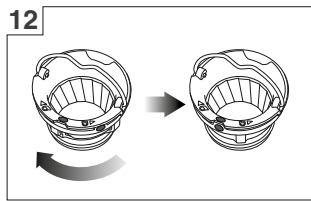
**6** Retira la muela superior
- 

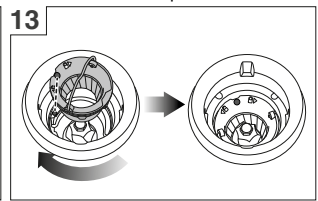
**7** Limpia la muela superior con el cepillo de muela
- 

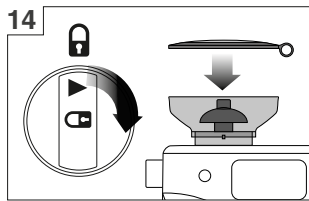
**8** Limpia la muela inferior con el cepillo de muela
- 

**9** Retira el ventilador de apisonamiento con el imán de extracción del prensador
- 

**10** Limpia la salida del molido con el cepillo correspondiente
- 

**11** Vuelve a colocar el ventilador de apisonamiento a mano
- 

**12** Alinee los dos puntos de la muela superior hasta que encaje firmemente en su posición
- 

**13** Alinee los puntos de la muela superior con el molinillo y bloquéela firmemente
- 

**14** Vuelva a colocar y bloquee la tolva y, a continuación, coloque la tapa

### NOTA

Esta cafetera está diseñada solo para granos de café enteros tostados. Procura no moler granos de café verdes sin tostar o poco tostados, ya que no son lo bastante quebradizos para un molinillo de muela. Si lo haces, podrías dañar o romper el molinillo y podría suponer un riesgo para la seguridad.

### CONSEJO

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

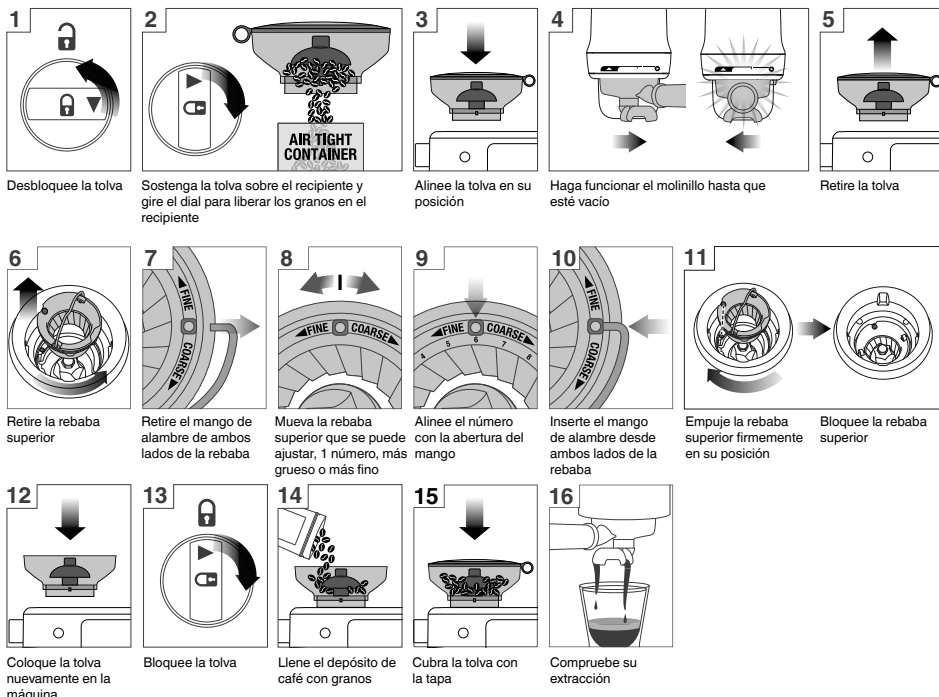
antes de". El mejor momento para consumir los granos de café es entre 5 y 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede fluir demasiado rápido por el portafiltro y aportar un sabor amargo y agudo.

### AJUSTE DE LA ALTURA DE APISONADO DESDE EL COLLAR DE MOLIENDA

Para ajustar la altura del prensador, póngase en contacto con el centro de atención al cliente. Consulte la contraportada para obtener los datos de contacto.

## AJUSTE DE LAS REBABAS CÓNICAS

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



Utilice la información anterior a partir del PDC 2538. En caso de duda, localice la información del PDC en la esquina superior izquierda de la placa de características situada en la parte inferior del aparato (consulte el ejemplo mostrado).





## Resolución de problemas

### CONECTANDO SU ORACLE® JET

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

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



### NOTA

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

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
<b>El motor del molinillo arranca pero no sale café molido de la salida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay granos de café en el depósito de granos.</li> <li>El molinillo/depósito de granos está bloqueado.</li> <li>Es posible que un grano de café se haya quedado atascado en la tolva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llena la tolva con granos de café frescos.</li> <li>Retira la tolva de café. Inspecciona la tolva de café y las muelas de molido para detectar obstrucciones. Coloca de nuevo las piezas y vuelve a intentarlo.</li> </ul>
<b>El motor del molinillo arranca pero funciona con un fuerte ruido de “clic”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El molinillo está bloqueado con un objeto extraño o el conducto está bloqueado.</li> <li>Hay humedad que obstruye el molinillo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire el depósito de granos, inspeccione las rebabas y retire cualquier objeto extraño.</li> <li>Limpiar las rebabas y la salida de molido.</li> <li>Deja que las muelas se sequen completamente antes de volver a montarlas. Es posible usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo para acelerar el secado.</li> </ul>
<b>Sobrecalentamiento del motor del molinillo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Apagar y desenchufar de la toma de corriente y dejar reposar la máquina durante 5 minutos.</li> </ul>
<b>No se puede bloquear la tolva de café en su posición</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los granos de café obstruyen el dispositivo de bloqueo del depósito de granos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retira la tolva de café. Retira los granos de café de la parte superior de las muelas. Bloquea la tolva de café en su posición.</li> </ul>
<b>Portafiltros demasiado lleno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador del prensado se quitó para limpiarlo y no se reemplazó.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el ventilador de prensado esté correctamente ensamblado, en posición y montado correctamente en el eje.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>QUÉ HACER</b>
<b>Parada De Emergencia Del Molino</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gira el portafiltros hacia la izquierda para detener la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos.</li> <li>• Desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente.</li> </ul>
<b>El molinillo funciona continuamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay granos en la tolva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llena la tolva con granos.</li> <li>• Gira el portafiltros hacia la izquierda para detener la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha eliminado el ventilador de prensado..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el ventilador de prensado esté en su posición y montado correctamente en el eje.</li> </ul>
<b>El café se muele muy grueso, incluso en ajustes de molido bajos y/o no puede volver a colocar el molinillo en su lugar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que las rebabas superiores no estén alineadas y no se inserten correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mueva el dial de molienda a una posición gruesa (es decir, 45), esto hará que sea más fácil girarlo en el sentido contrario a las manecillas del reloj para quitar el prensado superior. Limpie el molinillo de las rebabas superiores e inferiores. Asegúrese de que los puntos del prensado superior estén alineados antes de alinearlos nuevamente con el punto del molinillo inferior girándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Mueva el dial de molienda nuevamente a la configuración original.</li> </ul>
<b>El espresso se derrama por el borde del portafiltro.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el mango pase el centro y quede firmemente bloqueado en su lugar. Girar más allá del centro no dañará el sello de silicona. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Sage.</li> </ul>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
<b>El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay posos de café alrededor del borde del filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el exceso de café del borde del filtro después de molerlo para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lanza de vapor está bloqueada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecute un ciclo de limpieza del grupo de erogación. Si el problema persiste, retire y limpie el anillo de vapor o sustitúyalo si está dañado. Como medida preventiva, elimine el exceso de café del borde del filtro después de moler para garantizar un sellado correcto en el grupo de erogación.</li> <li>• Retire el portafiltro una vez que la máquina se haya enfriado y antes de volver a utilizar la lanza de vapor. Limpie la punta de la lanza de vapor con la herramienta de limpieza incluida y ejecute un ciclo de limpieza de la lanza de vapor. Si la lanza de vapor sigue bloqueada, ejecute un ciclo de descalcificación.</li> </ul>
<b>Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Fugas de salida de agua caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada afecta a la forma en que la máquina está diseñada para funcionar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos el uso de agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua sin contenido mineral o bajo, como el agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, comuníquese con Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>
<b>No sale agua del grupo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	<p>Llena el depósito. Ceba el sistema:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Toque el botón 'Preparar' para hacer correr agua a través del cabezal del grupo durante 30 segundos.</li> <li>2) Toque 'Agua caliente' para hacer correr agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.</li> </ol>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empuja completamente el depósito y cierra el seguro.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bomba de agua sobrecalentada debido a extracción consecutiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente y deje que se enfríe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa difusora de agua no está instalada correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenrosque la ducha y asegúrese de que la placa difusora de agua esté orientada correctamente.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>QUÉ HACER</b>
<b>Agua en la bandeja de goteo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Función de purga automática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo de agua hacia la bandeja de goteo durante el encendido y después de utilizar el vapor forma parte de la función de purga automática. Esto es normal y prepara y limpia la línea de agua de la máquina de espresso.</li> </ul>
<b>La máquina está encendida pero no funciona</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente, luego enchufe la máquina a la toma de corriente y vuelva a encenderla.</li> <li>• Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>
<b>El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros, flujo restringido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café es demasiado fino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajusta el grosor del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso.</li> <li>• Puede haber un bloqueo debido a la acumulación de sarro. Ejecute el proceso de descalcificación.</li> </ul>
<b>El expreso sale demasiado rápidamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café molido demasiado grueso.</li> <li>• Los granos de café están rancios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino.</li> <li>• Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café con fecha de "Tostado el" y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</li> </ul>
<b>No hay crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los granos de café están rancios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café con fecha de "Tostado el" y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</li> </ul>
<b>La leche no está suficiente espumada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El vaporizador está obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte 'Limpieza del vaporizador'.</li> <li>• Puede haber un bloqueo debido a la acumulación de sarro. Ejecute el proceso de descalcificación.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferentes marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una espuma diferente. Es posible que necesites ajustar el nivel de espuma en consecuencia.</li> </ul>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
<b>No sale vapor ni agua caliente, y no aparece ninguna notificación de error, incluso después de completar el ciclo de descalcificación o limpieza de la varilla de vapor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posible fallo de la válvula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez que la máquina se haya enfriado, desconéctela de la toma de corriente y retire el portafiltro. Luego, vuelva a conectarla y verifique si sale vapor o agua caliente. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Sage.</li> </ul>
<b>No puedo conectar mi máquina al Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ingresó una contraseña incorrecta para el SSID.</li> <li>• Verifique la proximidad del enrutador; la intensidad de la señal puede ser débil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente.</li> <li>• Instale el enrutador más cerca del aparato para obtener una intensidad de señal más fuerte.</li> </ul>
<b>No hay enrutador Wi-Fi disponible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay ningún dispositivo disponible para proporcionar acceso a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intente utilizar un punto de acceso de teléfono móvil.</li> <li>• Para un rendimiento óptimo, es muy recomendable comprar un enrutador Wi-Fi.</li> </ul>
<b>No hay punto de acceso de teléfonos móviles disponible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay ningún dispositivo disponible para proporcionar acceso a Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para omitir la selección de Wi-Fi, siga estos pasos:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Ingrese al modo “Seleccione su red”.</li> <li>4) Seleccione “Otro” si no hay Internet.</li> <li>5) Haga clic en el botón de flecha en la esquina superior derecha para omitir la selección “Red”.</li> <li>6) Haga clic en el botón de flecha en la esquina superior derecha para omitir la entrada “Contraseña”.</li> <li>7) Es probable que se produzca un error de “Conexión”.</li> </ol> <p>Seleccione “Intentar nuevamente” y repita los pasos anteriores.</p> </li> <li>• Después del segundo intento fallido, seleccione “Actualizar más tarde” para omitir la configuración de Wi-Fi.</li> </ul>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
<b>Está tardando mucho en conectarse a la nube y en inicializarse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema de proximidad del enrutador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Reinicie el enrutador.</li> <li>• Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente.</li> <li>• Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.</li> </ul>
<b>Está tardando mucho en descargar la actualización del software</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La intensidad de la señal de Wi-Fi es débil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie la cafetera.</li> <li>• Acerque el enrutador Wi-Fi a la cafetera.</li> </ul>
<b>El software se descarga pero no se instala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina requiere un reinicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Restablece el aparato a la configuración de fábrica</li> <li>• Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.</li> </ul>
<b>No hay Wi-Fi disponible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO hay señal, teléfono móvil o router wifi disponible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conecte su cafetera al punto de acceso de su teléfono móvil.</li> <li>• Conecte su cafetera a su enrutador Wi-Fi (si está disponible). <ul style="list-style-type: none"> <li>📌 <b>NOTA:</b> Para un rendimiento óptimo, es muy recomendable mantener el equipo conectado al Wi-Fi para que pueda buscar periódicamente actualizaciones de software.</li> </ul> </li> <li>• Es posible utilizar la máquina sin Wi-Fi. Si la versión del software persiste al conectarse a Wi-Fi, siga estos pasos en la pantalla de conexión: <ul style="list-style-type: none"> <li>} <b>Ingresa Seleccione su red.</b></li> <li>} <b>Seleccione Otro si no hay Internet.</b></li> <li>} <b>Haga clic en el botón de flecha para omitir la selección de red.</b></li> <li>} <b>Haga clic en el botón de flecha para omitir la entrada de contraseña.</b></li> <li>} <b>Es probable que se produzca un error de "Conexión".</b></li> </ul> </li> </ul>

Seleccione Intentar nuevamente y repita los pasos anteriores. Después del segundo intento fallido, haga clic en Actualizar más tarde para omitir la configuración de Wi-Fi.

# Enlaces de código QR



## Guía de extracción

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc-)



## Limpieza del vaporizador

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



## Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eG16rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eG16rs)



## Descalcificación

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



## Espumado de la leche

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# Declaración de conformidad de la UE y el Reino Unido

Por la presente nosotros,

Nombre y dirección del fabricante: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**

declaramos que este Documento se emite bajo nuestra exclusiva responsabilidad por los siguientes equipos:

Descripción del producto: **Cafetera**

Designación(es) de tipo: **SES985**

Marca registrada **Sage**

Número de lote: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 o AZ o en blanco)**

**Objeto de la declaración** descrita anteriormente **está en conformidad con la legislación de armonización de la Unión pertinente como se indica a continuación:**

<b>Directiva Sobre Equipos De Radio: 2014/53/UE</b> <b>Reglamento Sobre Equipos Radioeléctricos De 2017</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
--	---

Además, el organismo notificado [SGS North America, Inc.], con número de organismo notificado [2906], realizó el Módulo B del Anexo III de la Directiva [2014/53/UE] y emitió el número TEC UE [NB2906.2023.000272].

Firmado por y en nombre del fabricante: **Breville Pty Ltd Australia**

Lugar y fecha de emisión: Lugar: Sydney

Fecha: 22 de julio de 2024

Nombre legible: **Brendan Foxlee**

Función: **Responsable De Cumplimiento Y Expansión De Mercado**

Firma:



# the Oracle™ Jet

SES985



PT MANUAL DO UTILIZADOR

# Sage®



## Índice

- 150 Garantia
- 150 A Sage™ recomenda a segurança como máxima prioridade
- 155 Componentes
- 156 Acessórios
- 157 Funcionalidades
- 158 Montagem
- 159 Guia e definições
- 160 Cuidados e limpeza
- 165 Resolução de problemas

## GARANTIA

### LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de materiais. Durante esse período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances). Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação, visite [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

# A SAGE™ RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage™, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

## CUIDADOS IMPORTANTES

**Leia todas as instruções antes de utilizar e guarde-as para consulta futura.**

- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da primeira utilização.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente e desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.

- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver dúvidas.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um eletricitista para obter aconselhamento profissional.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está de alguma forma danificado, interrompa imediatamente a utilização e devolva-o na íntegra ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção, substituição ou reparação.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Posicione o aparelho sobre uma superfície estável, resistente ao calor e à água, nivelada e seca, longe da borda da bancada, e não opere sobre ou perto de uma fonte de calor, como placa quente, forno ou fogão a gás.
- Não utilize o aparelho num espaço fechado ou dentro de um armário.
- Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho. O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos.

Não utilize no exterior.

A utilização incorreta pode causar ferimentos.

- Não toque nas superfícies quentes. Certifique-se sempre de que deixa o aparelho arrefecer se as seguintes situações forem aplicáveis: se ficar sem supervisão, durante a limpeza, durante a troca de acessórios, se for movido, montado ou armazenado. Desligue sempre a máquina de café espresso premindo o botão POWER (Alimentação) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
- Utilização inadequada do aparelho, operado incorretamente ou reparado de forma não-profissional. Em tal caso, qualquer reivindicação da garantia é nula. A garantia não é aceite se existirem quaisquer danos.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de control remoto separado.
- Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante o uso. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita

a calor residual após o uso.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser feita por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Não abra a porta de programação, pois ela é exclusiva para o pessoal de assistência autorizado.
- Não utilize o moinho sem a tampa respetiva na posição devida. Mantenha dedos, mãos, cabelos, roupas e utensílios longe do funil dos grãos durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o porta-filtro está firmemente inserido e preso na unidade de extração antes de iniciar uma preparação. Nunca remova o porta-filtro durante o processo de extração. O desrespeito desta instrução pode levar a escaldões por vapor ou café quente.

- O uso impróprio da máquina, tal como preparar café no manípulo de café sem um dos cestos de filtro fornecidos, pode causar ferimentos e/ou danos às superfícies ao redor da máquina.



## **CUIDADO**

Retire o porta-filtro do grupo antes de vaporizar o leite ao preparar café à base de leite.

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento. A acumulação de calcário ou uma lança de vapor obstruída pode fazer com que o porta-filtro rode ou fique solto. Se isso acontecer, segure firmemente a pega do porta-filtro e interrompa imediatamente o funcionamento. O não cumprimento desta instrução pode resultar no desprendimento do porta-filtro sob pressão, causando ferimentos ou danos.
- Não abra nem remova quaisquer componentes da máquina de café durante o funcionamento.
- Não encha o tanque de água ou a parte superior frontal com água quente ou leite.
- Não utilize o aparelho com o depósito de água vazio.
- Tenha cuidado após a texturização do leite, pois a função “Auto Purge” (Purga automática) pode purgar o vapor quente quando a varinha de vapor estiver para baixo.
- Limpe a superfície externa com um pano macio e seco. Mantenha o aparelho e os acessórios limpos.
- Outros serviços para além da limpeza devem ser realizados apenas por um representante de serviço autorizado ou num Centro de Serviço autorizado da Sage.
- Todas as bebidas de cocktail à base de álcool destinam-se a ser utilizadas exclusivamente por adultos responsáveis com idade legal no respetivo país e/ou estado e/ou província. Utilize as receitas de forma sensata e responsável.

## **AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA**

Tenha em atenção que, para melhor servirmos os nossos clientes, o armazenamento de memória interno foi integrado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um pequeno chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o

modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente. As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



### **AVISO**

Para evitar o risco de ferimentos, não abra a câmara de infusão durante o processo de infusão.



### **NOTA**

Para evitar danos ao aparelho, não use agentes de limpeza alcalinos durante a limpeza e use um pano macio.



Para evitar incêndios e choques elétricos, jamais submerja o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.

BT clássico: 2402 MHz a 2480 MHz a 11 dBm

BT LE: 2402 MHz a 2480 MHz a 11 dBm

2.4G WIFI: 2412 MHz a 2472 MHz @ 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz a 5320 MHz @ 15 dBm

5500 MHz a 5720 MHz a 15 dBm

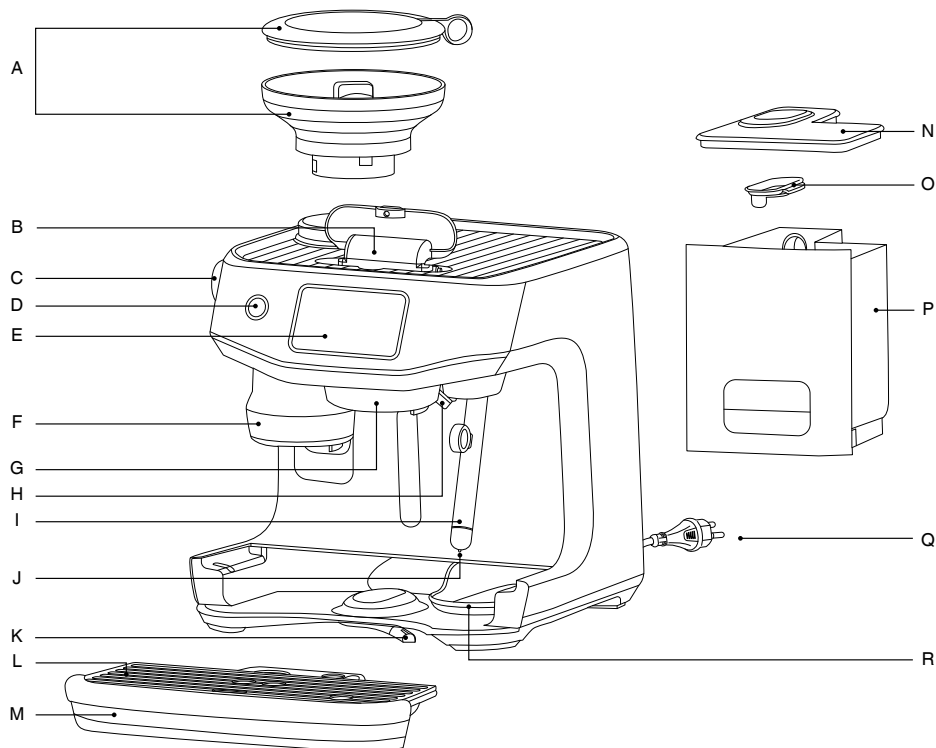
5745 MHz a 5865 MHz a 15 dBm

O dispositivo está limitado à utilização em interiores quando funciona na gama de frequências de 5150 a 5350 MHz.

# **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



## Componentes



- |   |   |
|---|---|
| A. Depósito de grãos de 340 g               | J. Sensor de temperatura do leite                 |
| B. Enchimento de água frontal superior      | K. 3.ª roda da alavanca dianteira                 |
| C. Botão de ajuste do tamanho da moagem     | L. Grelha da bandeja de recolha de pingos         |
| D. Botão POWER (Alimentação)                | M. Bandeja de recolha de pingos                   |
| E. Ecrã HD de 5 polegadas sensível ao toque | N. Tampa do depósito de água                      |
| F. Moer e tamponar a saída                  | O. Tampa de rede do depósito de água              |
| G. Unidade de extração de 58 mm aquecida    | P. Depósito de água                               |
| H. Saída de água quente dedicada            | Q. Cabo de alimentação com armazenamento          |
| I. Varinha de vapor Auto MilQ™              | R. Bandeja oculta de armazenamento de ferramentas |

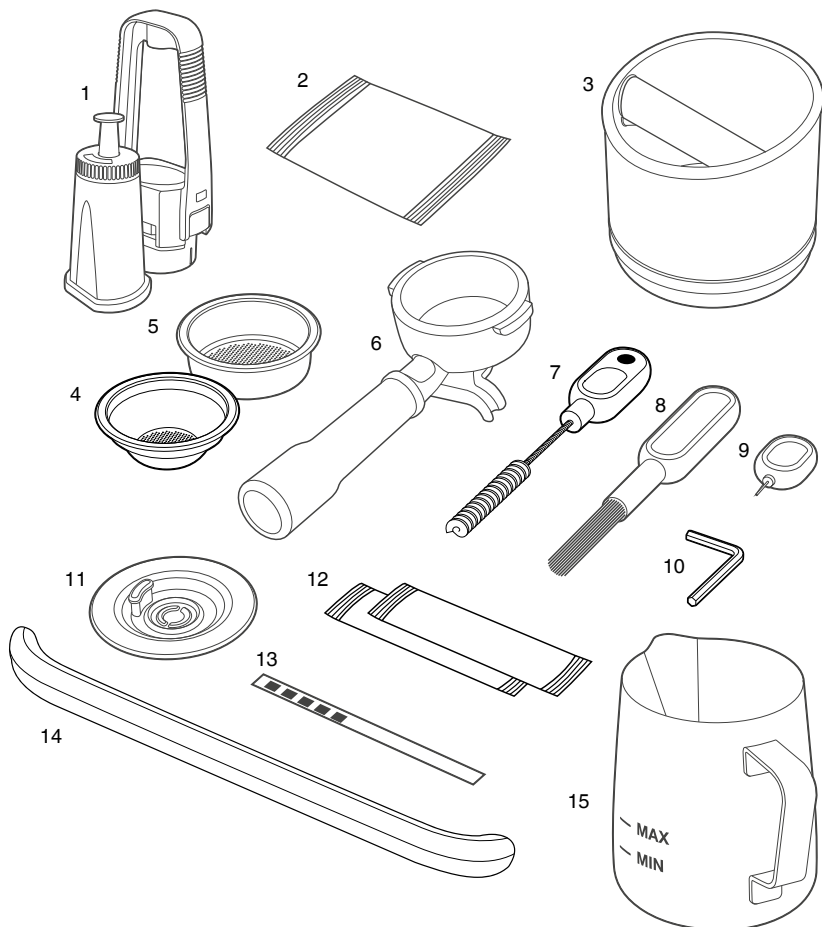


### Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Acessórios



1. Filtro de água e suporte do filtro
2. Pó descalcificador
3. Knock Box™ 10
4. Cesto de filtro de 1 chávena de parede única
5. Cesto de filtro de 2 chávenas de parede única\*
6. Manípulo de café de aço inoxidável de 58 mm
7. Pincel para saída de moagem e íman de remoção da prensa
8. Pincel de limpeza
9. Ferramenta de limpeza do vaporizador
10. Chave sextavada
11. Disco de limpeza
12. Pó de limpeza
13. Tira medidora de dureza da água
14. Proteção da bandeja de gotejamento (Incluída apenas com as máquinas coloridas)
15. Jarra de leite de aço inoxidável

\* A cesta de filtro de parede única para 2 chávenas vem instalada no manípulo de café.



## Funcionalidades

### SISTEMA DE AQUECIMENTO THERMOJET

O sistema de aquecimento de última geração é o nosso sistema de aquecimento mais rápido e eficiente. Pronto a funcionar em segundos.

### UNIDADE DE EXTRAÇÃO THERMOJET® AQUECIDA

Garante uma extração estável e otimizada que atende às especificações de nível profissional. A unidade de extração aquecida pode ser personalizada em incrementos de +/- 1 grau Celsius para se adequar ao seu gosto.

### DOSE DE MOAGEM E PRENSA AUTOMÁTICAS

O moinho com triturador 40 mm cónico de precisão reforçado completamente integrado efetua automaticamente a moagem, dosagem e prensagem de 22 gramas de café, diretamente para dentro do manipulador de café de 58 mm de estilo profissional.

### AUTO MILQ™

Microespuma suave e sedosa com definições para laticínios, soja, amêndoa e aveia. Temperaturas ajustáveis (45 °C a 75 °C) e 8 níveis de textura.

### ORIENTAÇÃO PARA BARISTAS

Ao detetar automaticamente uma dose de café expresso extraída em excesso ou em falta, o Guia do Barista ajuda-o a ajustar o tamanho da moagem para obter um resultado mais ideal.

### ECRÃ TÁTIL HD DE 5 POLEGADAS

Um ecrã dinâmico que é 4 vezes mais rico e 20 vezes mais potente do que antes. Pode deslizar, selecionar e desfrutar em alta definição.

### CAFÉ FRIO

#### Infusão fria

A fermentação em temperaturas mais baixas reduz as notas ácidas de sabor que o calor retém. Isso cria um perfil de sabor suave e adocicado que pode ser apreciado por si só ou servir de base para as suas experiências de preparação de café gelado!

#### Espresso frio

Extrair em temperatura mais baixa produz um expresso com sabor intenso, coberto com creme e sem tons pesados. A função de expresso frio mantém o sabor clássico, mas é mais suave e leve no corpo.

### FILA AUTOMÁTICA

A fila automática é um recurso que permite sequenciar a próxima função durante bebidas à base de leite selecionadas:

- Extração do café seguida da texturização do leite.
- Texturização do leite seguida da extração do café.

### CONTROLO DE TEMPERATURA PID

O controlo eletrónico da temperatura proporciona uma temperatura precisa da água para um sabor ideal do expresso.

### SAÍDA DE ÁGUA QUENTE DEDICADA

Saída de água quente específica para extrair café longo, chá e pré-aquecer chávenas.

### TOQUE DUPLO

Toque duas vezes nos ícones de moer, preparar ou vaporizar para purgar automaticamente o sistema e deixá-lo pronto para preparar o seu café.



## Montagem

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

#### Preparação da máquina

Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina expresso.

Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios da caixa antes de eliminar a embalagem.

Retire o depósito de água situado na parte de trás da máquina, destrancando o trinco e puxando o depósito de água pela pega do trinco.

Limpe as peças e acessórios (depósito de água, manípulo de café, cestos de filtro, jarra de leite) usando água morna e um detergente suave. Enxague e seque devidamente.

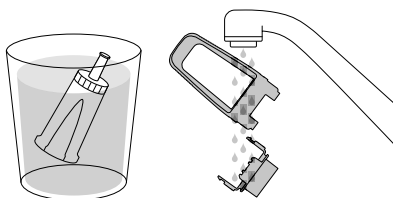


#### NOTA

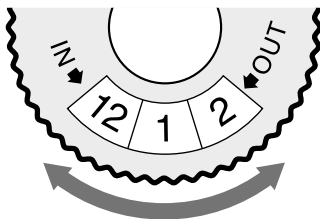
As máquinas coloridas incluem a proteção da bandeja de gotejamento. NÃO ELIMINAR.

### INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

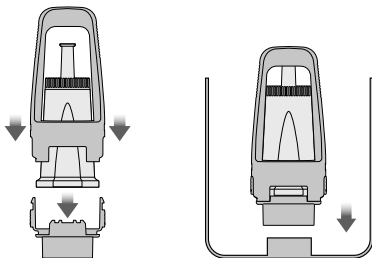
- Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco plástico.
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Enxague o suporte do filtro com água fria.



- Defina um lembrete para fazer a substituição. Recomendamos que substitua o filtro a cada 3 meses.



- Insira o filtro nas duas peças do suporte do filtro.
- Alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água para instalar o suporte do filtro montado no depósito de água. Empurre para baixo para fixar na sua devida posição.



#### NOTA

Substituir o filtro de água a cada três meses irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. Os filtros podem ser adquiridos em [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



#### NOTA

Introduza o resultado da tira de teste de dureza da água na máquina. Se o resultado for 4 ou 5 barras quando testado, recomendamos fortemente que mude para uma fonte de água alternativa. A água filtrada prolongará a vida útil do seu filtro integrado e aumentará os intervalos de descalcificação, além de proporcionar um sabor superior. Certifique-se de que testa a dureza da água da fonte de água alternativa que escolheu e introduza-a na máquina em conformidade.

Evite usar água excessivamente filtrada, como água por osmose reversa, a menos que algum conteúdo mineral seja adicionado de volta à água final. Nunca utilize água destilada ou água com conteúdo mineral zero ou baixo, pois isso afetará o sabor do café.



# Guia e definições

## GUIAS

**Tutorial de inicialização** - Acompanha-o ao longo do tutorial de inicialização sobre como fazer um café com a máquina.

**Links de código QR** - Fornece links de código QR para áreas como o Suporte, Registo da máquina e Produtos de manutenção.

**Compreender a sua Oracle™ Jet** - Descreve os principais componentes da sua máquina de café.

## DEFINIÇÕES

### Definições de bebidas

**Orientação para baristas** - Ative para obter recomendações sobre o tamanho da moagem durante as suas extrações.

**Definições de controlo de preparação** - Alterne entre a saída de preparação com base no tempo ou no volume.

**Definições de temperatura** - Ajuste a temperatura de infusão.

### Manutenção

**Limpar o vaporizador** - Guia-o na limpeza do vaporizador para remover qualquer bloqueio e obter um melhor desempenho de vaporização.

**Limpeza da unidade de extração** - Limpa a unidade de extração de óleos e resíduos. Necessitará de uma pastilha ou pó de limpeza Espresso.

**Descalcificar** - A descalcificação previne a acumulação excessiva de minerais e calcário. Será necessário pó ou solução descalcificante.

**Trocar o filtro de água** - Para garantir que a máquina tenha água limpa para utilização.

**Teste de dureza da água** - Configura a dureza da água que a sua máquina está a usar. Precisar-se-á de uma tira de teste não utilizada.

### Definições da máquina

**Tema** - Alterne entre o modo claro ou escuro.

**Som** - Ajusta o volume da interface.

**Brilho do ecrã** - Ajusta o brilho do ecrã.

**Brilho da luz** - Ajuste o brilho das luzes LED.

**Unidades** - Alterne entre unidades imperiais e métricas.

**País e idioma** - Selecione a sua região e idioma preferido no ecrã.

**Hora e data** - Defina a hora e a data na máquina.

**Wi-Fi** - Ligue-se ao Wi-Fi para receber as últimas atualizações de software.

**Modo de demonstração** - Vídeo em loop para mostrar os principais recursos da máquina.

**Sobre a máquina** - Mostra o número de série e a versão do firmware da máquina.

**Repor as definições de fábrica** - Utilize esta função para repor todos os valores programáveis para as definições de fábrica e eliminar todas as bebidas personalizadas.



## AVISO

Não desligue a máquina da tomada enquanto ela estiver a executar esta função.



## Cuidados e limpeza

### ECRÃ TÁCTIL HD

O excesso de sujidade e fuligem pode entranhar-se nas fendas do seu ecrã tátil, prejudicando a sua funcionalidade. Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para garantir uma funcionalidade ótima. Utilize um toalhete de limpeza do ecrã ou um pano seco e macio.

### CICLO DE LIMPEZA

Será apresentada uma mensagem quando for necessário um ciclo de limpeza.

Este é um ciclo de retrolavagem e é diferente da descalcificação. Também há a opção de iniciar o ciclo de limpeza escolhendo "Ciclo de limpeza" nas "Definições". O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e faz a retrolavagem da unidade de extração para remover a acumulação de café e óleos.

Cumpra as instruções fornecidas no ecrã.

### DESCALCIFICAR

Surgirá uma mensagem quando for necessário um ciclo de descalcificação.

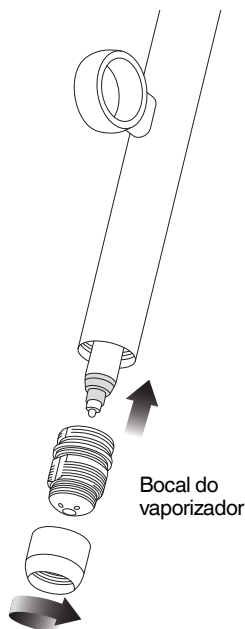
Mesmo com o filtro de água fornecido, é recomendável descalcificar se houver acumulação de calcário no depósito de água.

Também há a opção de iniciar o ciclo de descalcificação escolhendo "Ciclo de descalcificação" nas "Definições".

Cumpra as instruções fornecidas no ecrã.

### LIMPAR O VAPORIZADOR

- O vaporizador deve ser sempre limpo depois de texturizar leite. Limpe o vaporizador com um pano humedecido.
- Se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído, isso pode prejudicar o desempenho da produção de espuma de leite.
- Aceda a Settings (Definições) > Steam wand cleaning (Limpeza do vaporizador) e siga as instruções no ecrã.



### NOTA

Certifique-se de que a ponta do vaporizador fica bem presa após a limpeza.

## LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

- O cesto de filtro e o manipulador de café devem ser enxaguados com água quente após a utilização para remover todos os óleos residuais de café.
- Se os orifícios do cesto de filtro ficarem obstruídos, dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e coloque de molho o cesto de filtro e o manipulador de café na solução durante cerca de 20 minutos. Enxague devidamente.

## REFLUXO COM ÁGUA LIMPA

- Após cada extração de café, recomendamos efetuar um refluxo com água limpa antes de desligar a máquina. Esvazie a bandeja de gotejamento. Introduza o disco de limpeza no cesto de filtro e o manipulador de café na unidade de extração. Toque no botão que apresenta o ícone de preparação e deixe a pressão aumentar durante 20 segundos; depois toque na imagem do vidro para parar e libertar a pressão.

## LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

- O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.
- Purgue periodicamente a máquina. Coloque um cesto de filtro vazio e o manipulador de café na unidade de extração. Toque no ícone de preparação no ecrã e deixe correr um pequeno fluxo de água para enxaguar qualquer café residual.

## LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

- A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa a intervalos regulares, em particular se estiver cheia.
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Levante o separador de grãos de café e elimine quaisquer resíduos de borras de café. Lave todas as peças com água morna e detergente com um pano macio. Enxague e deixe secar devidamente.
- O tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento) pode ser removido e limpo com um pano macio humedecido. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície.

## LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA

A estrutura externa pode ser limpa com um pano macio e húmido. Use um pano macio seco para polir. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície.



### NOTA

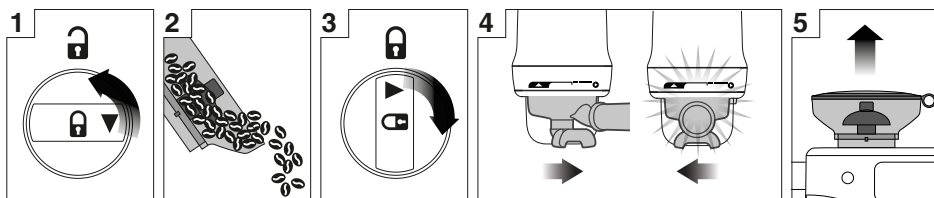
Todas as peças devem ser limpas à mão com água quente e um detergente suave. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície. Não lave quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça.

## LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

Uma limpeza regular ajuda os trituradores a obterem resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante quando prepara um espresso.



Apenas para BES985 com PDC 2538 ou posterior



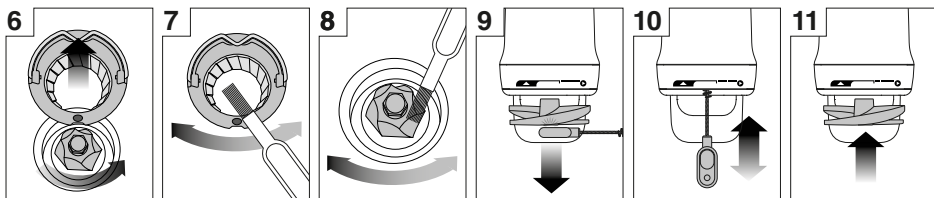
1 Desbloqueie depósito

2 Remova os grãos

3 Replace & lock hopper

4 Ligue o moinho até esvaziá-lo

5 Desbloqueie e remova o depósito de grãos



6 Remova o triturador superior

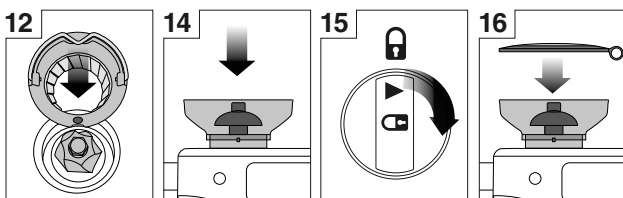
7 Clean upper burr with burr brush

8 Limpe o triturador inferior com o pincel para trituradores

9 Remova a ventoinha da prensa com o ímã de remoção da prensa

10 Limpe a saída de moagem com o pincel para a saída de moagem

11 Reinstale a ventoinha da prensa manualmente



12 Empurre o triturador superior até ouvir um estalido e ele ficar firmemente bloqueado na posição

14 Com o triturador firmemente travado na posição, recoloque o funil com segurança na máquina

15 Trave o funil

16 Substitua a tampa do funil



**NOTA**

Utilize as informações acima a partir do PDC 2538. Em caso de dúvida, localize a informação PDC no canto superior esquerdo da placa de características situada na parte inferior do aparelho (consulte o exemplo apresentado).

PDC

**Sage**

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W

## LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

Uma limpeza regular ajuda os trituradores a obterem resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante quando prepara um espresso.



**NOTA**

Para BES985 com PDC anterior a 2538

- Desbloqueie depósito
- Remova os grãos
- Replaca & lock hopper
- Ligue o moinho até esvaziá-lo
- Desbloqueie e remove o depósito de grãos
- Remova o triturador superior
- Clean upper burr with burr brush
- Limpe o triturador inferior com o pincel para trituradores
- Remova a ventoinha da prensa com o ímã de remoção da prensa
- Limpe a saída de moagem com o pincel para a saída de moagem
- Reinstala a ventoinha da prensa manualmente
- Alinhe os dois pontos na mó superior até ouvir um clique firme.
- Alinhe os pontos da mó superior com o moinho e bloqueie firmemente.
- Volte a colocar e bloqueie o depósito de grãos e, em seguida, coloque a tampa.



**NOTA**

Esta máquina destina-se apenas a utilização com grãos de café inteiros torrados. Evite moer grãos de café verdes não torrados e sub-torrados. Esses tipos de grãos são densos e não são suficientemente estaladiços para passarem por um moinho com triturador. A utilização desses grãos danifica ou parte os moinhos com triturador e pode até representar um risco de segurança.



**SUGESTÃO**

É recomendável usar grãos 100% arábica de qualidade com a indicação de data de "Torrado

em" estampada no saco, e não com a indicação de data a dizer "Melhor antes de" ou "Consumir até". Os grãos de café estão no período ideal de consumo entre 5–20 dias após a data de torrefação. O café caducado pode sair demasiado rápido dos bicos do manipulador de café e ter um sabor amargo e aguado.

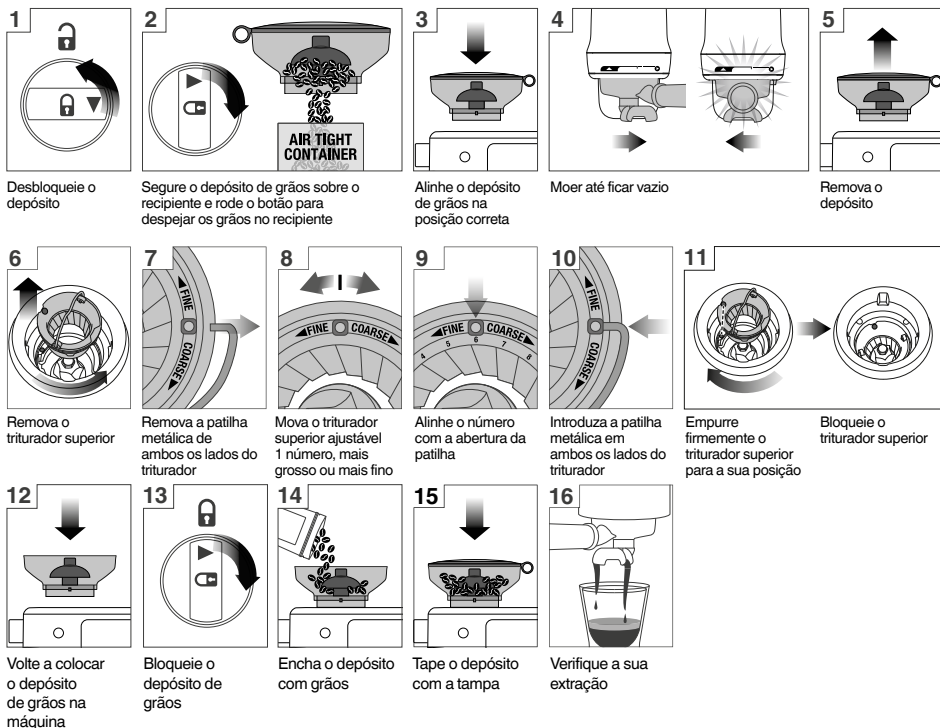


**AJUSTE DA ALTURA DE Prensagem a partir do Colar de Moagem**

Para ajustar a altura do compactador, entre em contato com o centro de atendimento ao cliente. Veja a contracapa para os detalhes de contato.

## AJUSTE DOS TRITURADORES CÔNICOS

Alguns tipos de café podem exigir graus de moagem mais elevados para obter uma extração ou infusão ideal. A sua Oracle™ Jet tem a capacidade de ampliar este grau com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue apenas um ajuste de cada vez.



### NOTA

Utilize as informações acima a partir do PDC 2538. Em caso de dúvida, localize a informação PDC no canto superior esquerdo da placa de características situada na parte inferior do aparelho (consulte o exemplo apresentado).

PDC

Sage

Coffee Machine Model SES985 BSS

220-240V ~ 50-60Hz 1400-1600W



## Resolução de problemas

### LIGAR A SUA ORACLE™ JET

A Oracle™ Jet é uma máquina com ligação Wi-Fi que suporta o download da versão mais recente do software.

Se a máquina não estiver ligada a uma rede Wi-Fi, poderá funcionar da mesma forma que uma máquina de café expresso, sem ligação de rede.



### NOTA

Estamos constantemente a trabalhar para melhorar o software, o que pode levar a alterações na funcionalidade e nos passos de configuração. Confie nas instruções da versão mais recente, atualizando o software para o orientar no processo de configuração.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
<b>O motor do moinho arranca mas não sai café</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há grãos de café no depósito de grãos.</li> <li>• O moinho/depósito de grãos está bloqueado.</li> <li>• Pode haver grãos encravados no depósito de grãos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encha o depósito de grãos com grãos de café frescos.</li> <li>• Remova o depósito de grãos. Inspeccione o depósito de grãos e os trituradores para detetar bloqueios. Substitua as peças e tente novamente.</li> </ul>
<b>O motor do moinho arranca, mas funciona com um ruído de "clique" estranho</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O moinho está bloqueado por algum corpo estranho ou a abertura está bloqueada.</li> <li>• Humidade a bloquear o moinho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire o funil de grãos, inspeccione os trituradores e remova quaisquer objetos estranhos.</li> <li>• Limpe os trituradores e a saída de moagem.</li> <li>• Deixe secar completamente os trituradores antes de os instalar novamente. Pode utilizar um secador de cabelo para soprar ar na área do triturador para acelerar o processo de secagem.</li> </ul>
<b>Sobreaquecimento do motor do moinho</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e deixe-o descansar durante 5 minutos.</li> </ul>
<b>Não é possível bloquear o depósito de grãos na posição correta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existem grãos de café que estão a obstruir o dispositivo de bloqueio do depósito de grãos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova o depósito de grãos.</li> <li>• Limpe os grãos de café da parte superior dos trituradores.</li> <li>• Volte a bloquear o depósito de grãos na posição correta.</li> </ul>
<b>O manípulo de café transborda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A ventoinha da prensa foi removida para limpeza e não foi colocada novamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o ventilador de compactação está devidamente montado, na posição correta e bem assente no eixo de transmissão.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>O QUE FAZER</b>
<b>Paragem de emergência do moinho</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.</li> <li>• Desligue o cabo de alimentação da tomada.</li> </ul>
<b>O moinho não para de funcionar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há grãos no depósito de grãos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encha o depósito de grãos com grãos de café.</li> <li>• Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A ventoinha da prensa foi removida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o ventilador de compactação está na posição e montado corretamente no eixo de transmissão.</li> </ul>
<b>O café está a moer muito grosso, mesmo em graus de moagem baixos e/ou não consegue voltar a colocar o triturador no lugar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O triturador superior pode não estar alinhado e inserido corretamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mova o seletor de moagem para uma definição mais grossa (por exemplo, 45). Isso tornará mais fácil girá-lo no sentido anti-horário para remover o suporte do triturador superior. Limpe os trituradores superiores e inferiores. Certifique-se de que os pontos no triturador superior estão alinhados antes de os alinhar novamente com o ponto no triturador inferior, girando-os no sentido horário. Mova o seletor de moagem novamente para a definição original.</li> </ul>
<b>O expresso escorre à volta do rebordo do manípulo de café</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O manípulo de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que roda o manípulo de café para a direita até que a pega esteja no centro e fixa na posição correta. A rotação para além do centro não danifica a junta de silicone. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Sage.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>O QUE FAZER</b>
<b>O manípulo de café solta-se da unidade de extração durante a extração</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro após a moagem para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.</li> <li>Execute um ciclo de limpeza do grupo de extração. Se o problema persistir, remova e limpe o anel de vapor ou substitua-o se estiver danificado. Como medida preventiva, remova o excesso de café da borda do cesto do filtro após a moagem para garantir uma vedação adequada no grupo de extração.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A lança de vapor está obstruída</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire o porta-filtro após a máquina ter arrefecido e antes de voltar a utilizar a lança de vapor. Limpe a ponta da lança de vapor utilizando a ferramenta de limpeza fornecida e execute um ciclo de limpeza da lança de vapor. Se a lança de vapor continuar obstruída, execute um ciclo de descalcificação.</li> </ul>
<b>As bombas continuam a funcionar / O vapor tem muita condensação / A saída de água quente tem uma fuga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada afeta o funcionamento previsto da máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomendamos o uso de água fria filtrada. Não recomendamos o uso de água sem/ com pouco conteúdo mineral, como água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada. Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor Breville.</li> </ul>
<b>A água não sai da unidade de extração</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O depósito de água está vazio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encha o depósito. Purgue o sistema: <ol style="list-style-type: none"> <li>Toque no botão "Brew" (Preparar) para deixar a água correr pela unidade de extração durante 30 segundos.</li> <li>Toque em "Água quente" para deixar a água correr pela saída de água quente durante 30 segundos.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba de água superaquecida devido a extrações consecutivas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue a máquina, retire a ficha da tomada elétrica e deixe a máquina arrefecer.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A placa difusora de água não está instalada corretamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desaperte o crivo de chuveiro e confirme que a placa difusora de água está orientada corretamente.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>O QUE FAZER</b>
<b>Água na bandeja de recolha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Função de purga automática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O fluxo de água para a bandeja de recolha na inicialização e após a utilização de vapor faz parte da função de purga automática. Isto é normal e prepara e limpa a linha de água da máquina de espresso.</li> </ul>
<b>A máquina está ligada mas não funciona</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue a máquina, retire a ficha da tomada de alimentação, depois volte a ligar a máquina à tomada de alimentação e ligue-a novamente.</li> <li>• Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor da Breville.</li> </ul>
<b>O café espresso só goteja dos bocais do manípulo de café, fluxo restrito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O grau de moagem do café é demasiado fino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa.</li> <li>• Pode haver um bloqueio devido à acumulação de calcário. Execute o processo de descalcificação.</li> </ul>
<b>O café espresso sai demasiado depressa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O grau de moagem do café é demasiado grosso.</li> <li>• Os grãos de café estão caducados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina.</li> <li>• Use café torrado recentemente com uma data de "Torrado em" e consuma entre 5a 20 dias a contar desta data.</li> </ul>
<b>Não há creme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os grãos de café estão caducados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use café torrado recentemente com uma data de "Torrado em" e consuma entre 5a 20 dias a contar desta data.</li> </ul>
<b>O leite não está suficientemente texturizado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O vaporizador está obstruído.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte a secção de "Limpeza do vaporizador".</li> <li>• Pode haver um bloqueio devido à acumulação de calcário. Execute o processo de descalcificação.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferentes marcas e tipos de leite e substitutos de leite resultam numa textura diferente. Pode ter de ajustar o nível de espuma.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>O QUE FAZER</b>
<b>Não sai vapor nem água quente, e nenhuma mensagem de erro é exibida, mesmo após concluir o ciclo de descalcificação ou limpeza da lanca de vapor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possível problema na válvula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Após a máquina arrefecer, desligue-a da tomada e remova o porta-filtro. Em seguida, volte a ligá-la e verifique se há saída de vapor ou água quente. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Atendimento ao Cliente Sage.</li> </ul>
<b>Não consigo ligar a minha máquina ao Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palavra-passe incorreta inserida para o SSID.</li> <li>• Verifique a proximidade do router; a intensidade do sinal pode ser fraca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue e ligue a máquina ao ponto de alimentação.</li> <li>• Tente inserir as credenciais do Wi-Fi novamente.</li> <li>• Instale o router mais perto do aparelho para obter uma maior intensidade de sinal.</li> </ul>
<b>Não existe um router de Wi-Fi disponível</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não está disponível nenhum dispositivo de acesso à Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tente utilizar um ponto de acesso de telemóvel.</li> <li>• Para um desempenho ideal, é altamente recomendável comprar um router de Wi-Fi.</li> </ul>
<b>Não há nenhum ponto de acesso para telemóvel disponível</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não está disponível nenhum dispositivo de acesso à Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para saltar a seleção de Wi-Fi, siga estes passos: <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Entre no modo de “Selecionar a sua rede”.</li> <li>4) Selecione “Outro” se não houver Internet.</li> <li>5) Clique no botão da seta no canto superior direito para saltar a seleção de “Rede”.</li> <li>6) Clique no botão da seta no canto superior direito para saltar a entrada da “Palavra-passe”.</li> <li>7) É provável que ocorra um erro de “Ligação”. Selecione “Tentar novamente” e repita os passos acima.</li> </ol> </li> <li>• Após a segunda tentativa falhada, escolha “Atualizar mais tarde” para saltar a configuração do Wi-Fi.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
<b>Está a demorar muito tempo a ligar-se à nuvem e a inicializar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema de proximidade do router.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue e ligue a máquina ao ponto de alimentação.</li> <li>• Reinicie o router.</li> <li>• Tente inserir as credenciais do Wi-Fi novamente.</li> <li>• Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor da Breville.</li> </ul>
<b>Está a demorar muito tempo a descarregar a atualização do software</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A intensidade do sinal Wi-Fi é fraca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie a máquina de café.</li> <li>• Aproxime o router Wi-Fi da máquina de café.</li> </ul>
<b>O software foi descarregado mas não está a ser instalado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A máquina precisa de ser reiniciada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue e ligue a máquina ao ponto de alimentação.</li> <li>• Efetue uma reposição dos valores de fábrica.</li> <li>• Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor da Breville.</li> </ul>
<b>Não existe Wi-Fi disponível</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NÃO há cobertura de sinal, telemóvel ou router Wi-Fi disponível.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligue a sua máquina de café ao ponto de acesso do seu telemóvel.</li> <li>• Ligue a sua máquina de café ao seu router Wi-Fi (se disponível). <ul style="list-style-type: none"> <li>📌 <b>NOTA:</b> Para um desempenho ótimo, é altamente recomendável que continue a ter a sua máquina ligada ao Wi-Fi para que possa verificar regularmente se existem atualizações de software.</li> </ul> </li> <li>• É possível usar a máquina sem Wi-Fi. Se a versão do software persistir na ligação ao Wi-Fi, siga estes passos no ecrã de ligação: <ul style="list-style-type: none"> <li>} Entre no campo "Selecione a sua rede".</li> <li>} Selecione "Outro" se não houver Internet.</li> <li>} Clique no botão da seta para saltar a seleção de Rede.</li> <li>} Clique no botão da seta para saltar a introdução da palavra-passe.</li> <li>} É provável que ocorra um erro de "Ligação".</li> </ul> </li> </ul> <p>Selecione Tentar novamente e repita os passos acima. Após a segunda tentativa fracassada, clique em Atualizar mais tarde para saltar a configuração do Wi-Fi.</p>

# Ligações de códigos QR



sage-extraction-bes985

## Manual de extração

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc-)



sage-cleansteamwand-bes985

## Limpar vaporizador

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



sage-tutorials-bes985

## Tutorial

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eGl6rs)



sage-descalc-bes985

## Descalcificar

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



sage-milktexturing-bes985

## Texturizar leite

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# Declaração de conformidade da UE e do Reino Unido

Por este meio, nós, a

Nome e endereço do fabricante: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRÁLIA**  
declaramos que este DoC é emitido sob nossa exclusiva responsabilidade para os equipamentos abaixo:

Descrição do produto: **Máquina de café**

Designação(ões) de tipo: **SES985**

Marca registada: **Sage**

Número do lote: **SES985XXXXXXXX (X = 0-9 ou AZ ou em branco)**

**O objeto da declaração** descrita acima **está em conformidade com a legislação de harmonização da União relevante, conforme abaixo indicada:**

<b>Diretiva de Equipamentos de Rádio: 2014/53/UE Regulamentos de Equipamentos de Rádio de 2017</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
--	---

Além disso, o organismo notificado [SGS North America, Inc.], com o número de organismo notificado [2906], executou o Módulo B do Anexo III da Diretiva [2014/53/UE] e emitiu o TEC da UE n.º [NB2906.2023.000272].

Assinado por e em nome do fabricante: **Breville Pty Ltd Austrália**

Local e data de emissão: Local: Sydney

Data: 22 de julho de

Nome impresso: **Brendan Foxlee**

2024

Função: **Chefe de Conformidade e Expansão de Mercado**

Assinatura:



# the Oracle™ Jet

SES985



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Sage®



## Spis treści

- 174 Gwarancja
- 174 Dla Sage™ liczy się bezpieczeństwo
- 179 Części
- 180 Akcesoria
- 181 Funkcje
- 182 Montaż
- 183 Przewodnik i ustawienia
- 184 Pielęgnacja i czyszczenie
- 189 Rozwiązywanie problemów

## GWARANCJA

### OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłącznego uznania firmy Sage Appliances).

Obowiązują wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące przekazywania zgłoszeń można znaleźć w witrynie [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

## SAGE™ STAWIA NA BEZPIECZEŃSTWO

W Sage™ bezpieczeństwo jest dla nas bardzo ważne. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z myślą o Twoim bezpieczeństwie. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób.
- Przed rozpoczęciem korzystania upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany i całkowicie rozwin przewód zasilania.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry, jak te podane

na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia.

W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.

- Zaleca się instalację wyłącznika różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania ze wszystkich urządzeń elektrycznych. Wskazane jest zastosowanie wyłącznika bezpieczeństwa, dla którego znamionowe napięcie robocze wynosi nie więcej niż 30 mA. Aby uzyskać fachową poradę, skonsultuj się z elektrykiem.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilania, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast przestań używać urządzenia i zwróć je w całości do najbliższego autoryzowanego Centrum serwisowego Sage® w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy.
- Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi blatu albo stołu. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Nie

pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje.

- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, odpornej na ciepło i wodę, suchej powierzchni z dala od krawędzi blatu i nie używaj go na źródle ciepła lub w jego pobliżu, takim jak płyta grzejna, piekarnik lub płyta gazowa.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli znajduje się w zamkniętej przestrzeni bądź szafce.
- Nie używaj z urządzeniami innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie. Używanie przystawek, których nie sprzedaje ani nie zaleca firma Sage może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach lub na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli ekspres ma być: pozostawiony bez nadzoru, czyszczony, przenoszony, montowany, przechowywany lub mają być w nim wymieniane akcesoria, należy go zawsze wyłączyć, naciskając przycisk zasilania. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia wynikające z niewłaściwego użycia bądź niefachowej naprawy. W takich przypadkach roszczenia w ramach gwarancji są nieważne. W wypadku uszkodzeń nie będą akceptowane roszczenia w ramach gwarancji.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia, bo metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać. Powierzchnie elementów grzewczych zachowują ciepło po użyciu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i potrzebnej wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Nie otwieraj portu programowania, jest on przeznaczony wyłącznie dla autoryzowanego personelu serwisowego.
- Nie używaj młynka, jeśli pokrywa zbiornika nie jest założona. Podczas pracy trzymaj palce, dłonie, włosy, ubranie i przybory kuchenne z dala od zbiornika.
- Przed rozpoczęciem ekstrakcji należy upewnić się, że portafiltr jest dobrze włożony i zamocowany w głowicy. Nigdy nie wyjmuj portafiltru podczas procesu ekstrakcji. Niezastosowanie się do tej instrukcji może doprowadzić do poparzenia przez gorącą parę lub kawę.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, takie jak parzenie kawy w filtrze portafilter

bez użycia jednego z dostarczonych koszyków na filtr, może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie powierzchni wokół urządzenia.



## UWAGA

Przed zaparzeniem kawy na bazie mleka należy wyjąć kolba ze głowicy grupy

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Osadzanie się kamienia lub zablokowana dysza pary mogą spowodować obracanie się lub poluzowanie kolby. W takim przypadku należy mocno trzymać uchwyt kolby i natychmiast przerwać pracę. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować odłączenie się kolby pod ciśnieniem, co grozi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.
- Nie otwieraj ani nie usuwaj żadnych elementów ekspresu do kawy podczas pracy.
- Nie napełniaj zbiornika wody ani przedniego górnego zbiornika gorącą wodą lub mlekiem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Zachowaj ostrożność po przygotowaniu mlecznej piany,

ponieważ funkcja „Auto Purge” może usuwać gorącą parę po opuszczeniu rurki parowej.

- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką, suchą szmatką. Utrzymuj urządzenie i akcesoria w czystości.
- Serwisowanie inne niż czyszczenie powinno być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub w autoryzowanym centrum serwisowym Sage.
- Wszelkie napoje koktajlowe na bazie alkoholu są przeznaczone do użytku wyłącznie przez odpowiedzialne osoby dorosłe w wieku uprawniającym do spożywania alkoholu w danym kraju i/lub stanie i/ lub prowincji. Prosimy o rozsądne i odpowiedzialne korzystanie z przepisów.

## INFORMACJE DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCE PAMIĘCI MASOWEJ

Chcielibyśmy zwrócić uwagę na to, że dla efektywniejszej obsługi naszych klientów urządzenie wyposażono w wewnętrzną pamięć masową. Pamięć ta składa się z małego chipa gromadzącego pewne informacje o urządzeniu,

w tym o częstotliwości jego użytkowania oraz sposobie pracy. W przypadku zwrotu urządzenia do serwisu informacje uzyskane z chipa pozwolą nam szybko i sprawnie przeprowadzić serwis urządzenia. Zgromadzone dane stanowią również cenne źródło informacji przy projektowaniu przyszłych urządzeń, aby lepiej zaspokajać potrzeby naszych konsumentów. Chip nie zbiera żadnych informacji dotyczących osób używających produktu ani gospodarstwa domowego, w którym produkt jest używany. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących chipa pamięci masowej należy kontaktować się z nami pod adresem [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)



## **OSTRZEŻENIE**

Aby uniknąć ryzyka obrażeń, nie należy otwierać komory zaparzania w trakcie parzenia.



## **Uwaga**

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, do czyszczenia nie należy używać alkalicznych środków czyszczących, należy używać miękkiej szmatki.



Aby uniknąć pożaru bądź porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Należy przekazać je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.

Klasyczne BT: 2402MHz do 2480MHz przy 11dBm

BT LE: 2402MHz do 2480MHz przy 11dBm

WIFI 2.4G : 2412 MHz do 2472 MHz przy 18 dBm

5G WIFI: 5180 MHz do 5320 MHz przy 15 dBm

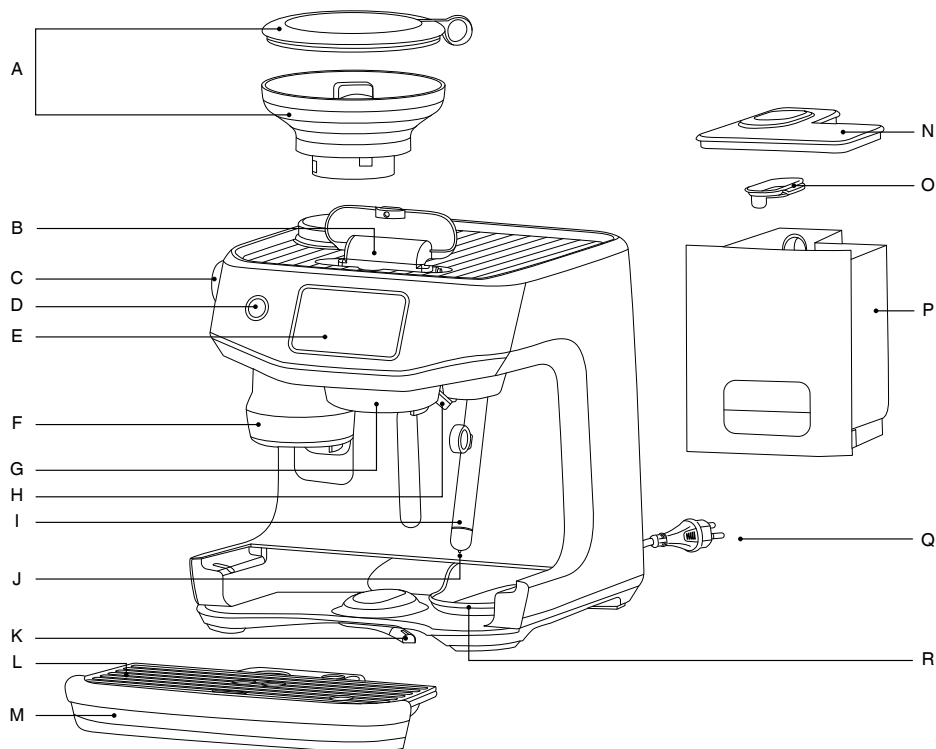
5745MHz do 5865MHz przy 15dBm

Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń w zakresie częstotliwości 5150–5350 MHz.

# **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**



## Części



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| A. Zasobnik na ziarna kawy o pojemności 340 g | J. Czujnik temperatury mleka          |
| B. Przedni górny wlew wody                    | K. Trzecie koło przedniej dźwigni     |
| C. Pokrętko ustawienia mielenia               | L. Grill z tawką ociekową             |
| D. Przycisk POWER (zasilanie)                 | M. Tacka ociekowa                     |
| E. 5-calowy ekran dotykowy HD                 | N. Pokrywa zbiornika na wodę          |
| F. Wylot mielenia i ubijania                  | O. Siatkowa pokrywa zbiornika na wodę |
| G. Podgrzewana głowica 58 mm                  | P. Zbiornik wodny                     |
| H. Osobna wylewka gorącej wody                | Q. Przewód zasilania ze schowkiem     |
| I. Dysza parowa Auto MilQ™                    | R. Ukryta taca do przechowywania      |

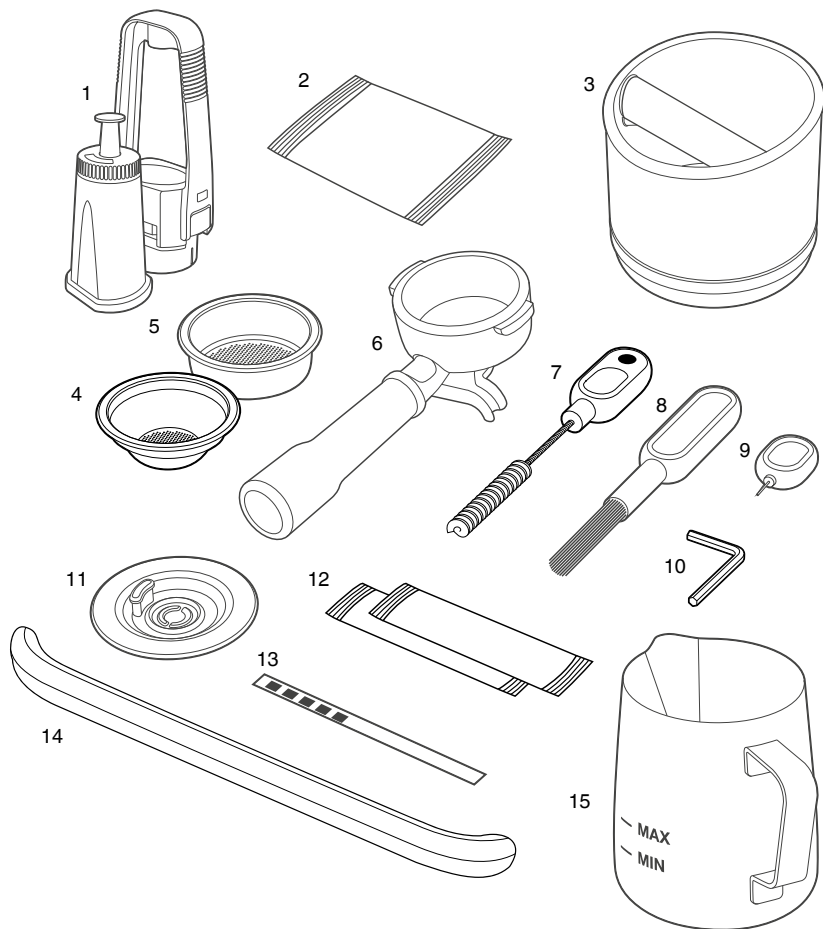


### Informacje techniczne

220-240 V ~ 50-60 Hz 1400-1600 W



## Akcesoria



1. Filtr i uchwyt do filtra wody
2. Proszek do odkamieniania
3. Knock Box™ 10
4. Sitko z pojedynczym dnem na 1 filiżankę
5. Sitko z pojedynczym dnem na 2 filiżanki\*
6. Kolba ze stali nierdzewnej 58 mm
7. Szczotka do czyszczenia wylotu młynka i magnes do wyjmowania ubijaka
8. Szczotka do czyszczenia
9. Narzędzie do czyszczenia dyszy pary
10. Klucz imbusowy
11. Tarcza czyszcząca
12. Proszek czyszczący
13. Pasek do pomiaru twardości wody
14. Ochraniacz tacki ociekowej (Dołączony tylko do kolorowych ekspresów)
15. Dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej

\* Sitko filtrujące o pojedynczym dnie na 2 filiżanki jest montowany w kolbie.



## Funkcje

### SYSTEM GRZEWczy THERMOJET

Najnowocześniejszy system grzewczy jest naszym najszybszym i najbardziej wydajnym systemem grzewczym. Gotowe do użycia w kilka sekund.

### GŁOWICA PODGRZEWANA THERMOJET

Zapewnienie stabilnej i zoptymalizowanej ekstrakcji spełniającej wymagania na poziomie profesjonalnym. Podgrzewaną głowicę można dostosować do własnych upodobań w krokach co +/- 1 stopień Celsjusza.

### AUTOMATYCZNE PORCJOWANIE MIELENIA I UBIJANIE

Zintegrowany stożkowy 40 mm młynek żarnowy ze stali hartowanej automatycznie mieli, porcuje i ubija 22 gramy kawy bezpośrednio w profesjonalnej kolbie o średnicy 58 mm.

### AUTO MILQ

Jedwabista, gładka mikropianka z dodatkami mlecznymi, sojowymi, migdałowymi i owsianymi. Dostosowana temperatura (od 45°C do 75°C) i 8 poziomów tekstury.

### WSKAZÓWKI BARISTY

Funkcja wskazówki baristy automatycznie wykrywa, czy kawa została za mocno lub za słabo zaparzona, i pomaga dostosować grubość mielenia, aby uzyskać idealny napój.

### 5-CALOWY EKRAŃ DOTYKOWY HD

Dynamiczny ekran, który jest czterokrotnie bogatszy i dwudziestokrotnie wydajniejszy niż wcześniej. Możesz przesuwać, wybierać i cieszyć się wysoką rozdzielczością.

### ZIMNA KAWA

#### Parzona na zimno

Parzenie w niższych temperaturach redukuje kwasowe nuty smakowe, które wywołują się pod wpływem ciepła. Dzięki temu powstaje gładki i łagodny profil smakowy, którym możesz się delektować samodzielnie lub wykorzystać go jako podstawę do eksperymentów z parzeniem na zimno!

#### Espresso na zimno

Ekstrakt w niższej temperaturze pozwala uzyskać pełne smaku espresso z pianką, bez ciężkich tonów. Funkcja zimnego espresso pozwala zachować klasyczny smak, jednocześnie nadając kawie delikatniejszą i lżejszą konsystencję.

### AUTOMATYCZNA KOLEJKA

Automatyczne kolejikowanie to funkcja umożliwiająca ustawienie kolejnej funkcji podczas przygotowywania wybranych napojów na podstawie mleka:

- Najpierw zaparzyć kawę i dodać spienianie mleka do kolejki.
- Najpierw spienić mleko i dodać parzenie kawy do kolejki.

### SYSTEM KONTROLI TEMPERATURY PID

Elektroniczna kontrola temperatury gwarantuje precyzyjną temperaturę wody, co pozwala uzyskać optymalny smak espresso.

### SPECJALNA WYLEWKA NA GORĄCĄ WODĘ

Osobna wylewka gorącej wody do przyrządzania kawy długa czarna, herbaty i podgrzewania filiżanek.

### PODWÓJNE NACIŚNIĘCIE

Kliknij dwukrotnie ikonę mielenia, parzenia lub gotowania na parze, aby automatycznie oczyścić system i przygotować go do zaparzania napoju.



## Montaż

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

#### Przygotowanie urządzenia

Przygotowanie urządzenia

Usuń i wyrzuć wszystkie etykiety i materiały pakujące dołączone do urządzenia ekspresu.

Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wyjęto z niego wszystkie części i akcesoria.

Wymij zbiornik na wodę znajdujący się z tyłu urządzenia, odblokowując zatrzask i wyciągając zbiornik na wodę z uchwytu zatrzasku.

Części i akcesoria (zbiornik na wodę, kolba, sitka filtrujące, dzbanek na mleko) należy czyścić ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie opłucz je i wysusz.

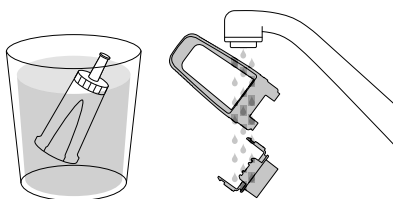


#### UWAGA

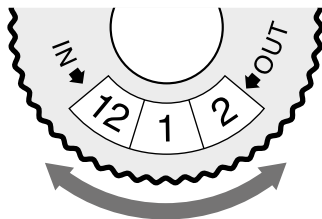
Do kolorowych urządzeń ekspresów jest dołączony ochroniacz tacki ociekowej. NIE WYRZUCAJ GO.

#### INTALACJA FILTRA WODY

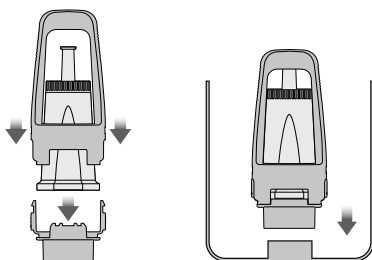
- Wymij filtr wody i uchwyt filtra z plastikowej torby.
- Zamocz filtr w zimnej wodzie na 5 minut.
- Opłucz uchwyt filtra zimną wodą.



- Ustaw przypomnienie o wymianie. Zalecamy wymianę filtra co 3 miesiące.



- Zamocuj filtr w dwóch częściach uchwytu filtra.
- Aby zainstalować zmontowany uchwyt filtra w zbiorniku, wyrównaj podstawę uchwytu z adapterem wewnątrz zbiornika. Wciśnij filtr od góry, aby go zamocować.



#### UWAGA

Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać urządzenie ekspresu. Filtry można kupić na stronie [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)



#### UWAGA

Wprowadź wynik testu twardości wody za pomocą paska testowego do urządzenia. Jeżeli wynik testu wynosi 4 lub 5 pasków, zdecydowanie zalecamy zmianę źródła wody. Przefiltrowana woda przedłuży żywotność wbudowanego filtra i częstotliwość odkamieniania, a także zapewni lepszy smak. Sprawdź twardość wody w wybranym przez siebie alternatywnym źródle wody i wprowadź odpowiednią wartość do urządzenia. Woda nie powinna być nadmiernie przefiltrowana, np. niezalecane jest używanie wody uzdatnianej metodą odwróconej osmozy, chyba że zostanie ona dodatkowo wzbogacona o składniki mineralne. Nigdy nie używaj wody destylowanej ani wody o zerowej lub niskiej zawartości minerałów, gdyż może to wpływać na smak kawy.



# Przewodnik i ustawienia

## PRZEWODNIKI

**Samouczek uruchamiania** - Przeprowadzimy Cię przez samouczek wprowadzający, który pokaże Ci, jak przygotować kawę w tym ekspresie.

**Linki kodów QR** - Zawiera linki w postaci kodów QR do obszarów takich jak Wsparcie, Rejestracja urządzenia i Produkty konserwacyjne.

**Zrozumienie swojego Oracle Jet** - Opisuje główne elementy ekspresu do kawy.

## USTAWIENIA

### Ustawienia napoju

**Poradnik baristy** - Włącz, aby uzyskać zalecenia dotyczące rozmiaru mielenia podczas ekstrakcji.

**Ustawienia sterowania parzeniem** - przełączanie między parzeniem na podstawie czasu lub objętości.

**Ustawienia temperatury** - Dostosuj temperaturę zaparzania.

### Konserwacja

**Wyczyść dyszę parową** - Pomoże Ci w czyszczeniu dyszy pary, usuwając wszelkie blokady i zapewniając lepszą wydajność pary.

**Wyczyść głowicę** - Oczyszcza głowicę grupy z olejów i pozostałości. Wymagana będzie tabletki lub proszek czyszczący Espresso.

**Odkamienianie** - Odkamienianie zapobiega gromadzeniu się nadmiaru minerałów i kamienia. Wymagany będzie proszek lub roztwór odkamieniający.

**Wymień filtr wody** - Aby mieć pewność, że do maszyny będzie używana czysta woda.

**Badanie twardości wody** - Konfiguruje twardość wody używaną przez Twoje urządzenie. Będziesz potrzebować nieużywanego paska testowego.

## Ustawienia ekspresu

**Motyw** - Przełączaj między trybem jasnym i ciemnym.

**Dźwięk** - Dostosowanie głośności interfejsu.

**Jasność ekranu** - Dostosowanie jasności ekranu.

**Jasność światła** - Dostosowanie jasności światła LED.

**Jednostki** - Przełączaj między jednostkami imperialnymi i metrycznymi.

**Kraj i język** - Wybierz na ekranie swój region i preferowany język.

**Czas i data** - Ustaw czas i datę na urządzeniu.

**Wi-Fi** - Połącz się z siecią Wi-Fi, aby otrzymywać najnowsze aktualizacje oprogramowania.

**Wersja demo** - Pętla wideo prezentująca najważniejsze funkcje maszyny.

**O urządzeniu** - Wyświetla numer seryjny i wersję oprogramowania sprzętowego urządzenia.

**Przywróć ustawienia fabryczne** - Użyj tej funkcji, aby przywrócić wszystkie zaprogramowane wartości do ustawień fabrycznych i usunąć wszystkie niestandardowe napoje.



## OSTRZEŻENIE

Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas wykonywania tej funkcji.



## Pielęgnacja i czyszczenie

### WYŚWIETLACZ DOTYKOWY HD

Nadmiar brudu i zanieczyszczeń może dostać się do szczelin ekranu dotykowego i pogorszyć jego funkcjonalność. Aby zapewnić optymalną funkcjonalność ekranu dotykowego, utrzymuj go w suchości i czystości. Użyj ściereczki do czyszczenia ekranu lub suchej, miękkiej szmatki.

### CYKL CZYSZCZENIA

W przypadku konieczności przeprowadzenia cyklu czyszczenia zostanie wyświetlony komunikat.

Jest to cykl płukania wstecznego i jest niezależny od odkamieniania. Istnieje również możliwość uruchomienia cyklu czyszczenia poprzez wybranie opcji „Cykl czyszczenia” w „Ustawieniach”. Cykl czyszczenia polega na oczyszczeniu sitka prysznica i przepłukaniu głowicy w celu usunięcia nagromadzonej kawy i olejów.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

### ODKAMENIANIE

Gdy konieczne będzie przeprowadzenie cyklu odkamieniania, pojawi się komunikat ostrzegawczy.

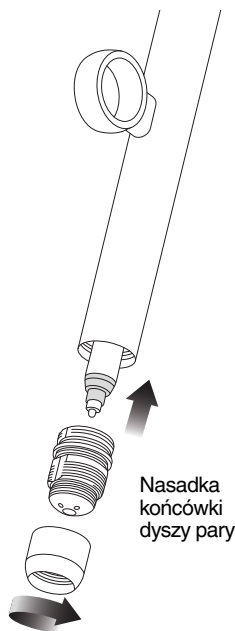
Nawet jeśli używasz dołączonego filtra wody, zaleca się odkamienianie zbiornika na wodę, jeśli gromadzi się w nim kamień.

Istnieje również możliwość uruchomienia cyklu odkamieniania poprzez wybranie opcji „Cykl odkamieniania” w „Ustawieniach”.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

### CZYSZCZENIE DYSZY PARY

- Duszę pary należy czyścić każdorazowo po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
- Jeśli którykolwiek z otworów w końcówce dyszy zostanie zatkany, może to zmniejszyć wydajność spieniania.
- Przejdź do ustawień (Settings) i wybierz czyszczenie dyszy pary (Steam wand cleaning) i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



### UWAGA

Po czyszczeniu sprawdź, czy końcówka dyszy parowej jest szczelnie dokręcona.

## CZYSZCZENIE KOSZA FILTRA I KOLBY

- Koszyk filtra i uchwyt filtra należy przepłukać gorącą wodą po każdym zaparzeniu kawy, aby usunąć wszelkie pozostałości olejków kawowych.
- Jeśli otwory w koszyku filtra ulegną zablokowaniu, rozpuść tabletkę czyszczącą w gorącej wodzie i zanurz koszyk filtra oraz uchwyt filtra w roztworze na około 20 minut. Dokładnie optucz.

## PRZEPŁUKIWANIE WODĄ CZYSTĄ

- Po każdym zaparzeniu kawy zalecamy wykonanie płukania wstecznego czystą wodą przed wyłączeniem urządzenia. Opróżnij tackę ociekową. Włóż krążek czyszczący do koszyka filtra, a następnie włóż uchwyt filtra do głowicy. Dotknij przycisku z ikoną parzenia i odczekaj 20 sekund, aż ciśnienie wzrośnie, a następnie dotknij obrazu szkła, aby zatrzymać i uwolnić ciśnienie.

## CZYSZCZENIE SITKA PRYSZNICOWEGO

- Wnętrze głowicy i sitko prysznicowe należy przetrzeć wilgotną ściereczką, aby pozbyć się resztek zmielonej kawy.
- Regularnie oczyszczaj ekspres. Umieść puste sitko filtrujące i kolbę w głowicy. Kliknij ikonę parzenia na ekranie i uruchom krótki strumień wody, aby wypłukać resztki kawy.

## CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ I SZUFLADY NA AKCESORIA

- Tackę ociekową należy regularnie wyjmować, opróżnić i czyścić, zwłaszcza wtedy, gdy jest pełna.
- Zdejmij kratkę z tacki ociekowej. Podnieś separator zmielonej kawy i usuń resztki fusów. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki. Oplucz i dokładnie osusz.
- Szufladę na akcesoria (znajdującą się za tacką ociekową) można wyjąć i wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.

## CZYSZCZENIE OBUDOWY

Obudowę zewnętrzną można czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Następnie wytrzyj miękką, suchą ściereczką. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.



### UWAGA

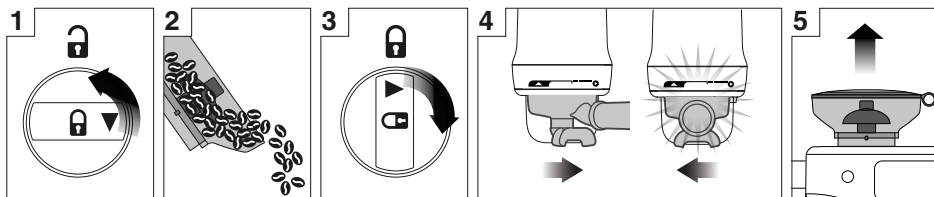
Wszystkie części należy myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię. Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

## CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH

Regularne czyszczenie pomaga w uzyskaniu stałych efektów mielenia, co jest szczególnie ważne przy parzeniu espresso.



Tylko dla BES985 z PDC 2538 lub nowszym



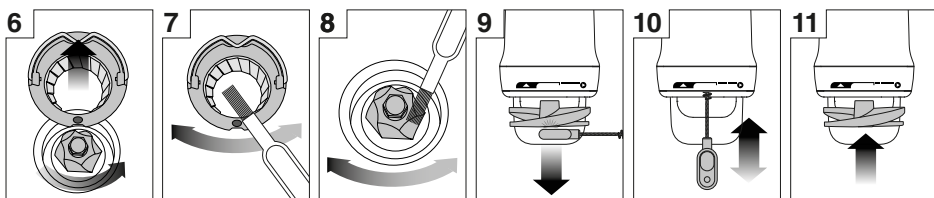
1 Odblokuj zasobnik na ziarna.

2 Usuń ziarna

3 Załóż zasobnik z powrotem i zamocuj go

4 Włącz młynkę i poczekaj, aż będzie pusty.

5 Odblokuj i usuń zasobnik



6 Zdejmij żarno górne

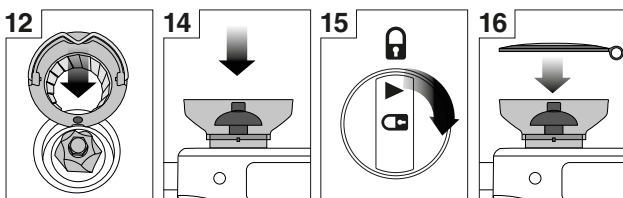
7 Wyczyść górne żarna szczotką do żaren

8 Wyczyść dolne żarna szczotką do żaren

9 Usuń wentylator ubijający za pomocą magnesu do usuwania ubijaków

10 Wyczyść otwór wylotowy za pomocą szczotki do otworu wylotowego

11 Wymień ręcznie wentylator ubijający



12 Wciśnij górne żarno, aż usłyszysz kliknięcie i zablokujesz je na swoim miejscu.

14 Po dokładnym zablokowaniu żarna w odpowiedniej pozycji bezpiecznie umieść zasobnik w urządzeniu.

15 Zablokuj zasobnik

16 Wymień pokrywę zasobnika



Należy korzystać z powyższych informacji dla urządzeń od PDC 2538. W razie wątpliwości informacje PDC znajdują się w lewym górnym rogu tabliczki znamionowej umieszczonej pod urządzeniem (patrz przedstawiony przykład).



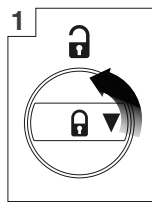
## CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH

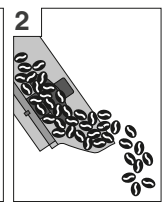
Regularne czyszczenie pomaga w uzyskaniu stałych efektów mielenia, co jest szczególnie ważne przy parzeniu espresso.

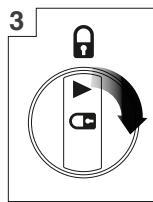


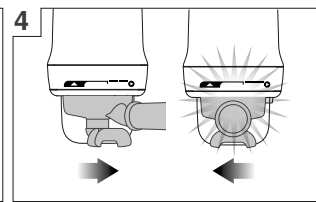
**UWAGA**

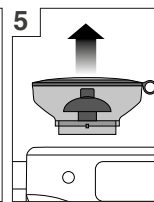
Dla BES985 z PDC  
wcześniejszym niż 2538

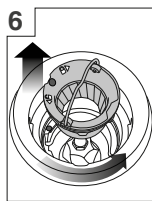
- 

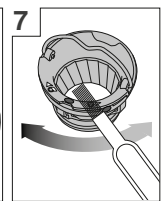
1 Odblokuj zasobnik na ziarna.
- 

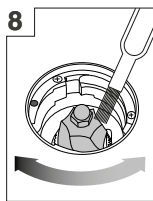
2 Usuń ziarna
- 

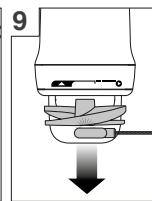
3 Załóż zasobnik z powrotem i zamocuj go
- 

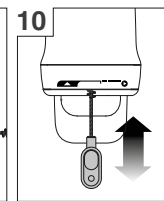
4 Włącz młynek i poczekaj, aż będzie pusty.
- 

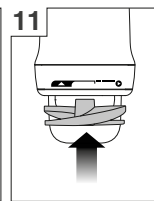
5 Odblokuj i usuń zasobnik
- 

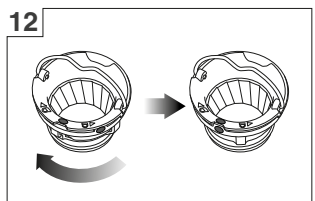
6 Zdejmij żarno górne
- 

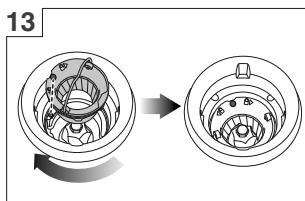
7 Wyczyść górne żarna szczotką do żaren
- 

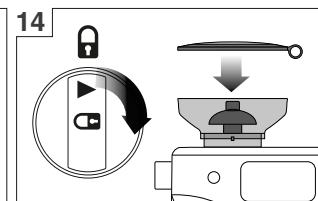
8 Wyczyść dolne żarna szczotką do żaren
- 

9 Usuń wentylator ubijający za pomocą magnesu do usuwania ubijaków
- 

10 Wyczyść otwór wylotowy za pomocą szczotki do otworu wylotowego
- 

11 Wymień ręcznie wentylator ubijający
- 

12 Wyrównaj dwa punkty na górnym żarnie, aż zatrzasknie się pewnie na swoim miejscu.
- 

13 Wyrównaj punkty na górnym żarnie z młynkiem i zablokuj je pewnie.
- 

14 Załóż i zablokuj pojemnik na ziarna, a następnie załóż pokrywę.

## UWAGA

W tym ekspresie można używać wyłącznie całych palonych ziaren kawy. Nie należy mielić niepalonych, zielonych i niedostatecznie wypalonych ziaren. Są one zbyt twarde i nie dość kruche, aby można je było zmielić w młynku żarnowym. Używanie takich ziaren może spowodować uszkodzenie lub zniszczenie młynka, a nawet stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

## WSKAZÓWKA

Zaleca się stosowanie wysokiej jakości ziaren Arabica 100% z "datą wypalenia" na opakowaniu,

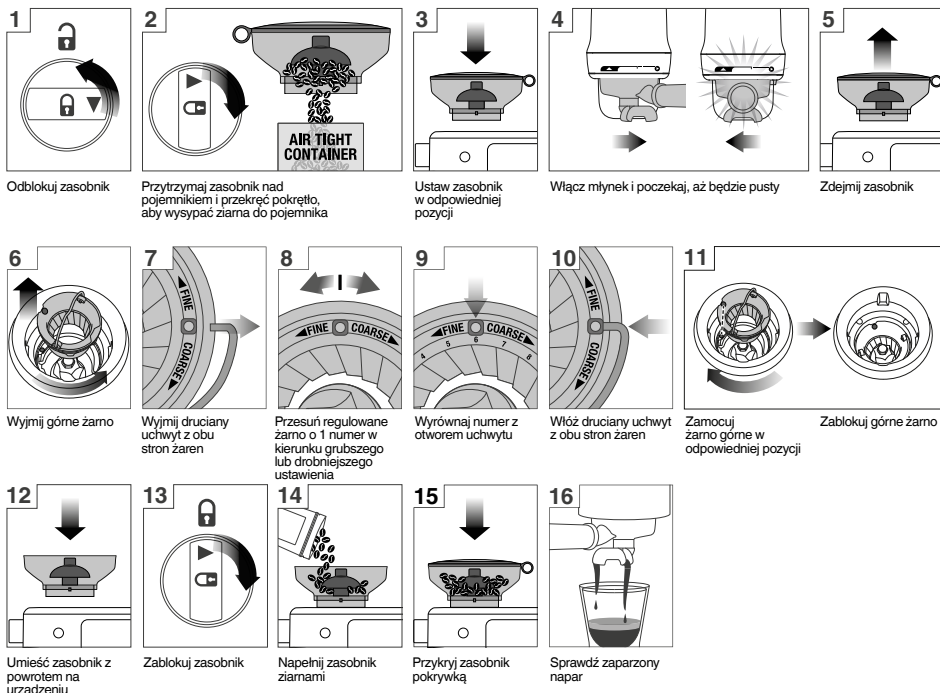
a nie datą "Najlepiej spożyć przed" lub "Należy spożyć do". Ziarna kawy najlepiej spożyć między 5 a 20 dniem od daty palenia. Starsza kawa może zbyt szybko wypływać z kolby, a jej smak może być gorzki i wodnisty.

## REGULACJA WYSOKOŚCI UBIJANIA Z KOŁNIERZA MIELĄCEGO

W celu regulacji wysokości ubijaka prosimy o kontakt z centrum obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się na tylnej okładce.

## REGULACJA ŻAREN STOŻKOWYCH

Niektóre rodzaje kawy mogą wymagać szerszego zakresu mielenia, aby można było uzyskać idealną ekstrakcję lub napar. Ekspres Oracle Jet daje możliwość zwiększenia tego zakresu dzięki regulowanemu pierścieniowi karna. Zalecamy dostosowywanie żaren o jeden stopień na raz.



### UWAGA

Należy korzystać z powyższych informacji dla urządzeń od PDC 2538. W razie wątpliwości informacje PDC znajdują się w lewym górnym rogu tabliczki znamionowej umieszczonej pod urządzeniem (patrz przedstawiony przykład).





## Rozwiązywanie problemów

### PODŁĄCZANIE ORACLE JET

Oracle Jet to urządzenie z obsługą Wi-Fi, które obsługuje pobieranie najnowszych wersji oprogramowania.

Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci Wi-Fi, można go nadal obsługiwać tak samo jak ekspres do kawy bez połączenia sieciowego.



### UWAGA

Ciągle pracujemy nad udoskonaleniem oprogramowania, co może wiązać się ze zmianami w jego funkcjonalności i krokach konfiguracji. Podczas aktualizacji oprogramowania należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w najnowszej wersji, która poprowadzi Cię przez proces konfiguracji.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Silnik młynka uruchamia się, ale z otworu wylotowego nie wydobywa się zmielona kawa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak ziaren kawy w pojemniku na ziarna.</li> <li>• Młynek/pojemnik na ziarna kawy jest zablokowany.</li> <li>• Ziarna kawy mogły utknąć w pojemniku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napełnij pojemnik na ziarna kawy świeżymi ziółkami kawy.</li> <li>• Wymyj pojemnik na ziarna kawy. Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy i ziarna nie są zablokowane. Wymień części i spróbuj ponownie.</li> </ul>
<b>Silnik szlifierki uruchamia się, ale działa z głośnym „klikającym” dźwiękiem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Młynek jest zablokowany obcym przedmiotem lub zsymp jest zablokowany.</li> <li>• Wilgoć zatyka młynek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymyj pojemnik na ziarna kawy, sprawdź ziarna i usuń wszelkie ciała obce.</li> <li>• Wyczyść ziarna i otwór mielący.</li> <li>• Przed ponownym złożeniem należy dokładnie wysuszyć zadziory. Aby przyspieszyć proces suszenia, można wdmuchać powietrze do wnętrza zadziorów za pomocą suszarki do włosów.</li> </ul>
<b>Silnik młynka przegrzewa się</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i odczekaj 5 minut.</li> </ul>
<b>Nie można zablokować pojemnika na ziarna w odpowiedniej pozycji</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziarna kawy blokują pojemnik na ziarna kawy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymyj pojemnik na ziarna kawy. Usuń ziarna kawy z górnej części żaren. Ponownie zablokuj pojemnik na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji.</li> </ul>
<b>Przepelnienie uchwyty filtra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wentylator ubijający został zdemontowany w celu wyczyszczenia i nie został ponownie zamontowany.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy wentylator ubijający jest prawidłowo zmontowany, znajduje się na swoim miejscu i jest prawidłowo zamocowany do wału napędowego.</li> </ul>
<b>Awaryjne zatrzymanie młynka</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć uchwyt filtra w lewo, aby zatrzymać funkcję automatycznego mielenia, dozowania i ubijania.</li> <li>• Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.</li> </ul>

## PROBLEM MOŻLIWE PRZYCZYNY ROZWIĄZANIE

### Szlifierka pracuje nieprzerwanie

- Brak ziaren w zasobniku.
  - Napelnij zasobnik ziarnami.
  - Obróć uchwyt filtra w lewo, aby zatrzymać funkcję automatycznego mielenia, dozowania i ubijania.
- 
- Usunięto wentylator ubijający.
  - Sprawdź, czy wentylator ubijający jest na swoim miejscu i prawidłowo zamocowany do wału napędowego.

### Kawa mieli się bardzo grubo, nawet przy niskich ustawieniach mielenia i/ lub nie można założyć żarna z powrotem na miejsce

- Górne żarno może być niewspółosiowe i nieprawidłowo włożone.
- Przesuń pokrętko mielenia na grube ustawienie (np. 45), dzięki czemu łatwiej będzie przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć górny uchwyt żaren. Czysta mielona kawa z żaren górnych i dolnych. Przed ponownym wyrównaniem żarna z kropką na dolnym żarnie upewnij się, że kropki na górnym żarnie są wyrównane, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ustaw pokrętko stopnia zmielenia z powrotem w położeniu pierwotnym.

### Espresso wypływa wokół krawędzi kolby

- Kolba nie została prawidłowo umieszczona w głowicy.
- Upewnij się, że uchwyt filtra jest obrócony w prawo, aż uchwyt znajdzie się za środkiem i zostanie bezpiecznie zablokowany na miejscu. Obrót poza środek nie spowoduje uszkodzenia uszczelki silikonowej. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage.

### Podczas ekstrakcji kolba wysuwa się z głowicy

- Wokół brzegu sitka filtrującego znajdują się fusy po kawie.
  - Po mieleniu usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka filtrującego, aby zapewnić właściwe uszczelnienie głowicy.
- 
- Uruchoom cykl czyszczenia grupy zaparzącej. Jeśli problem nadal występuje, zdejmij i wyczyść pierścień pary lub wymień go, jeśli jest uszkodzony. Jako środek zapobiegawczy usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka po mieleniu, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie w grupie zaparzącej.
- 
- Dysza pary jest zablokowana
  - Wymij kolbę po ostygnięciu urządzenia i przed ponownym użyciem dyszy pary. Wyczyść końcówkę dyszy pary za pomocą dołączonego narzędzia do czyszczenia końcówki dyszy pary i uruchom cykl czyszczenia dyszy pary. Jeśli dysza pary nadal jest zablokowana, uruchom cykl odkamieniania.

## PROBLEM MOŻLIWE PRZYCZYNY ROZWIĄZANIE

<b>Pompy nadal działają / Para jest bardzo mokra / Wylot gorącej wody przecieka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stosowanie wysoko filtrowanej, demineralizowanej lub destylowanej wody ma wpływ na sposób działania maszyny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zalecamy używanie zimnej, przefiltrowanej wody. Nie zalecamy stosowania wody z niską zawartością minerałów lub bez nich, np. wody wysoce filtrowanej, demineralizowanej lub destylowanej. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem obsługi klienta Breville.</li> </ul>
<b>Woda nie wypływa z głowicy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na wodę jest pusty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napełnij zbiornik. Przygotuj system poprzez:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Naciśnij przycisk „Brew”, aby przepuścić wodę przez głowicę przez 30 sekund.</li> <li>2) Dotknij przycisku „Gorąca woda”, aby przez 30 sekund puścić gorącą wodę z wylotu.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty i zablokowany.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wsuń zbiornik na wodę do końca i zamknij zatrzask.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przegrzana pompa wodna z powodu ekstrakcji wstecznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta dyfuzora wody nie jest prawidłowo zamontowana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odkręć sitko prysznicowe i upewnij się, że płyta dyfuzora wody jest ustawiona we właściwym kierunku.</li> </ul>
<b>Woda w tacy ociekowej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcja automatycznego przepłukiwania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wypływ wody do tacy ociekowej podczas uruchamiania oraz po użyciu pary jest elementem funkcji automatycznego przepłukiwania. Jest to normalne i służy przygotowaniu oraz oczyszczeniu przewodu wodnego ekspresu do kawy.</li> </ul>
<b>Maszyna jest włączona, ale nie działa</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz maszynę, odłącz ją od gniazdka zasilania, następnie podłącz maszynę do gniazdka zasilania i włącz ją ponownie.</li> <li>• Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem obsługi klienta Breville.</li> </ul>
<b>Espresso kapie tylko z wylewek filtra, ograniczony przepływ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kawa jest zbyt drobno zmielona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwiększ stopień zmielenia, by uzyskać nieco grubszy stopień zmielenia.</li> <li>• Możliwe, że doszło do zablokowania z powodu nagromadzenia się kamienia. Uruchom proces odkamieniania.</li> </ul>
<b>Espresso wypływa zbyt szybko</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kawa jest zmielona zbyt grubo.</li> <li>• Ziarna kawy są nieświeże.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmniejsz stopień zmielenia, aby uzyskać nieco drobniejszy stopień zmielenia.</li> <li>• Używaj świeżo palonych ziaren kawy z "datą wypalenia" i spożyj je w ciągu 5-20 dni od tej daty.</li> </ul>

## PROBLEM      MOŻLIWE PRZYCZYNY      ROZWIĄZANIE

---

<b>Brak pianki</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ziarna kawy są nieświeże.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Używaj świeżo palonych ziaren kawy z "datą wypalenia" i spożyj je w ciągu 5–20 dni od tej daty.</li></ul>
<b>Za mało konsystencji mleka</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dysza pary jest zapchana.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zobacz rozdział „Czyszczenie dyszy parowej”.</li><li>• Możliwe, że doszło do zablokowania z powodu nagromadzenia się kamienia. Uruchoom proces odkamieniania.</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Spienianie mleka przebiega inaczej w zależności od rodzajów i marek mleka, w tym jego zamienników. Dlatego potrzebne może być dostosowanie poziomu spieniania.</li></ul>
<b>Nie wydobywa się para ani gorąca woda, a komunikat o błędzie nie pojawia się nawet po zakończeniu cyklu odkamieniania lub czyszczenia dyszy parowej.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Możliwa usterka zaworu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po ostygnięciu urządzenia odłącz je od gniazda zasilania i wyjmij portafiltr. Następnie podłącz urządzenie ponownie i sprawdź, czy para lub gorąca woda zaczyna się wydobywać. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage.</li></ul>
<b>Nie mogę połączyć swojego komputera z siecią Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wprowadzono błędne hasło dla SSID.</li><li>• Sprawdź bliskość routera, siła sygnału może być słaba.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odłącz i podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego.</li><li>• Spróbuj ponownie wprowadzić dane logowania do sieci Wi-Fi.</li><li>• Zainstaluj router bliżej urządzenia, aby uzyskać silniejszy sygnał.</li></ul>
<b>Brak dostępnego routera Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak dostępnego urządzenia umożliwiającego dostęp do Internetu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spróbuj skorzystać z punktu dostępowego telefonu komórkowego.</li><li>• Aby uzyskać optymalną wydajność, zdecydowanie zaleca się zakup routera Wi-Fi.</li></ul>

## PROBLEM MOŻLIWE PRZYCZYNY ROZWIĄZANIE


<p><b>Brak dostępnego punktu dostępu do sieci komórkowej</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak dostępnego urządzenia umożliwiającego dostęp do Internetu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby pominąć wybór sieci Wi-Fi, wykonaj następujące czynności:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Przejdź do trybu „Wybierz swoją sieć”.</li> <li>4) Wybierz „Inne”, jeśli nie ma dostępu do Internetu.</li> <li>5) Kliknij przycisk ze strzałką w prawym górnym rogu, aby pominąć wybór „Sieci”.</li> <li>6) Kliknij przycisk ze strzałką w prawym górnym rogu, aby pominąć wpisywanie hasła.</li> <li>7) Prawdopodobnie wystąpi błąd „Łączenia”.</li> </ol> </li> <li>• Wybierz opcję „Spróbuj ponownie” i powtórz powyższe kroki.</li> <li>• Po drugiej nieudanej próbie wybierz „Aktualizuj później”, aby pominąć konfigurację Wi-Fi.</li> </ul>
<p><b>Nawiązywanie połączenia z chmurą i inicjalizacja trwają długo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem z bliskością routera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.</li> <li>• Uruchom ponownie router.</li> <li>• Spróbuj ponownie wprowadzić dane logowania do sieci Wi-Fi.</li> <li>• Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem obsługi klienta Breville.</li> </ul>
<p><b>Pobieranie aktualizacji oprogramowania trwa długo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siła sygnału Wi-Fi jest słaba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uruchom ponownie ekspres do kawy.</li> <li>• Przesuń router Wi-Fi bliżej ekspresu do kawy.</li> </ul>
<p><b>Oprogramowanie jest pobierane, ale nie instaluje się</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymagane jest ponowne uruchomienie urządzenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.</li> <li>• Wykonaj przywracanie ustawień fabrycznych.</li> <li>• Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem obsługi klienta Breville.</li> </ul>

## PROBLEM

## MOŻLIWE PRZYCZYNY ROZWIĄZANIE

---

### Brak dostępu do Wi-Fi

- BRAK zasięgu, dostępny telefon komórkowy lub router Wi-Fi.
- Podłącz ekspres do kawy do punktu dostępowego swojego telefonu komórkowego.
- Podłącz ekspres do kawy do routera Wi-Fi (jeśli jest dostępny).  
 **UWAGA:** Aby zapewnić optymalną wydajność, zdecydowanie zaleca się, aby urządzenie było stale podłączone do sieci Wi-Fi, dzięki czemu będzie mógł regularnie sprawdzać dostępność aktualizacji oprogramowania.
- Możliwe jest korzystanie z urządzenia bez Wi-Fi. Jeśli wersja oprogramowania nadal nie łączy się z siecią Wi-Fi, wykonaj następujące czynności na ekranie połączenia:
  - } Otwórz Wybierz swoją sieć.
  - } Wybierz Inne, jeśli nie ma dostępu do Internetu.
  - } Kliknij przycisk strzałki, aby pominąć wybór sieci.
  - } Kliknij przycisk strzałki, aby pominąć wpisywanie hasła.
  - } Prawdopodobnie wystąpi błąd „Łączenia”.

Wybierz opcję **Spróbuj ponownie** i powtórz powyższe kroki. Po drugiej nieudanej próbie kliknij **Aktualizuj później**, aby pominąć konfigurację Wi-Fi.

---

# Kod QR – łącza



## Tabela parzenia

[https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn\\_aCc-](https://youtu.be/JDVLFs3VEsw?si=ftWcivMJkVn_aCc-)



## Wyczyść dyszę pary

[https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA\\_FCygdve&t=273](https://youtu.be/31N2UCbvbsA?si=AGZZS8IA_FCygdve&t=273)



## Samouczek

[https://youtu.be/C\\_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eG16rs](https://youtu.be/C_L5UmqqgYA?si=mUxe0cfYC0eG16rs)



## Odkamienianie

<https://youtu.be/MYgsxOLOr08?si=mReaEu3EO7nHAJ9D>



## Spienianie mleka

<https://youtu.be/NFtkB1pDH8o?si=tH1S-AzipJzEue5c>

# Deklaracja zgodności UE i Zjednoczonego Królestwa

Niniejszym my,

Nazwa i adres producenta: **Breville Pty Ltd, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, AUSTRALIA**

oświadczamy, że niniejsza Deklaracja Zgodności została wydana na naszą wyłączną odpowiedzialność w odniesieniu do poniższego sprzętu:

Opis produktu: **Ekspres do kawy**

Oznaczenie typu: **SES985**

Znak towarowy: **Sage**

Numer partii: **SES985XXXXXX (X = 0-9 lub AZ lub puste)**

**Przedmiot deklaracji** opisany powyżej **jest zgodny z odpowiednimi przepisami harmonizacyjnymi Unii, jak podano poniżej:**

<b>Dyrektywa w sprawie urządzeń radiowych: 2014/53/UE</b> <b>Przepisy dotyczące urządzeń radiowych z 2017 roku</b>	EN 62311:2020 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021 EN 62233: 2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN 301 489-1 V2.2.3 EN 301 489-3 V2.3.2 EN 301 489-17 V3.2.4 EN 300 328 V2.2.2 EN 301 893 V2.1.1 EN 300 440 V2.2.1
---	---

Ponadto jednostka notyfikowana [SGS North America, Inc.] o numerze jednostki notyfikowanej [2906] wykonała moduł B w załączniku III do dyrektywy [2014/53/UE] i wydała certyfikat TEC UE nr [NB2906.2023.000272].

Podpisano w imieniu producenta: **Breville Pty Ltd Australia**

Miejsce i data wydania:

Miejsce: Sydney

Data: 22 lipca 2024

Imię i nazwisko:

**Brendan Foxlee**

Stanowisko:

**Szef ds. zgodności i ekspansji rynkowej**

Podpis:





## Uwaga



**Uwaga**



## Uwaga

**GBR**

BRG Appliances Limited  
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,  
United Kingdom

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

**DEU****AUT**

Sage Appliances GmbH  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,  
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104  
Österreich: 0800 80 2551

**FRA**

Sage Appliances France SAS  
Siège social: 66 avenue des Champs  
Élysées – 75008 Paris  
879 449 866 RCS Paris  
France: 0800 903 235

**IRE**

Ireland  
1800 932 369

**UAE**

Dubai  
+971 800 0120386

**NLD**

Netherlands  
0800 020 1741

**CHE**

Switzerland  
0800 009 933

**ITA**

Italy  
800 909 773

**LUX**

Luxembourg  
800 880 72

**ESP**

Spain  
900 838 534

**DNK**

Denmark  
80 820 827

**PTR**

Portugal  
0800 180 243

**SWE**

Sweden  
0200 123 797

**POL**

Poland  
00800 121 8713

**FIN**

Finland  
0800 412 143

**BEL**

Belgium  
0800 54 155

**NOR**

Norway  
80 024 976

# Sage®

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

**EN** Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

**DE** Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**FR** En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

**NL** Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

**IT** A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

**ES** Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

**PT** Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

**PL** Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

**DA** På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

**SV** På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

**FI** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinaiset tuote.

**NO** På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

**AR** بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2026

SES985 UG8 – D26