

the Oracle™ Touch

BES990/SES990



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

PL SZYBKI PRZEWODNIK

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
8	Oracle™ Touch Features
9	Functions
12	Care & Cleaning
16	Troubleshooting
20	Guarantee

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**

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- 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.

- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- 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.
- Position the appliance on a stable, heat 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.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored

Always switch off the

espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.

- 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.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and it's cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.

- Do not use attachments other than those provided with the appliance.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- 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.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released. Before de-scaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to page 15 for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

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

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.



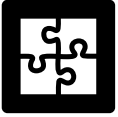
The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

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.

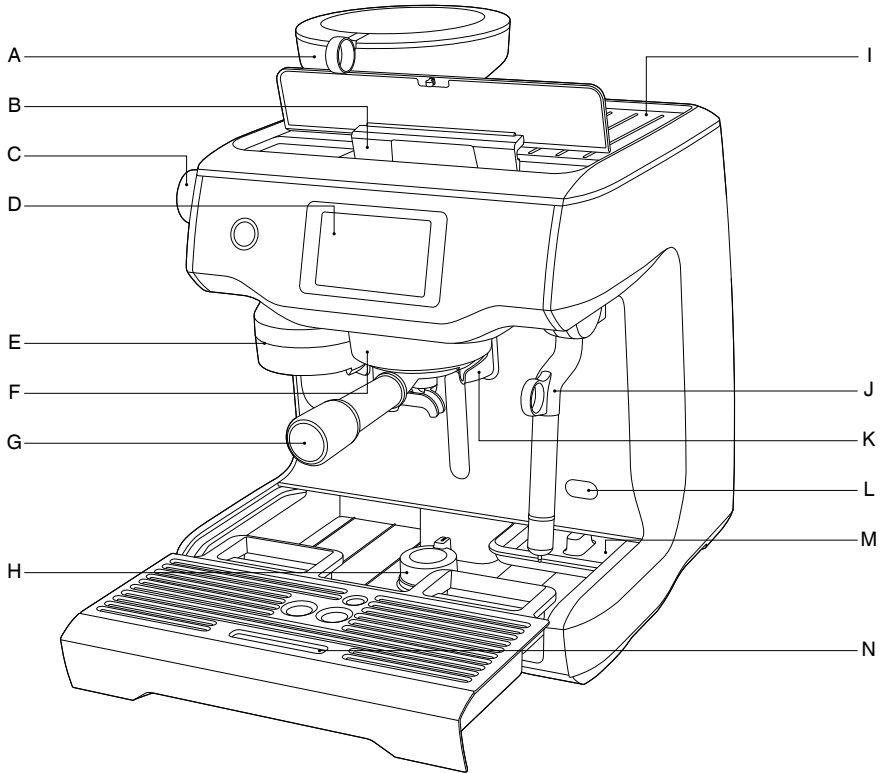


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



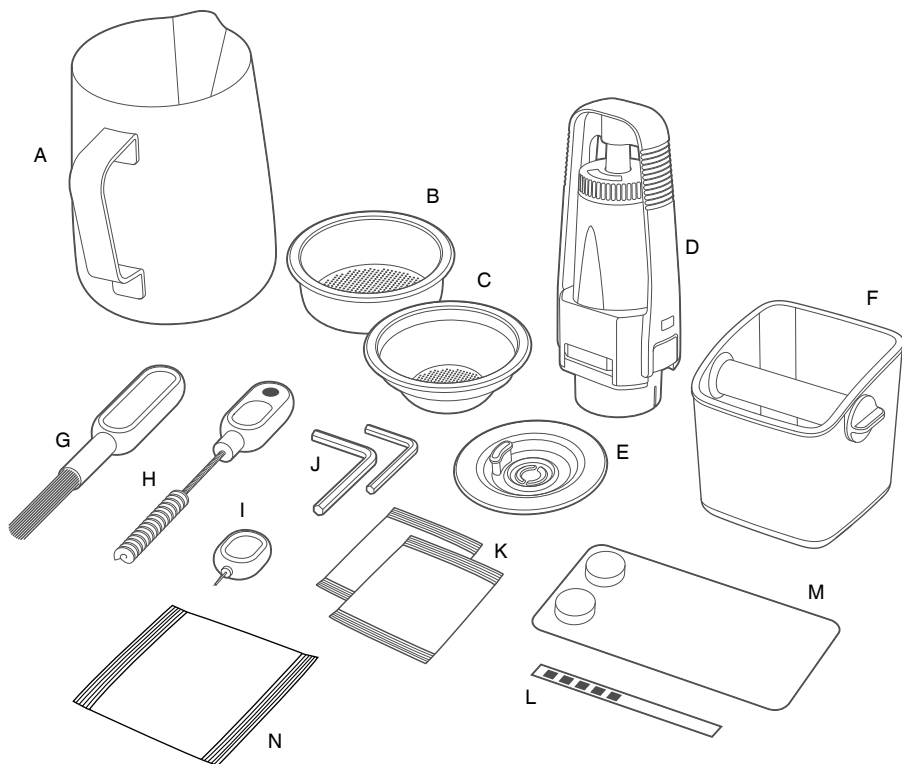
- A. Integrated conical burr grinder
- B. Top-fill 2.5L removable water tank
- C. Grind size dial
- D. Touch screen control panel
- E. Grind outlet
- F. 58mm group head
- G. 58mm stainless steel portafilter
- H. Drop down swivel foot

- I. Heated cup warming tray
- J. Cool touch steam wand
- K. Dedicated hot water outlet
- L. Descal access point
- M. Tool storage tray
- N. Removable drip tray



Rating Information

220-240V~50-60Hz 2000-2400W



ACCESSORIES

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



Oracle™ Touch Features

COLOUR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

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

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

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

GRIND SIZE DIAL

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

PRECISION CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavour.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

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

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

Regulated Extraction Pressure

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

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

Adjustable Dose

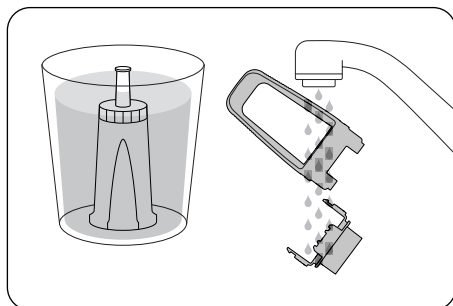
Adjustable fan height that helps vary the amount of coffee into the portafilter.



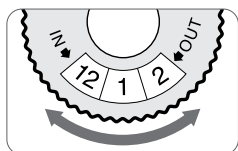
Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

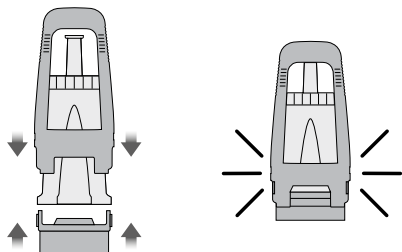
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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

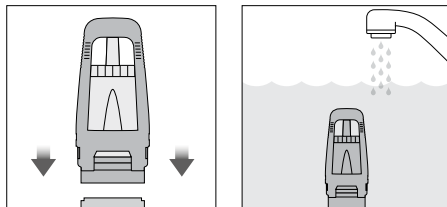


- Insert the filter into the two parts of the filter holder.



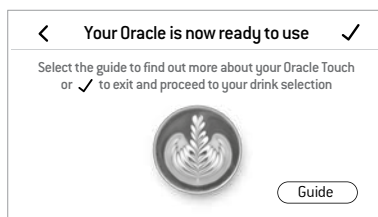
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.

- Fill the water tank with cold water, slide and lock back into position.



FIRST USE

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



The machine is now in **STANDBY** mode.

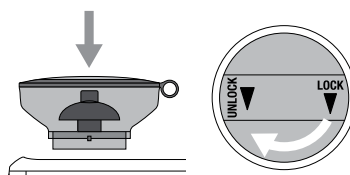


NOTE

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

GRINDING OPERATION

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



DRINK SELECTION

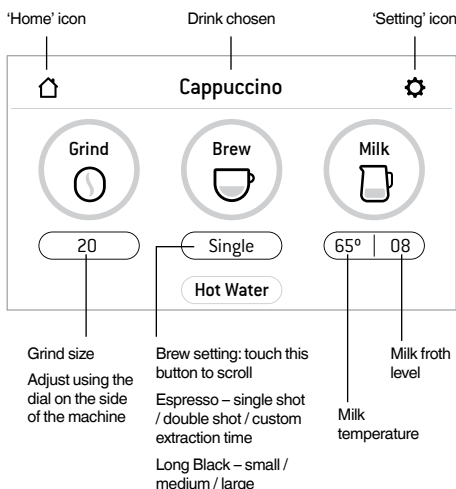
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Oracle™ Touch Guide.



NOTE

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

DRINK SCREEN

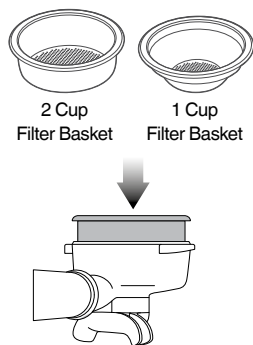


SELECTING GRIND SIZE

There are 45 grind size settings (No.1 – finest, No. 45 – coarsest).

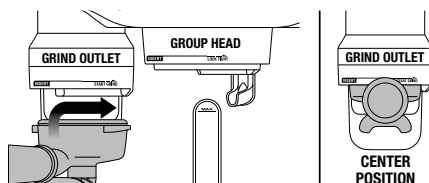
We recommend you start at No. 30 and adjust – finer if extraction is too fast, coarser if too slow. Espresso should start to flow within 8–12 seconds.

SELECTING YOUR FILTER BASKET

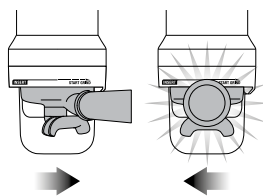


AUTO GRIND DOSE & TAMP

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



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



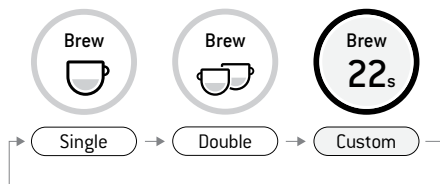
When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

To adjust the tamping height, use the Allen key provided. Pull the tamping fan down from the grind outlet, and then pull down on the fan coupling inside the grind outlet to remove it. Adjust the length of the coupling by loosening the fastener with the Allen key and rotating the coupling to the desired length.

ESPRESSO EXTRACTION

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

Press 'Brew' button on the display to start extraction. You can change the shot volume.

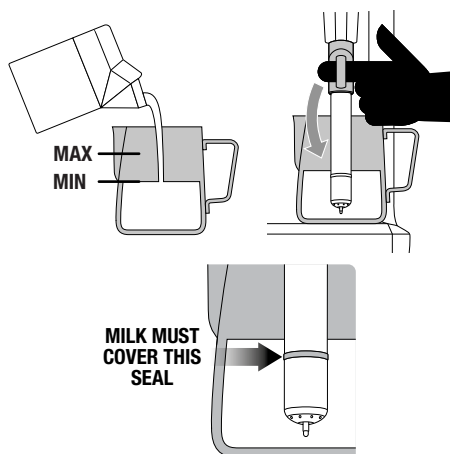


MANUAL OVERRIDE

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

AUTO TEXTURING MILK

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



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

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

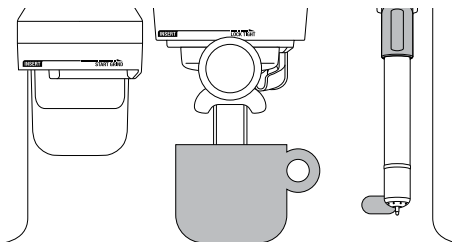
Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

AMERICANO

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

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



PRESET CUP SIZE

AMOUNT BREWED

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

CAFÉ CREMA

There are 3 presets for the Café Crema setting, Small (120ml), Medium (150ml), Large (180ml). Insert the single cup filter basket, adjust grinder to a coarse setting as prompted on screen.

HOT WATER

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


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

ADDING NEW DRINK


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



Add New

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

SETTINGS

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

TRANSPORTING AND STORING

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

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

AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes.



Care & Cleaning

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

CLEANING CYCLE

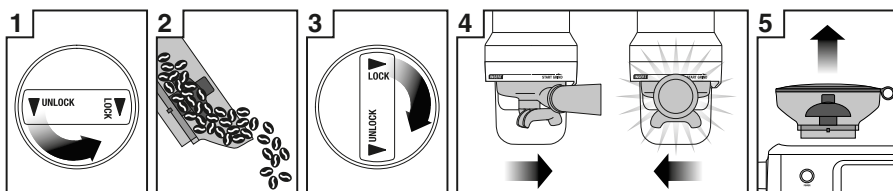
- A message for cleaning will be displayed to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots). Or you can start cleaning cycle by choosing 'Clean Cycle' in 'Settings'. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.
- Follow the instruction on the touch screen.

INSTALLING THE WATER FILTER

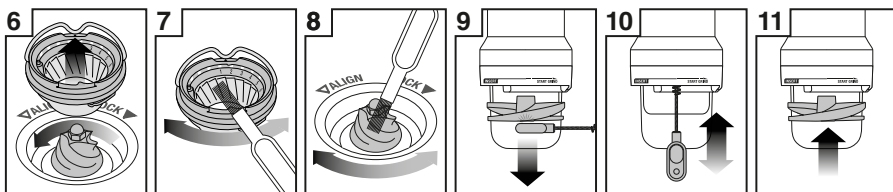
Refer to page 9.

CLEANING CONICAL BURRS

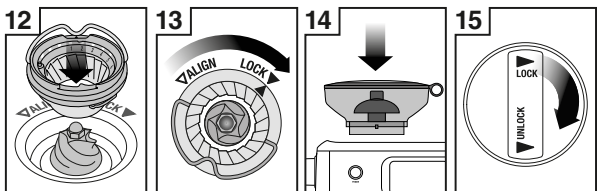
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



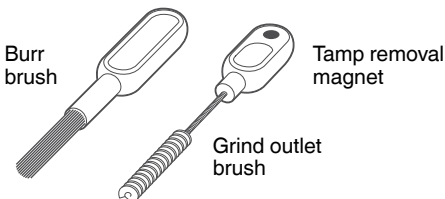
Unlock hopper Remove beans Replace & lock hopper Run grinder until empty Unlock & remove hopper



Remove upper burr Clean upper burr with burr brush Clean lower burr with burr brush Remove tamping fan with tamp removal magnet Clean grind outlet with grind outlet brush Replace tamping fan by hand



Push upper burr firmly into position Lock upper burr Insert hopper Lock hopper



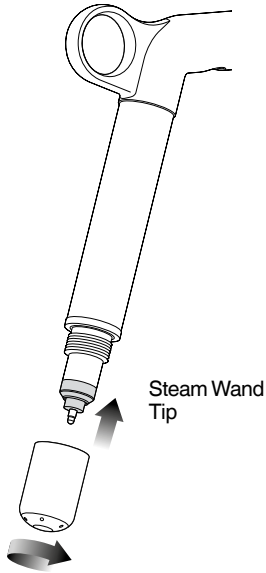
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

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

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the machine stopped steaming and unblock using the steam tip cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.



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

Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (8oz/240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.

5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.



NOTE

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

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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



NOTE

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

DESCALE

- Use this function to access the descale procedure when promoted on screen.
- The machine will enter descale mode if you choose to descale from the pop-up message or if you choose 'Settings' > 'Descale Cycle'. Follow the instruction on the touch screen.
- Please ensure you allow approximately 1.5 hours to complete the entire descale process and follow the step by step instructions.
If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.



NOTE

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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none">• No coffee beans in bean hopper.• Grinder/bean hopper is blocked.• Coffee bean may have become stuck in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' noise	<ul style="list-style-type: none">• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.• Moisture clogging grinder.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body.• Clean the burrs and grind outlet, see page 13.• Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none">• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Instruction Book on Sage website.
Grinder Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none">• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.• Unplug power cord from power outlet.
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none">• No beans in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill hopper with beans.• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan has been removed.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Instruction Book on Sage website.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Display says “Water tank empty” but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the machine is plugged in and ready for use. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to ‘Cleaning the Steam Wand’, page 14. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
The machine is ‘On’ but won’t operate		<ul style="list-style-type: none"> • Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Sage Consumer Support.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> • Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Sage Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too coarsely. • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Use freshly roasted coffee beans with a ‘Roasted On’ date and consume between 5–20 days after that date.
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> • Cups not pre-heated. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Milk not hot enough (if making cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Increase the milk temperature in settings menu.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted coffee beans with a ‘Roasted On’ date and consume between 5–20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 14. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single' / 'Double' button. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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.

the Oracle™ Touch



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalte

- 2 Sage® Empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
- 5 Komponenten
- 7 Die Merkmale der Oracle™ Touch
- 8 Funktionen
- 11 Reinigung und Pflege
- 15 Problembeseitigung
- 19 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTSMAS- NAHMEN

**BITTE ALLE ANWEISUNGEN
VOR DEM GEBRAUCH LESEN
UND ZUR SPÄTEREN BEZUG-
NAHME AUFBEWAHREN.**

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter sageappliances.com verfügbar.

- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt. Bitte wenden Sie sich bei etwaigen Bedenken an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber von der Oracle™ Touch abnehmen.
- Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Produkt beim Betrieb nicht an der Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, Kabelgewirr vermeiden. Von heißen Gas- oder Elektrokokchplatten oder heißen Öfen fern halten.
- Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Netzkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigung prüfen. Gebrauch des Geräts

bei jeglicher Beschädigung sofort einstellen und Gerät zur Prüfung, zum Austausch oder zur Reparatur zu Ihrem nächstgelegenen autorisierten Sage-Kundendienstzentrum bringen.

- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen. Alle nicht in dieser Broschüre beschriebenen Vorgänge nur von einem autorisierten Sage-Kundendienstzentrum ausführen lassen.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.

SPEZIFISCHE ANWEISUNGEN FÜR DIE SES990 THE ORACLE™ TOUCH

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
- Gerät immer an der POWER-Taste ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen, lagern oder unbeaufsichtigt lassen.
- Espressomaschine immer an der POWER-Taste ausschalten, Steckdose ebenfalls ausschalten, sofern möglich, und Netzstecker abziehen.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist.
- Keine anderen Flüssigkeiten verwenden außer kaltem Leitungswasser. Die Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da sich dies negativ auf das Kaffeearoma und die bestimmungsgemäße Funktion der Espressomaschine auswirken kann.
- Vor der Extraktion von Kaffee stets prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist. Siebträger nie während des Extraktionsvorgangs entnehmen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Produkt vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Nach dem Aufschäumen von Milch Vorsicht walten lassen, da durch die Funktion „Auto-Purge“ (Auto-Durchspülung) beim Absenken der Aufschäumdüse eventuell heißer Dampf ausströmt.
- Maschine vorsichtig betreiben, da Metalloberflächen während des Gebrauchs heiß werden.
- Entkalkungsfunktion vorsichtig verwenden, da heißer Dampf ausströmen kann. Tropfschale vor dem Entkalken leeren und einsetzen. Für weitere Anweisungen siehe Seite 14.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu steigern. 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 sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

- Filterkartusche für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Filterkartuschen trocken in der Originalverpackung lagern.
- Kartuschen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine beschädigten Filterkartuschen verwenden.
- Filterkartuschen nicht öffnen.
- Vor längeren Abwesenheiten Wassertank leeren und Kartusche austauschen.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

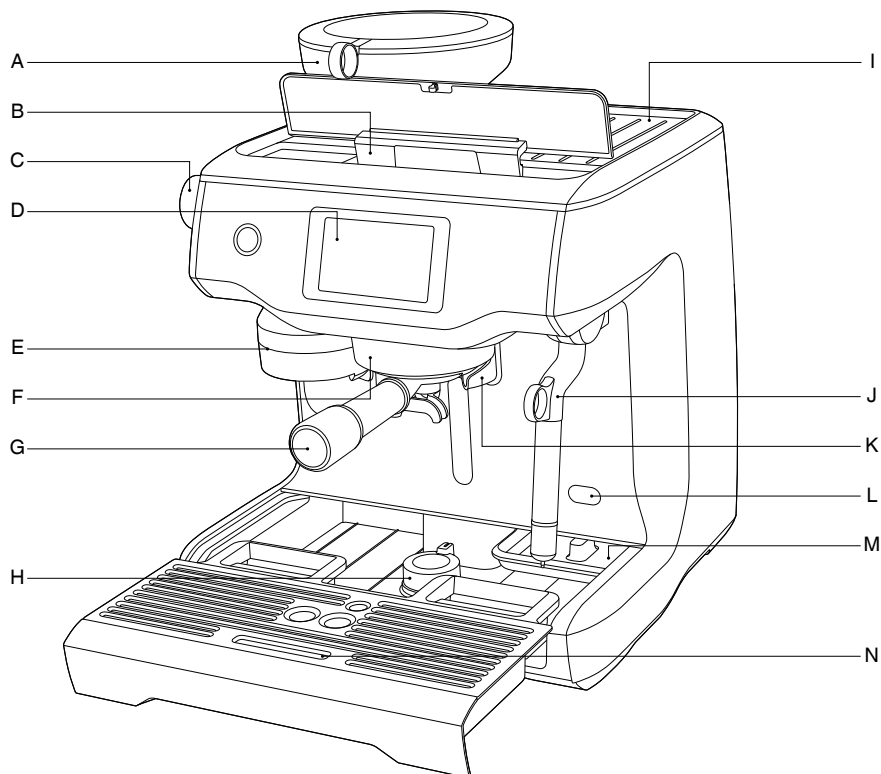


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

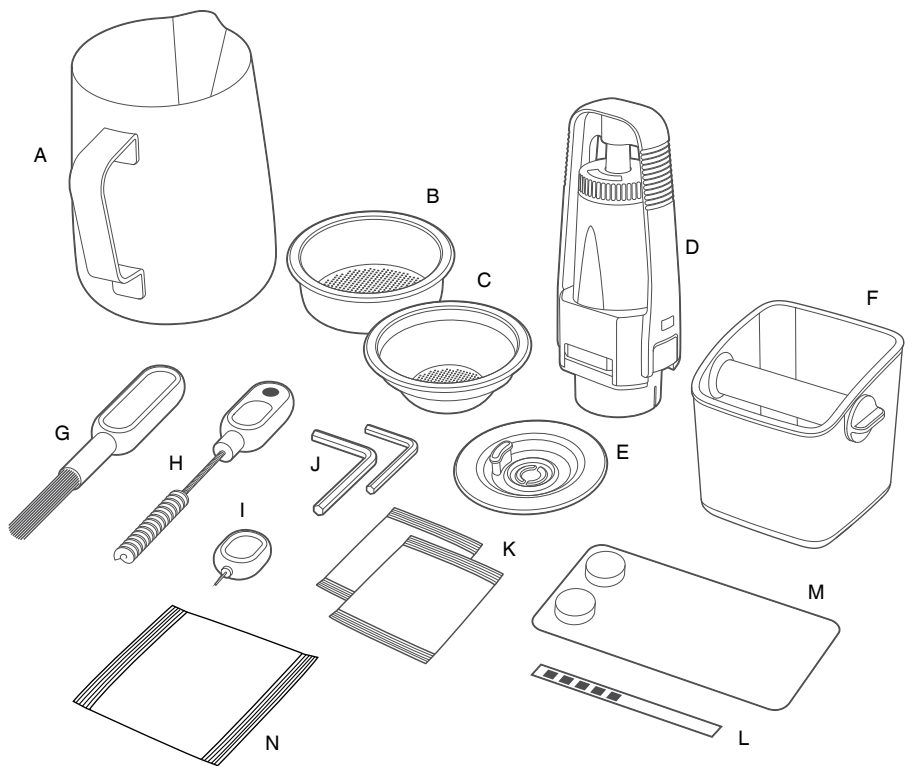


Komponenten



- | | |
|---|------------------------------------|
| A. Integriertes Kegelmahlwerk | I. Beheizte Wärmeplatte für Tassen |
| B. Abnehmbarer, von oben befüllbarer 2,5-l-Wassertank | J. Cool-Touch-Aufschäumdüse |
| C. Drehwähler für Mahlgrad | K. Separate Heißwasserabgabe |
| D. Touchscreen-Bedienfeld | L. Zugang für die Entkalkung |
| E. Mahlwerkausgabe | M. Werkzeugablage |
| F. 58-mm-Brühgruppe | N. Entnehmbare Tropfschale |
| G. 58-mm-Siebträger aus Edelstahl | |
| H. Absenkbarer Schwenkfuß | |

CE Leistungsangaben
220–240V ~50–60Hz 2000–2400W



ZUBEHÖR

- A. Edelstahl-Milchkännchen
- B. Filtersieb für 2 Tassen
- C. Filtersieb für 1 Tasse
- D. Wasserfilterhalter und Filter
- E. Reinigungsscheibe
- F. Mini-Kaffeemehlbehälter
- G. Kegelbürstchen
- H. Mahlwerkbürstchen und Magnet zur Entnahme des Tampers
- I. Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse
- J. Zwei Inbusschlüssel
- K. Reinigungspulver für die Aufschäumdüse
- L. Teststreifen für Wasserhärte
- M. Espresso-Reinigungstabletten
- N. Entkalkungspulver



Die Merkmale der Oracle™ Touch

OUCHSCREEN-BEDIENFELD MIT FARBANZEIGE

Wischen und wählen Sie sich durch die Getränkeauswahl. Passen Sie die Kaffeestärke, die Milchschaumtextur und -temperatur an und speichern Sie die Einstellung dann als persönlichen Favoriten.

AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPEN

Mahlt, dosiert und tampet die benötigte Kaffeemenge automatisch und ohne zu kleckern.

MAHLGRAD-REGLER

Einstellbarer Mahlgrad (von fein bis körnig) für eine optimale Espresso-Extraktion.

PRÄZISIONSMAHLKEGEL

Maximieren die Mahlfläche des gemahlenden Kaffees für einen vollen Esspressogeschmack.

AUTOMATISCHE MILCHSCHAUMZUBEREITUNG

Automatisches Aufschäumen von Milch auf die gewählte Temperatur und in verschiedenen Variationen, von seidig-weichem Latté bis zu cremigem Cappuccino. Die automatische Reinigungsfunktion entfernt Restmilch aus der Dampfdüse, wenn diese in die nach unten zeigende Position gebracht wird.

GLEICHZEITIGE ZUBEREITUNG VON KAFFEE UND MILCH

Zwei Edelstahl-Heißwasserboiler für Espresso und Dampf für simultanes Milchaufschäumen und die Espresso-Extraktion.

PRÄZISE KONTROLLE

Elektronische PID-Temperaturregelung

Die elektronische Temperaturregelung liefert präzise Wassertemperaturen für den besten Esspressogeschmack..

Aktiv beheizte Brühgruppe

Eine Brühgruppe in kommerzieller Ausführung (58 mm) mit eingebautem Element zur Temperaturstabilisierung während der Extraktion.

Regulierbarer Extraktionsdruck

Ein Überdruckventil (OPV) begrenzt den maximalen Extraktionsdruck für optimalen Esspressogeschmack.

Preinfusion unter geringem Druck

Der Kaffee wird mit einem stetig ansteigenden Wasserdruck angefeuchtet und sanft aufgequellt, um eine gleichmäßige Extraktion zu gewährleisten.

Zwei Pumpen

In Italien gefertigte Espresso- und Dampferzeugerpumpen.

Programmierbare Shot-Temperatur

Passen Sie die Wassertemperatur an, um je nach Herkunft und Röstgrad des Kaffees einen optimalen Esspressogeschmack zu erzielen.

ZUSÄTZLICHE MERKMALE

Automatisches Einschalten

Automatisches Einschalten der Maschine zu einer bestimmten Zeit.

Automatisches Ausschalten

Automatisches Abschalten der Maschine nach einer bestimmten Zeit (zwischen 30 Min und 8 Stunden).

Einstellbare Dosierung

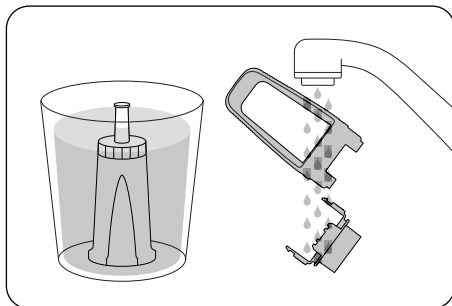
Einstellbare Lüfterhöhe zur Variierung der Kaffeemenge im Siebträger.



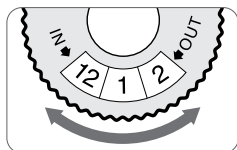
Funktionen

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

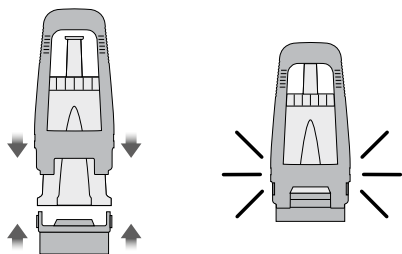
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



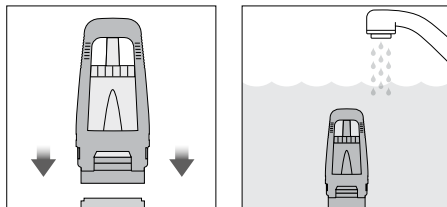
- Erinnerung an den nächsten Austausch einstellen. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.

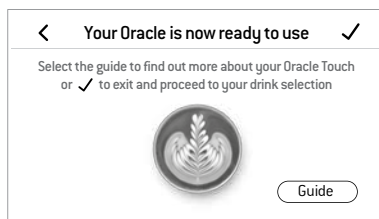


- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder einschieben und einrasten lassen.



ERSTE VERWENDUNG

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
2. Display-Anweisungen für die Einrichtung zur ersten Verwendung befolgen.
3. Maschine zeigt nach der Einrichtung an, dass sie einsatzbereit ist.



Die Maschine ist jetzt im STANDBY-Modus.

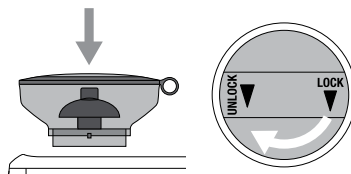


HINWEIS



Bei getesteten Wasserhärten von 4 oder 5 wird die Verwendung einer alternativen Wasserquelle dringend empfohlen.

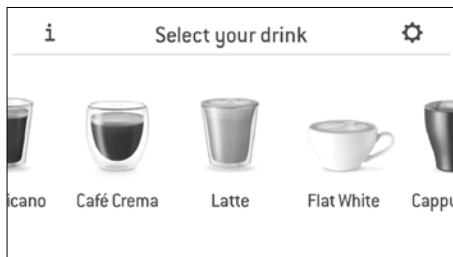
MAHLBETRIEB

Bohnenbehälter oben auf der Maschine einsetzen. Scheibe zum Einrasten drehen. Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.



GETRÄNKEAUSWAHL

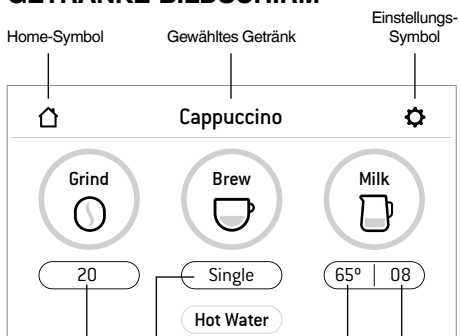
Zum Aufruf des Getränkemenüs das Home-Symbol antippen . Zur Auswahl des gewünschten Getränks wischen. Zum Aufruf der Anleitung für die Oracle™ Touch Symbol  „Help & Tip“ (Hilfe & Tipps) antippen.



HINWEIS

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

GETRÄNKE-BILDSCHIRM



Mahlgrad
Anhand des Drehwählers an der Maschinenseite zu verstellen

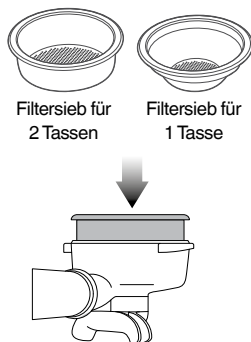
Brüheinstellung:
diese Taste zum Weiterblättern antippen
Espresso
– ein Shot / doppelter Shot / personalisierte Extraktionsdauer
Schwarzer Kaffee
– klein / mittel / groß

Aufschäumung
Milchtemperatur

AUSWAHL DES MAHLGRADS

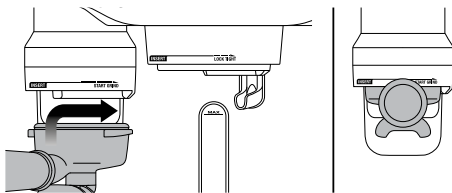
Für den Mahlgrad gibt es 45 Einstellungen von Nr. 1 (sehr fein) bis zu Nr. 45 (grob). Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 30 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen – feiner bei zu schneller, gröber bei zu langsamer Extraktion. Espresso sollte innerhalb von 8–12 Sekunden zu fließen beginnen.

AUSWAHL DES FILTERSIEBS

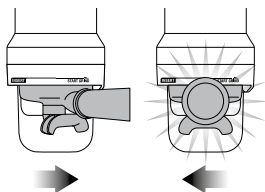


MAHLWERK-, MENGEN- UND VERDICHUNGSAUTOMATIK

Griff des Siebträgers an der Position INSERT (Einschieben) an der Mahlwerkausgabe ausrichten. Siebträger durch Anheben in die Mahlwerkausgabe einschieben und in die Mittelposition drehen.



Zum Start der Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik auf dem Display die Taste „Grind“ (Mahlen) antippen. Die Maschine beginnt zu mahlen.



Am Ende der Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik den Griff des Siebträgers in die Position INSERT drehen, Siebträger nach unten abnehmen.

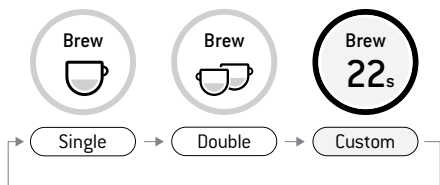
Verwenden Sie den mitgelieferten Inbusschlüssel, um die Anschlaghöhe einzustellen. Ziehen Sie den Stampferhöhe vom Schleifauslass nach unten und dann die Lüfterkupplung im Schleifauslass nach unten, um sie zu entfernen. Stellen Sie

die Länge der Kupplung ein, indem Sie das Befestigungselement mit dem Inbusschlüssel lösen und die Kupplung auf die gewünschte Länge drehen.

ESPRESSO-EXTRAKTION

Griff des Siebträgers an der Position INSERT (Einschieben) an der Brühgruppe ausrichten. Siebträger nach oben in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Position LOCK TIGHT (fest einspannen) hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.

Auf dem Display die Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um die Extraktion zu starten. Sie können das Espresso-Volumen ändern.

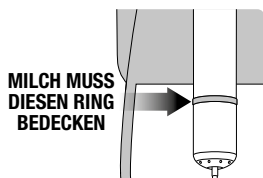
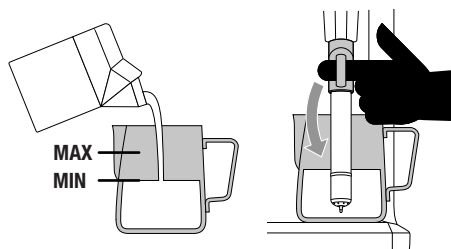


MANUELLE BRÜHUNG

Für den manuellen Extraktionsmodus die „Brew“-Taste etwa 2 s lang gedrückt halten. Zum Start der Extraktion „Brew“-Taste antippen; nochmals antippen, um die Extraktion zu stoppen.

AUTOMATISCHES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Mit frischer, kalter Milch beginnen. Milchkännchen bis unter den Schnabel füllen. Aufschäumdüse anheben und in die Milch eintauchen. Aufschäumdüse komplett absenken. Das Milchkännchen sollte auf der Tropfschale stehen; Milch sollte die Dichtung der Aufschäumdüse bedecken.



Zum Start „Milk“-Taste antippen. Das Display zeigt die Milchtemperatur während des Aufwärmens an. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben. **Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.** Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

MANUELLES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Beim manuellen Aufschäumen von Milch sind die Funktionen Automatisches Aufschäumen und die Selbstabschaltung deaktiviert. Aufschäumdüse anheben. Taste zum Aufschäumen antippen. „Milk“-Taste am Ende des Aufschäumvorgangs antippen, um diesen zu stoppen. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

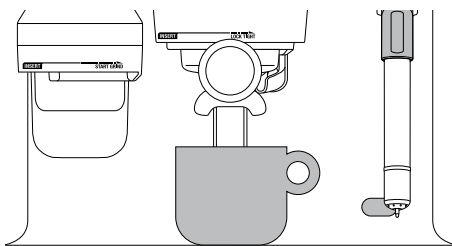
Dampf kann selbst nach dem Abschalten der Maschine noch unter Druck freigesetzt werden.

Kinder stets beaufsichtigen.

AMERICANO

Für Americano stehen 3 Voreinstellungen zur Verfügung: klein, mittel und groß.

Kaffee mahlen und im Siebträger tampen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Tasse unter die Siebträger- und Heißwasserausgabe stellen. Es wird erst Espresso ausgegeben und anschließend automatisch Heißwasser zum Espresso dazugegeben.



VOREINGESTELLTE TASSENGRÖÖE	AUSGEBEBENE MENGE
Klein	Ca. 6 oz / 180 ml
Mittel	Ca. 8 oz / 240 ml
Groß	Ca. 12 oz / 360 ml

CAFÉ CREMA

Es gibt drei Voreinstellungen für Café Crema: Klein (120 ml), Mittel (150 ml), Groß (180 ml). Setzen Sie das 1-Tassen-Filtersieb ein und stellen Sie wie auf dem Display angegeben das Mahlwerk auf eine grobe Mahlfunktion ein.

HEIßWASSER

Die Funktion „HOT WATER“ (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden.


Zum Start und Stopp von Heißwasser, auf dem Display „Hot Water“ antippen.

HINZUFÜGEN EINES NEUEN GETRÄNKS


Zur Erstellung eines personalisierten Getränks auf dem Display „Create New“ (Neues erstellen) antippen. Eigenschaften können auf der Basis eines Standardgetränks angepasst und gespeichert werden.



Add New

Passen Sie alternativ Eigenschaften manuell an und speichern Sie die aktuellen Einstellungen durch Antippen des kleinen Symbols .

EINSTELLUNGEN

Das Menü „Settings“ (Einstellungen) wird durch Antippen des Symbols  rechts oben im Display aufgerufen.

TRANSPORT UND LAGERUNG

Es wird empfohlen, vor dem Transport der Maschine oder einer längeren Lagerung beide Wasserbehälter zu leeren. Für detaillierte Anweisungen siehe den Abschnitt Entkalkung. Dieser Ablauf dient auch als Frostschutzmaßnahme, falls die Maschine extrem kalten Temperaturen ausgesetzt wird.

SELBSTABSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.



Reinigung und Pflege

FARB-TOUCHSCREEN

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

REINIGUNGSZYKLUS

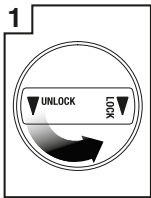
- Eine Aufforderung zur Reinigung der Maschine wird angezeigt, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist (nach etwa 200 Espressos). Reinigungszyklus alternativ durch Antippen der Taste „Clean Cycle“ (Reinigungszyklus) unter „Settings“ (Einstellungen) starten. Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe.
- Anweisungen auf dem Touchscreen befolgen.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

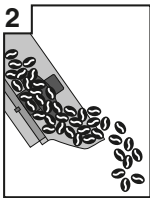
Siehe Seite 8.

REINIGUNG DER MAHLKEGEL

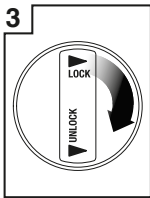
Regelmäßig gereinigte Mahlkegel erzielen gleichmäßigere Mahlergebnisse, die vor allem für Espresso wichtig sind.



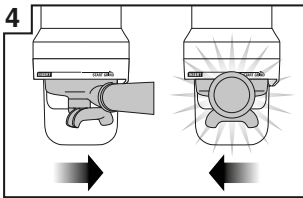
1 Bohnenbehälter entriegeln



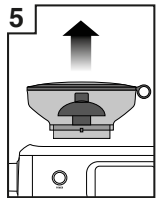
2 Bohnen entleeren



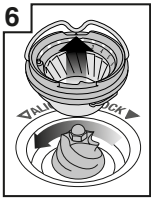
3 Bohnenbehälter wieder einsetzen und einrasten lassen



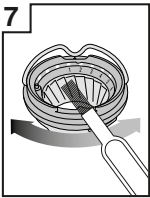
4 Mahlwerk leer laufen lassen



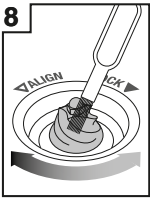
5 Bohnenbehälter entriegeln und abnehmen



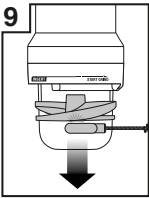
6 Oberen Kegel abnehmen



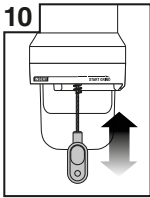
7 Oberen Kegel mit dem Kegelbürstchen reinigen



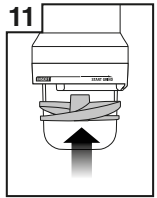
8 Unteren Kegel mit dem Kegelbürstchen reinigen



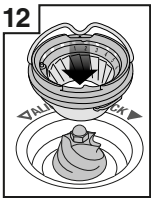
9 Tamper-Gebälse mit dem vorgesehenen Magneten entnehmen



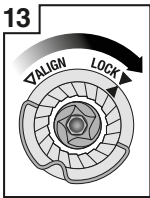
10 Mahlwerk ausgabe mit dem Mahlwerkbürstchen reinigen



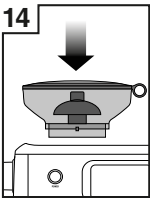
11 Tamper-Gebälse von Hand wieder einsetzen



12 Oberen Kegel fest einschieben



13 Oberen Kegel einrasten lassen



14 Bohnenbehälter einsetzen



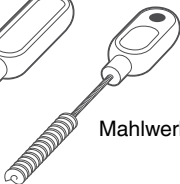
15 Bohnenbehälter einrasten lassen

Kegelbürstchen



Magnet zur Entnahme des Tampers

Mahlwerkbürstchen



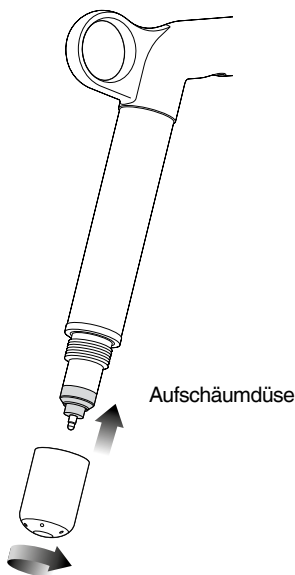
REINIGUNG DER AUFSCHÄUMDÜSE



WICHTIG

Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gründlich abwischen und sofort durchspülen. Eine nicht gereinigte Aufschäumdüse kann die Aufschäumleistung beeinträchtigen.

- Sollten Löcher in der Aufschäumdüse verstopfen, warten, bis die Maschine keinen Dampf mehr ausgibt dann Düse mit dem Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse freisetzen.
- Bleibt die Aufschäumdüse verstopft, Spitze abnehmen und mit der Aufschäumdüse in einer Lösung mit Aufschäumdüsen-Reinigungspulver einweichen (siehe Anweisungen unten). Spitze spülen und wieder auf die Aufschäumdüse aufschrauben.



Aufschäumdüse

- Die Aufschäumdüse kann bei Nichtgebrauch im mit Wasser gefüllten Milchkännchen eingetaucht bleiben, um das Verstopfungsrisiko zu reduzieren.

Reinigungspulver für die Aufschäumdüse

1. 1 Beutel in leeres Milchkännchen entleeren.
2. 1 Tasse (8 oz / 240 ml) heißes Wasser zufügen.
3. Düsenspitze abnehmen, in das Kännchen legen, Aufschäumdüse eintauchen.
4. 20 Minuten lang einweichen lassen.

5. Spitze der Aufschäumdüse reinigen, spülen und wieder aufsetzen. Düse wieder in das Kännchen tauchen und 10 Sekunden lang Dampf aktivieren.
6. 5 Minuten lang einweichen lassen.
7. Dampf zur Durchspülung der Aufschäumdüse mehrmals aktivieren; Düse anschließend gründlich spülen.
8. Aufschäumdüse mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
9. Lösung wegschütten und Kännchen gründlich spülen.



HINWEIS

Aufschäumdüse nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß einsetzen, um Fehler im Temperatursensor zu vermeiden.

REINIGUNG VON FILTERSIEB UND SIEBTRÄGER

- Filtersieb und Siebträger nach jeder Kaffeezubereitung sofort unter heißem Wasser abspülen, um Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- Bei verstopften Löchern im Filtersieb eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

RÜCKSPÜLUNG MIT WASSER

- Eine Rückspülung mit Wasser wird nach jeder Kaffeezubereitung vor dem Ausschalten der Maschine empfohlen. Tropfschale leeren. Reinigungsscheibe in das Filtersieb einlegen und Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Taste „Brew“ (Brühen) berühren und Druck 20 Sekunden lang aufbauen lassen. Taste zum Stoppen und Ablassen des Drucks erneut berühren. Vorgang 5 Mal wiederholen, um Rückstände von Kaffeemehl und Kaffeeöl aus den Brühwasserleitungen zu entfernen.

REINIGUNG DER DUSCHE

- Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.
- Mit eingesetztem Filtersieb und Siebträger ohne Kaffeemehl regelmäßig heißes Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen, um Kaffeemehlrückstände aus der Dusche zu entfernen.

- Bei hartnäckigen Rückständen an der Dusche die Schraube in der Mitte der Dusche mit dem Inbusschlüssel lösen. Darauf achten, welche Seite zur Brühgruppe zeigt.

REINIGUNG VON TROPFSCHALE UND ABLAGE

- Tropfschale nach jedem Gebrauch abnehmen, leeren und reinigen.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Tropfschale mit warmem Wasser waschen.
- Die Ablage kann zur Reinigung entnommen werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen; keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

- Außengehäuse und Tassen-Wärmeplatte mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen, trockenen Tuch polieren. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



HINWEIS

Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen.

ENTKALKUNG

- Diese Funktion zum Zugriff auf den Entkalkungszyklus verwenden, wenn dieser auf dem Display angefragt wird.
- Die Maschine geht in den Entkalkungsmodus, wenn Sie in der Pop-up-Meldung „Descale“ (Entkalken) oder in „Settings“ (Einstellungen) > „Descale Cycle“ (Entkalkungszyklus) wählen. Anweisungen auf dem Touchscreen befolgen.
- Für den gesamten Entkalkungsvorgang bitte etwa 1,5 Stunden Zeit lassen und die Schritt-für-Schritt-Anweisungen befolgen.

Wenn die Maschine gerade in Gebrauch war, Maschine vor der Entkalkung bitte ausschalten und mindestens 1 Stunde lang abkühlen lassen.



HINWEIS

Maschine nur wie im Entkalkungszyklus im „SETTINGS“ Menü vorgesehen entkalken, da die Maschine sonst beschädigt werden könnte.



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Mahlwerkmotor startet, aber das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Bohnenbehälter. Mahlwerk / Bohnenbehälter ist verstopft. Kaffeebohne im Bohnenbehälter festgeklemmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. Bohnenbehälter abnehmen. Bohnenbehälter und Kegel auf Blockaden prüfen. Teile wieder einsetzen und nochmals versuchen.
Mahlwerkmotor startet, aber verursacht laute Klickgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder Ausgabe ist verstopft. Mahlwerk ist durch Feuchtigkeit verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter abnehmen, Mahlkegel prüfen und Fremdkörper entfernen. Kegel und Mahlwerk ausgabe reinigen, siehe Seite 12. Kegel vor dem Zusammensetzen völlig trocknen lassen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner auf die Kegel geblasen werden, um sie schneller zu trocknen.
Bohnenbehälter rastet nicht richtig ein	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeebohnen versperren die Verriegelung des Bohnenbehälters. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter abnehmen. Kaffeebohnen oben auf den Kegeln entfernen. Bohnenbehälter wieder richtig einrasten lassen.
Siebträger zu voll	<ul style="list-style-type: none"> Tamper-Gebläse wurde zur Reinigung entnommen und nicht wieder eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist; siehe Anweisungen auf der Sage-Website.
Mahlwerk-Not-Aus?		<ul style="list-style-type: none"> Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik zu stoppen. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Mahlwerk läuft kontinuierlich	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Behälter. 	<ul style="list-style-type: none"> Behälter mit Kaffeebohnen füllen. Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik zu stoppen.
	<ul style="list-style-type: none"> Tamper-Gebläse wurde entnommen. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist; siehe Anweisungen auf der Sage-Website.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft am Siebträger herunter	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, dass der Siebträgergriff bis über die Mitte hinaus nach rechts gedreht ist und der Siebträger sicher eingespannt ist. Die Silikondichtung wird durch Drehen über die Mitte hinaus nicht beschädigt.
und / oder	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände nach dem Mahlen vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
Siebträger fällt während der Extraktion aus der Brühgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Rand des Filtersiebs oder die Unterseite der Siebträger-Laschen ist nass. Nasse Oberflächen verringern die Reibung, die für das sichere Einspannen des Siebträgers unter Druck (bei einer Extraktion) erforderlich ist. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stets sicherstellen, dass das Filtersieb und der Siebträger völlig trocken sind, ehe sie mit Kaffee gefüllt, getampert und in die Brühgruppe eingespannt werden.
Probleme mit der Auto-Start-Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Uhr ist nicht gestellt oder falsch gestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, dass die Uhr und Auto-Start-Zeit korrekt programmiert sind.
Meldung „Operation Error“ (Betriebsfehler) auf dem Touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist ein schwerer Fehler aufgetreten, und die Maschine kann nicht arbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an ein Sage-Kundendienstzentrum.
Pumpen arbeiten weiter / Dampf ist sehr feucht / Heißwasserabgabe leckt	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser beeinträchtigt die bestimmungsgemäße Funktion der Maschine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird die Verwendung von kaltem, gefiltertem Wasser empfohlen. Wasser ohne / mit sehr geringem Mineralgehalt wie stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser wird nicht empfohlen. Bleibt das Problem weiter bestehen, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. • Wassertank füllen. System folgendermaßen vorbereiten: <ol style="list-style-type: none"> 1) Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Brühgruppe zu leiten. 2) Taste „Hot Water“ (Heißwasser) antippen, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen zu lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Anzeige sagt „Water tank empty“ (Wassertank leer), aber der Tank ist voll	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
Kein Dampf oder Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ist nicht eingeschaltet oder hat noch nicht Betriebstemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, dass der Netzstecker eingesteckt und die Maschine betriebsbereit ist. • Entkalkung durchführen.
Kein Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 13. • Entkalkung durchführen.
Maschine ist EINgeschaltet, arbeitet aber nicht		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.
Dampf strömt aus der Brühgruppe		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.
Espresso läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger, eingeschränkter Fluss	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Entkalkung durchführen.
Espresso läuft zu schnell durch	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.
Kaffee ist nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen sind nicht vorgewärmt. • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen. • Milchtemperatur im Menü „Settings“ (Einstellungen) erhöhen.
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Nicht genügend aufgeschäumte Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 13. • Entkalkung durchführen.
Zu viel Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe nachstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Marken und Arten von Milch und Milchalternativen schäumen unterschiedlich auf. Aufschäumung eventuell entsprechend nachstellen. • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren.
Zu wenig Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe nachstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren.
Menge der Kaffeeextraktion hat sich bei gleichbleibenden Einstellungen verändert	<ul style="list-style-type: none"> • Extraktion kann sich bei weniger frischen Kaffeebohnen verändern und das Volumen beeinflussen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 2 Jahre ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit wird Sage Appliances jedes fehlerhafte Produkt reparieren, ersetzen oder das Geld zurückerstatten (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.



Anmerkungen

the Oracle™ Touch



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 6 Composants
- 8 Fonctionnalités de l'Oracle™ Touch
- 9 Fonctions
- 12 Entretien et nettoyage
- 16 Dépannage
- 20 Garantie

SAGE® **RECOMMANDE** **LA SÉCURITÉ** **EN PREMIER**

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.

MESURES **IMPORTANTES** **DE SÉCURITÉ**

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur le site sageappliances.com.

- 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.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
- 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.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

• Si l'appareil doit être :

- laissé sans surveillance
- nettoyé
- déplacé
- monté ; ou
- rangé

Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton POWER (Marche/Arrêt). Débranchez-la ensuite de la prise de courant.

- 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction de détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Veuillez vous reporter à la page 14 pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. 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 privacy@sageappliances.com.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche filtrante doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas les cartouches filtrantes endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches filtrantes.
- Si vous vous absentez pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Elle doit être confiée à un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

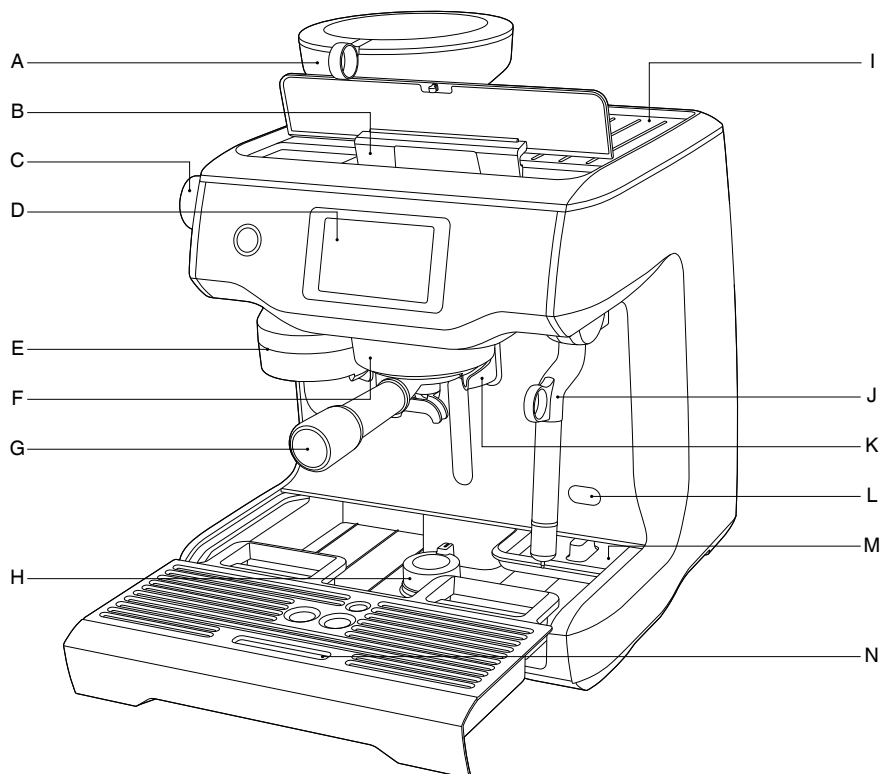


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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

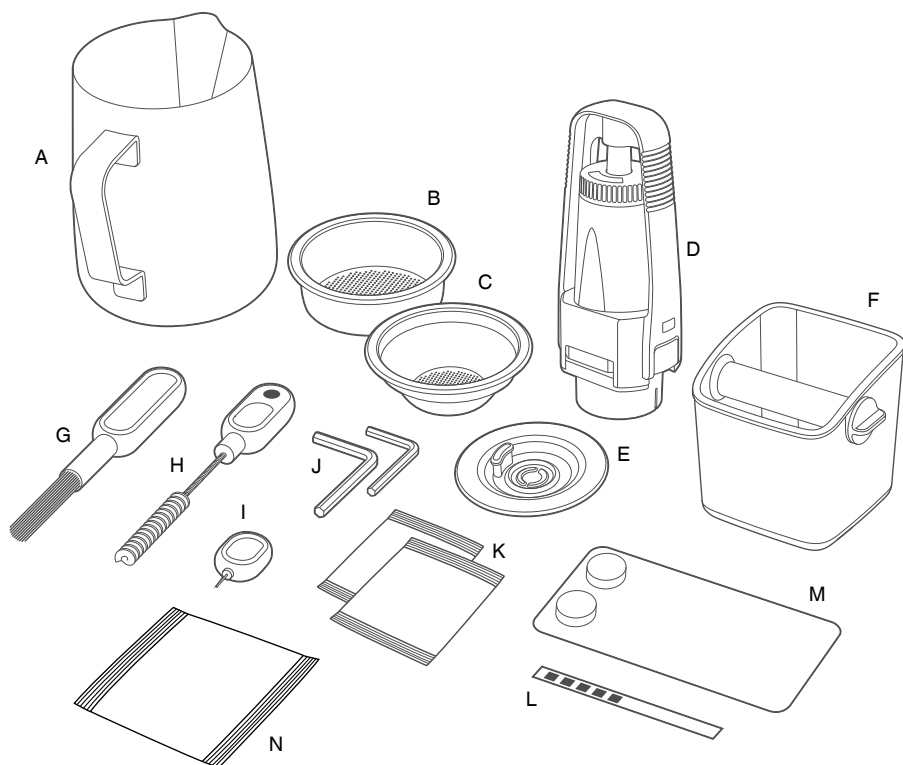


Composants



- | | |
|--|---|
| A. Broyeur conique intégré | H. Pied pivotant rétractable |
| B. Réservoir d'eau amovible de 2,5 l à remplissage par le haut | I. Plateau chauffe-tasses |
| C. Sélecteur de degré de mouture | J. Buse vapeur froide au toucher |
| D. Panneau de commande à écran tactile | K. Sortie spéciale eau chaude |
| E. Sortie de mouture | L. Point d'accès pour le détartrage |
| F. Groupe d'infusion de 58 mm | M. Tiroir de rangement pour accessoires |
| G. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm | N. Bac d'égouttement amovible |

CE Informations sur la tension nominale
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 2 000 – 2 400 W



ACCESSOIRES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
- B. Panier filtre 2 tasses
- C. Panier filtre 1 tasse
- D. Support du filtre à eau avec filtre
- E. Disque de nettoyage
- F. Mini-réceptacle à mouture usée
- G. Brosse pour broyeur
- H. Brosse pour la sortie de mouture et aimant de retrait du bourroir
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Deux clés Allen
- K. Poudre de nettoyage pour buse vapeur
- L. Bandelette de test de dureté de l'eau
- M. Pastilles de nettoyage Express
- N. Poudre détartrante



Fonctionnalités de l'Oracle™ Touch

PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE EN COULEUR

Faites défiler le menu boisson puis sélectionnez une option. Choisissez l'intensité de votre café, la texture et la température du lait, puis sauvegardez vos préférences.

MOUTURE, DOSAGE ET TASSAGE AUTOMATIQUES & MAINS LIBRES

Sélectionne la quantité exacte de café à mouder, doser et tasser, pour éviter toute chute de grains.

CHOIX DE LA TAILLE DE MOUTURE

Taille de mouture réglable de fine à grossière pour une extraction optimale de votre espresso.

BROYEURS CONIQUES DE PRÉCISION

Optimisent la surface du café moulu pour une pleine saveur d'espresso.

MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE & MAINS LIBRES

Le lait est travaillé automatiquement à la température sélectionnée et selon le résultat souhaité, du latte onctueux au cappuccino crémeux. La purge automatique élimine les dépôts de lait de la buse vapeur lorsque celle-ci est positionnée vers le bas.

CAFÉ & VAPEUR SIMULTANÉS

Deux chauffe-eau en acier inoxydable réservés respectivement à l'espresso et à la vapeur pour réaliser en même temps le moussage du lait et l'extraction de l'espresso.

PRÉCISION CONTRÔLÉE

Régulateur électronique de température PID

Le contrôle électronique de la température fournit une eau à la température optimale pour un espresso savoureux.

Groupe chauffant activement chauffé

Groupe chauffant de taille commerciale 58 mm avec dispositif intégré garantissant la stabilité thermique au cours de l'extraction.

Pression d'extraction contrôlée

Soupape de pression limitant la pression maximale pour un espresso à la saveur optimale.

Pré-infusion à basse pression

Augmente graduellement la pression de l'eau pour que les grains se dilatent progressivement, afin d'obtenir une extraction uniforme.

Pompe double

Pompes de fabrication italienne pour l'espresso et le chauffe-eau à vapeur.

Température de la préparation ajustable

Réglez la température de l'eau pour obtenir le meilleur de votre espresso selon l'origine du café et le degré de torréfaction.

FONCTIONNALITÉS ADDITIONNELLES

Démarrage automatique

Mise en marche programmable de la machine à un horaire spécifique.

Extinction automatique

Extinction de la machine après une durée de temps spécifique réglable entre 30 minutes et 8 heures.

Dose réglable

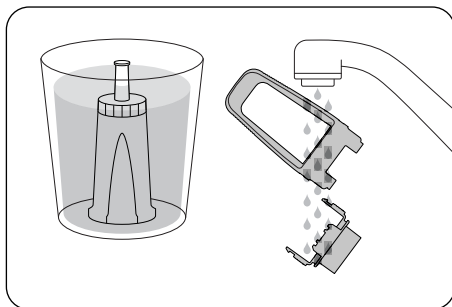
Hauteur du ventilateur réglable permettant de moduler la quantité de café dans le porte-filtre.



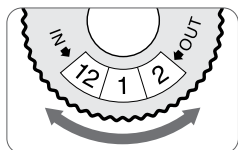
Fonctions

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU

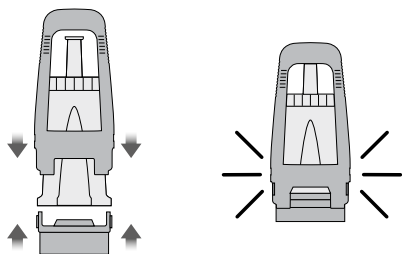
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.



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

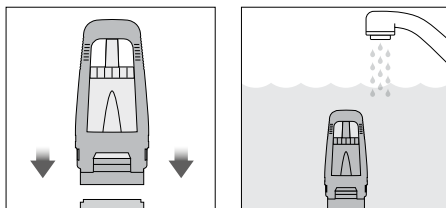


- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.



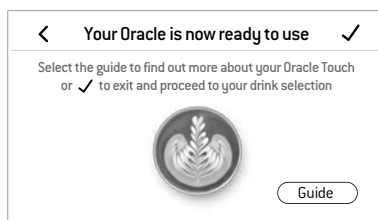
- Pour installer le support assemblé au filtre dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour verrouiller.

- Remplissez le réservoir d'eau froide, puis faites-le glisser et remettez-le en place dans la machine.



PREMIÈRE UTILISATION

1. Appuyez sur le bouton POWER pour mettre la machine sous tension.
2. Suivez les instructions à l'écran pour vous guider lors de la première utilisation.
3. Une fois l'installation terminée, la machine indique qu'elle est prête à l'emploi.



La machine est maintenant en mode STANDBY (Veille).

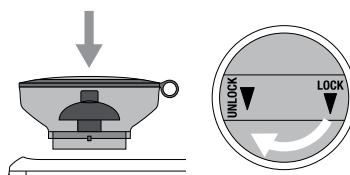


REMARQUE


Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'essai, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau.

UTILISATION DU MOULIN

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine. Tournez le bouton pour la verrouiller. Remplissez la trémie de grains frais.



SÉLECTION DE BOISSONS

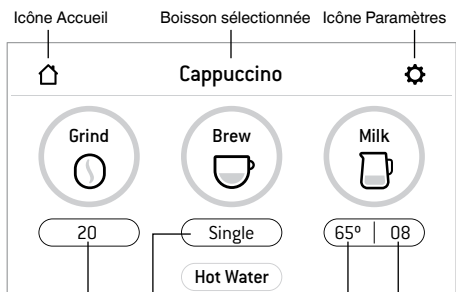
Pour accéder à l'écran Drinks Menu (Carte des boissons), touchez l'icône Accueil (Home) . Faites glisser et sélectionnez votre boisson. Touchez l'icône **i** d'« Aide et astuces » pour afficher le Guide Oracle™ Touch.



REMARQUE

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

ÉCRAN DES BOISSONS



Taille de mouture
Ajustez à l'aide du bouton situé sur le côté de la machine

Réglage d'infusion : utilisez ce bouton pour faire défiler
Espresso : simple/double/ temps d'extraction personnalisé

Niveau de mousse de lait
Température du lait

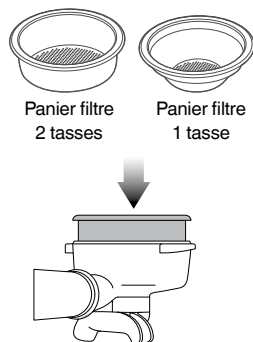
Long Black : petit/moyen/grand

SÉLECTION DU DEGRÉ DE MOUTURE

La machine propose 45 réglages de degré de mouture (n° 1 : très fine, n° 45 : très grossière).

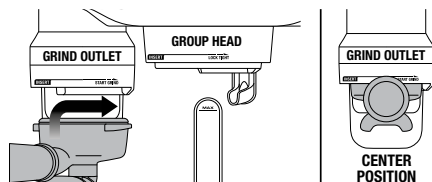
Nous vous recommandons de commencer par le n° 30 et de l'ajuster si besoin (plus fine si l'extraction est trop rapide, plus grossière si elle est trop lente). L'expresso devrait commencer à s'écouler après 8 à 12 secondes.

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

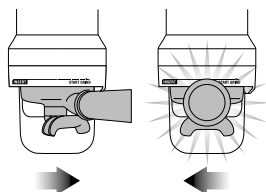


MOUTURE, DOSAGE ET TASSEMENT AUTOMATIQUES

Alignez le manche du porte-filtre sur la position INSERT de la sortie de mouture. Soulevez-le pour insérer le porte-filtre dans la sortie de mouture et tournez-le en position centrale.



Pour démarrer la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques, appuyez sur le bouton « Moudre » à l'écran. L'opération de mouture débute.



À la fin de l'opération de mouture, de dosage et de tassement automatiques, tournez le manche du porte-filtre sur la position INSERT et abaissez-le pour le retirer.

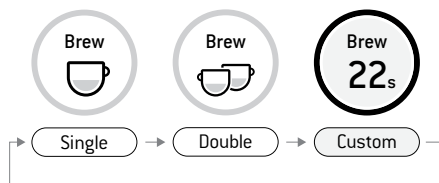
Pour régler la hauteur de tassement du café, utilisez la clé Allen fournie. Tirez le ventilateur de bourrage vers le bas de la sortie de mouture, puis abaissez le couplage du ventilateur à

l'intérieur de la sortie de mouture pour le retirer. Ajustez la longueur de l'accouplement en desserrant la fixation avec la clé Allen et en tournant l'accouplement à la longueur désirée.

EXTRACTION D'ESPRESSO

Alignez le manche du porte-filtre sur la position INSERT du groupe d'infusion. Soulevez-le pour insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-le vers la position LOCK TIGHT (Bien verrouiller) jusqu'à sentir une résistance.

Appuyez sur le bouton « Infuser » à l'écran pour commencer l'extraction. Vous pouvez modifier le volume de préparation.

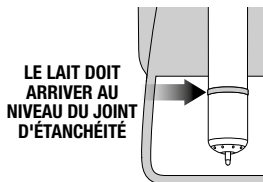
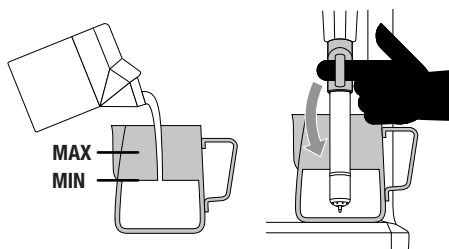


COMMANDE MANUELLE

Pressez et maintenez le bouton « Infuser » enfoncé (environ 2 s) pour entrer en mode d'extraction manuelle. Touchez le bouton « Infuser » pour démarrer l'extraction et appuyez à nouveau dessus pour arrêter l'extraction.

PRÉPARATION AUTOMATIQUE D'UNE MOUSSE DE LAIT

Utilisez du lait frais et froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Levez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait. Abaissez la buse vapeur au maximum. Le pichet à lait doit reposer sur le bac d'égouttement et le lait doit couvrir le joint de la buse vapeur.



Pour commencer, appuyez sur le bouton « Lait ». L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe. Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte. Levez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. **Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide.** Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

PRÉPARATION MANUELLE D'UNE MOUSSE DE LAIT

Les fonctions de moussage automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant le moussage manuel du lait. Levez la buse vapeur. Lancez le processus de mousse en appuyant sur le bouton. Une fois la mousse terminée, appuyez sur le bouton Lait pour arrêter.

Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

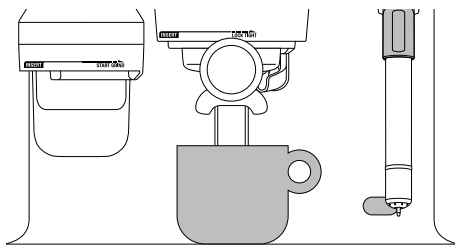
De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.

AMERICANO

La machine propose 3 pré-réglages pour préparer un Americano : petit, moyen et grand.

Effectuez le moulage de la dose, tassez le porte-filtre et insérez-le dans le groupe d'infusion. Placez votre tasse sous les becs-verseurs du porte-filtre et la buse à eau chaude. L'expresso est d'abord extrait, puis l'eau chaude s'écoule automatiquement.



FORMAT PRÉRÉGLÉ

QUANTITÉ INFUSÉE

Petit	Environ 180 ml
Moyen	Environ 240 ml
Grand	Environ 360 ml

CAFÉ CRÈME

La machine propose 3 pré-réglages pour le café crème : petit (120 ml), moyen (150 ml), grand (180 ml). Insérez le panier-filtre 1 tasse, réglez le moulin sur un réglage grossier comme indiqué à l'écran.

EAU CHAUDE

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


Pour démarrer et arrêter l'eau chaude, appuyez sur Hot Water (Eau chaude) sur l'écran.

AJOUT D'UNE NOUVELLE BOISSON


Appuyez sur « Nouveau » sur l'écran du menu pour créer une boisson personnalisée. Vous pouvez régler les paramètres en fonction d'un style standard et sauvegarder les vôtres.



Add New

Sinon, après avoir réglé manuellement les paramètres, appuyez sur la petite icône  pour enregistrer le paramètre actuel.

PARAMÈTRES

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran.

TRANSPORT ET RANGEMENT

Nous vous recommandons de purger intégralement les deux chauffe-eau avant de transporter ou de ranger la machine pendant une longue période. Veuillez vous reporter à la section Détartrage pour suivre les instructions pas à pas.

Cette procédure contribue également à protéger la machine contre le gel si elle est exposée

à des froids extrêmes.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.



Entretien et nettoyage

ÉCRAN TACTILE COULEUR

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

CYCLE DE NETTOYAGE

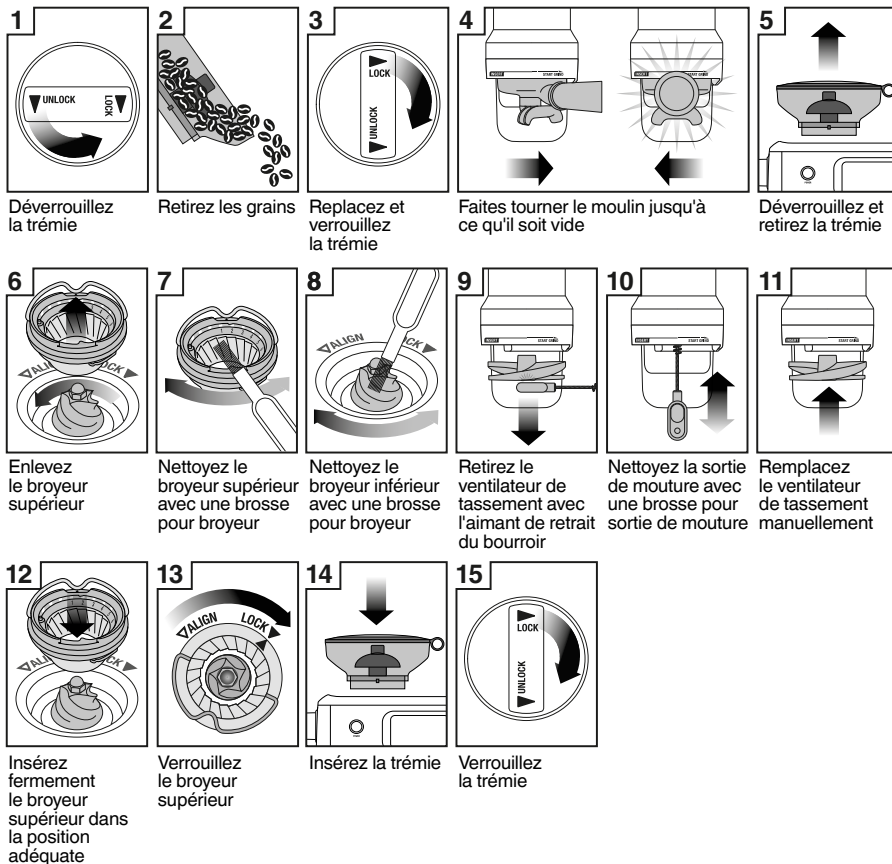
- Un message s'affiche lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire (environ 200 doses). Vous pouvez également lancer le cycle de nettoyage en sélectionnant « Cycle de nettoyage » dans « Paramètres ».
- Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince le groupe d'infusion.
- Suivez les instructions sur l'écran tactile.

REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

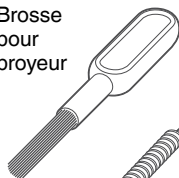
Veillez vous reporter à la page 9.

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.

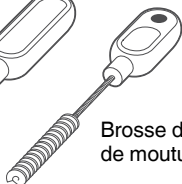


Brosse pour broyeur



Aimant pour retirer le bourroir

Brosse de sortie de mouture



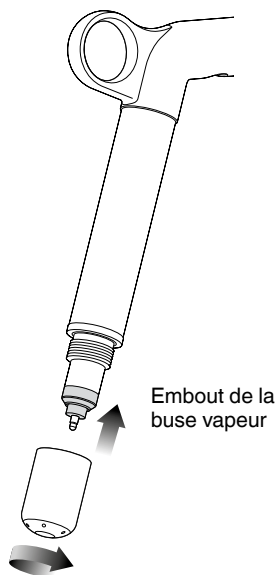
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



IMPORTANT

Essayez soigneusement la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide après chaque utilisation et purgez-les immédiatement. Si vous ne nettoyez pas la buse vapeur, le moussage du lait peut être affecté.

- Si l'un des orifices de la buse vapeur est obstrué, assurez-vous que la machine n'émet plus de vapeur puis nettoyez l'orifice avec la tige de l'outil de nettoyage de la buse vapeur.
- Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout et laissez-le tremper avec la buse vapeur en utilisant la poudre de nettoyage fournie (voir les instructions ci-dessous). Vissez à nouveau l'embout sur la buse vapeur après l'avoir rincé.



- Vous pouvez laisser la buse vapeur reposer dans le pichet à lait rempli d'eau lorsqu'elle n'est pas utilisée, de manière à réduire les risques de blocage.

Poudre de nettoyage pour buse vapeur

1. Versez un sachet de poudre dans le pichet à lait vide.
2. Ajoutez 1 tasse (240 ml) d'eau chaude.
3. Retirez l'embout de la buse vapeur et placez-le avec cette dernière dans le pichet.
4. Laissez tremper pendant 20 minutes.
5. Nettoyez, rincez et remettez en place l'embout de la buse vapeur. Remettez la buse dans le pichet et activez la vapeur pendant 10 secondes.
6. Laissez tremper pendant 5 minutes.
7. Activez la vapeur plusieurs fois pour purger la buse vapeur, puis rincez soigneusement la buse.
8. Essuyez la buse vapeur avec un tissu propre.
9. Jetez la solution et rincez le pichet soigneusement.



REMARQUE

Assurez-vous que l'embout de la buse vapeur est fermement fixé après le nettoyage pour éviter toute erreur de mesure de la température.

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 « Infuser » et laissez la pression s'accumuler pendant 20 secondes, puis appuyez à nouveau dessus pour arrêter et relâcher la pression. Répétez le processus 5 fois pour éliminer les petits résidus de mouture ou les résidus huileux de café dans la machine.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe d'infusion 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 avec de l'eau chaude en gardant le panier filtre et le porte-filtre en place, sans mouture. Cela permettra d'éliminer tous les résidus de café de la douchette.
- Si des résidus tenaces s'accumulent sur la douchette, utilisez une clé Allen pour dévisser la vis au milieu de la douchette, en notant le côté faisant face au groupe d'infusion.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Retirez la grille du bac d'égouttage. Lavez le bac d'égouttage avec de l'eau tiède savonneuse.
- Le bac d'égouttage peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs susceptibles de rayer la surface).

NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

- Vous pouvez nettoyer le boîtier et le chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.



REMARQUE

Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

- Utilisez cette fonction pour accéder à la procédure de détartrage lorsqu'un message vous y invite à l'écran.
- La machine passe en mode de détartrage si vous choisissez de détartrer à partir du message contextuel ou si vous sélectionnez « Paramètres » > « Cycle de détartrage ». Suivez les instructions sur l'écran tactile.
- Prévoyez environ 1 h 30 pour procéder au détartrage complet et suivez les instructions pas à pas. **Si vous avez terminé d'utiliser votre machine, éteignez-la et laissez-la refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.**



REMARQUE

N'essayez PAS de détartrer votre machine sans suivre la procédure Détartrage, disponible dans le menu Paramètres. Cela pourrait endommager votre machine.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains de café dans la trémie.• Le moulin ou la trémie à grains est bloqué(e).• Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.• 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.
Le moteur du moulin démarre, mais émet un bruit de cliquetis	<ul style="list-style-type: none">• Le moulin est bloqué par un objet étranger ou le goulot est bloqué.• Moulin obstrué par l'humidité.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la trémie à grains, inspectez les broyeurs et retirez tout corps étranger.• Nettoyez les broyeurs et la sortie de mouture (voir page 13).• Laissez les broyeurs sécher complètement avant de les remonter. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux sur la partie interne du moulin afin d'accélérer le séchage.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	<ul style="list-style-type: none">• Des grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la trémie à grains. Enlevez les grains de café au-dessus des broyeurs. Remettez la trémie à grains à sa place.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none">• L'hélice de tassement a été enlevée pour le nettoyage et n'a pas été remise en place.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir la Notice d'utilisation sur le site Internet de Sage).
Le moulin est en arrêt d'urgence		<ul style="list-style-type: none">• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.• Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains dans la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez la trémie de grains.• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.
	<ul style="list-style-type: none">• L'hélice de tassement a été retirée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir la Notice d'utilisation sur le site Internet de Sage).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'expresso s'écoule du bord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir bien tourné le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Dépasser le centre n'endommagera pas le joint en silicone.
et/ou	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la mouture de café sur le bord du panier filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'excès de café sur le bord du panier-filtre après l'opération de mouture pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
Le porte-filtre se détache du groupe d'infusion lors d'une extraction	<ul style="list-style-type: none"> Le bord du panier filtre ou le dessous des languettes du porte-filtre sont humides. Les surfaces humides réduisent la friction requise pour retenir le porte-filtre en place durant l'extraction sous pression. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous toujours que le panier filtre et le porte-filtre sont bien secs avant de les remplir de café, de les tasser et de les insérer dans le groupe d'infusion.
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	<ul style="list-style-type: none"> L'horloge n'est pas réglée ou est réglée sur une heure incorrecte. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'horloge et l'heure de démarrage automatique ont été correctement programmées.
Un message d'erreur de fonctionnement s'affiche sur l'écran tactile	<ul style="list-style-type: none"> Une défaillance majeure s'est produite et la machine ne peut pas fonctionner. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le service client Sage.
Les pompes continuent à fonctionner/ La vapeur est très humide/La sortie d'eau chaude fuit	<ul style="list-style-type: none"> Vous utilisez de l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée qui affecte le fonctionnement de la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> 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, contactez le service client Sage.
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement. Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. Remplissez le réservoir. Préparez le système comme suit : <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Infuser » pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion pendant 30 secondes. Appuyez sur le bouton « Eau chaude » pour faire passer l'eau dans la sortie d'eau chaude pendant 30 secondes.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran affiche un message « Réservoir d'eau vide » alors que le réservoir est rempli	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.
Aucune vapeur ni eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint sa température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la machine est branchée et prête à l'utilisation. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
Il n'y a pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 14. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
La machine est en marche, mais ne fonctionne pas		<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.
L'expresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre, avec un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
L'expresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées. • Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latte, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant. • Augmentez la température du lait dans le menu Paramètres.
Il n'y a pas de mousse	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Le lait n'a pas assez de texture	<ul style="list-style-type: none"> • La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 14. • Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage. • 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.
Trop de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop grossière. • La durée ou le volume de préparation doit être ajusté(e). 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. • Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ».
Pas assez de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop finement. • La durée ou le volume de préparation doit être ajusté(e). 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. • Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ».
La quantité de café extraite a changé, mais tous les réglages sont les mêmes.	<ul style="list-style-type: none"> • Quand les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. • Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ». • Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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.

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.

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. »



Remarques

the Oracle™ Touch



NL

SNELSTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 6 Onderdelen
- 8 De Oracle™ Touch biedt
- 9 Functies
- 12 Onderhoud en reiniging
- 16 Problemen oplossen
- 20 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we zeer veiligheidsbewust te werk. 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 GEBRUIK EN BEWAAR
DEZE VOOR TOEKOMSTIGE
NASLAG**

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw

elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die 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.
- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.
- 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.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- 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 het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
 - onbeheerd wordt achtergelaten
 - wordt schoongemaakt
 - wordt verplaatst
 - in elkaar wordt gezet, of
 - wordt opgeborgen
 Schakel dan altijd de espressomachine uit door op de POWER-knop te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enigewijze 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.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. Veraden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de het espressoapparaat kan beïnvloeden.

- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig op zijn plaats zit en in de zetgroep is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Alleen voor te verwarmen kopjes mogen bovenop het apparaat mogen geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Wees voorzichtig na het c van de melk: de automatische spoelfunctie kan hete stoom vrijgeven als het stoompijpje zich in de neerwaartse positie bevindt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de ontkalkingsfunctie omdat er hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg pagina 15 voor verdere instructies.
- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.


KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG

Uw apparaat beschikt over interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen. Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

- Filterpatroon moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Bewaar filterpatronen op een droge plaats in de originele verpakking.
- Bescherm de patronen tegen hitte en direct zonlicht.
- Gebruik geen beschadigde filterpatronen.
- Open de filterpatronen niet.
- Als u langere tijd niet thuis bent, moet u het waterreservoir legen en de patroon vervangen.



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat  niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een dealer die deze service biedt.

Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

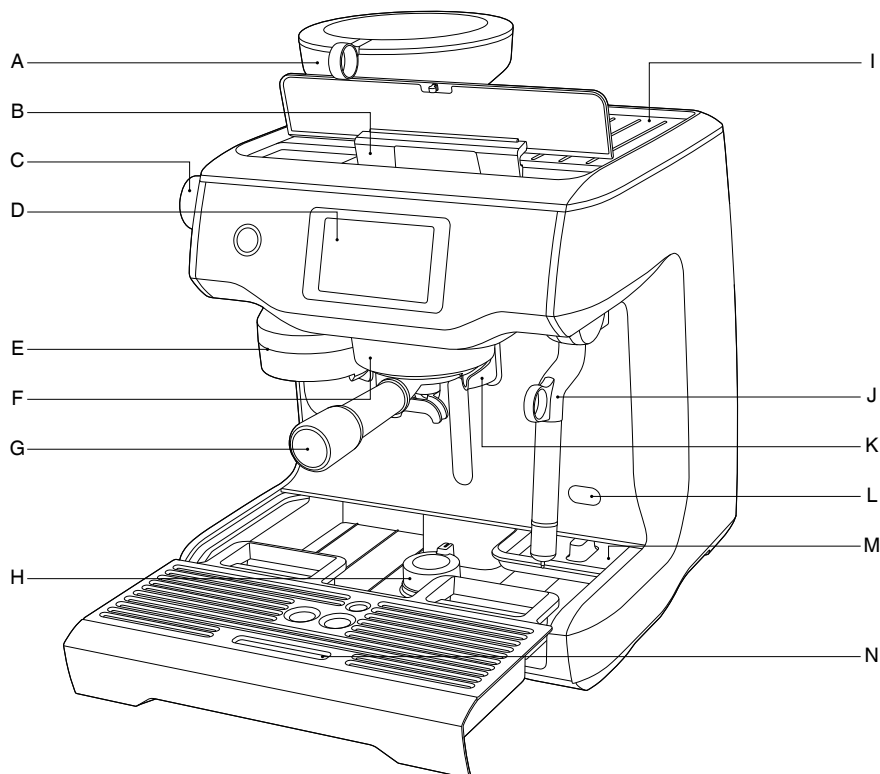


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Onderdelen



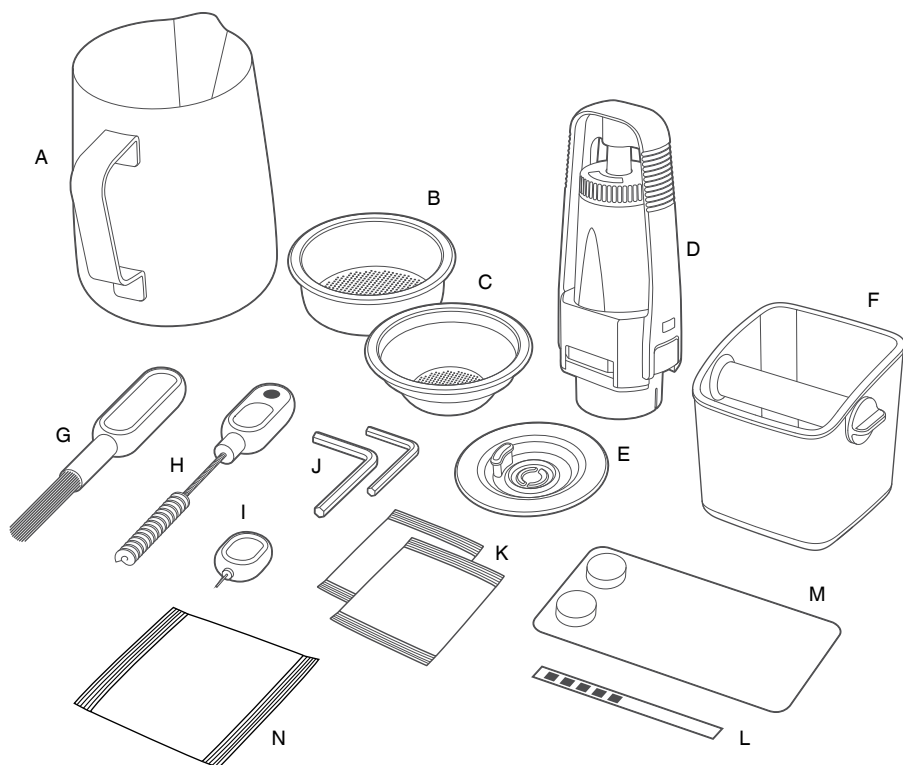
- A. Geïntegreerde kegelvormige koffiemolen
- B. Verwijderbaar waterreservoir van 1,9 l met opening bovenaan
- C. Draaiknop voor maalgraad
- D. Bedieningspaneel op het touchscreen
- E. Maalopening
- F. Zetgroep van 58 mm
- G. Roestvrijstalen portafilter van 58 mm

- H. Neerlaatbare draaivoet
- I. Verwarmingsplaat voor kopjes
- J. Stoompijpe (voelt koel aan)
- K. Heetwateruitloop
- L. Toegangspunt voor ontkalking
- M. Opbergbak voor gereedschap
- N. Verwijderbare opvangbak



Classificatiegegevens

220–240 V~50–60 Hz 2000–2400 W



ACCESSOIRES

- A. Melkkan van roestvrij staal
- B. Filterbakje voor 2 kopjes
- C. Filterbakje voor 1 kopje
- D. Waterfilterhouder met filter
- E. Reinigingsschijf
- F. Mini-afvalbak voor gemalen koffie
- G. Borstel voor maalelementen
- H. Borstel voor maalopening en magneet om aandrukelement te verwijderen
- I. Reinigingstool voor uiteinde stoompijpje
- J. Twee inbussleutels
- K. Reinigingspoeder stoompijpje
- L. Teststrip voor waterhardheid
- M. Espresso reinigingstabletten
- N. Ontkalkingspoeder



De Oracle™ Touch biedt

KLEURENBEDIENINGSPANEEL OP HET TOUCHSCREEN

Swipe en selecteer vanuit het drankmenu. Pas de koffiesterkte, melktextuur of melktemperatuur aan en sla deze op als uw persoonlijke favoriet.

HANDSFREE AUTOMATISCH MALEN, DOSEREN EN AANDRUKKEN

Automatisch malen, doseren en aandrukken van de gewenste hoeveelheid koffie, zonder geknoei.

DRAAIKNOP VOOR MAALGRAAD

Aanpasbare maalinstellingen van fijn tot grof voor optimale espresso-extractie.

KEGELVORMIG PRECISIEMAALWERK

Maximalisatie van het oppervlak van gemalen koffie voor een volle espressosmaak.

AUTOMATISCHE HANDSFREE MELKTEXTURERING

Automatische texturering van de melk tot de geselecteerde temperatuur en stijl, van zijdezachte latté tot romige cappuccino. Automatische spoeling verwijdert achterblijvende melk uit het stoompijpje wanneer deze weer naar beneden is gericht.

GELIJKTIJDIGE KOFFIE EN STOOM

Twee roestvrijstalen boilers, elk speciaal voor espresso en stoom, voor gelijktijdige melktexturering en espresso-extractie.

NAUWKEURIGE BEDIENING

Elektronische PID-temperatuurregeling

Elektronische temperatuurregeling levert een nauwkeurige watertemperatuur voor een optimale espressosmaak.

Actief verwarmde zetgroep

Zetgroep met commerciële grootte van 58 mm met ingebouwd element voor thermische stabiliteit tijdens de extractie.

Gereguleerde extractiedruk

Een OPV-klep (Over Pressure Valve) beperkt de maximale druk voor een optimale espressosmaak.

Pre-infusie bij lage druk

Verhoogt de waterdruk geleidelijk, zodat de koffie langzaam uitzet voor een gelijkmatige extractie.

Twee pompen

Specifieke boilerpompen voor espresso en stoom van Italiaanse makelij.

Programmeerbare shottemperatuur

Pas de watertemperatuur aan voor de optimale espressosmaak, naargelang de herkomst van de koffie en de brandingsgraad.

EXTRA FUNCTIES

Automatisch starten

Schakelt het apparaat op een bepaalde tijd in.

Automatische uitschakeling

Schakelt het apparaat na een bepaalde tijd van 0,5 tot 8 uur uit.

Instelbare doseerregelaar

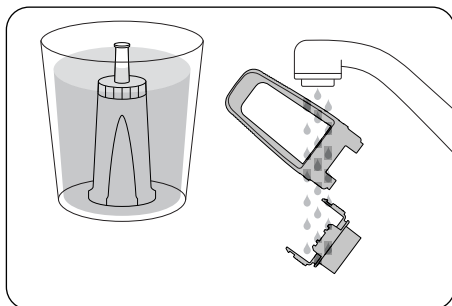
Instelbare ventilatorhoogte die helpt de hoeveelheid koffie in de portafilter te variëren.



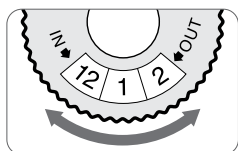
Functies

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

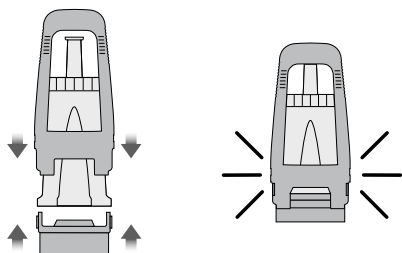
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder af met koud water.



- Stel de herinnering in op de volgende maand van vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.

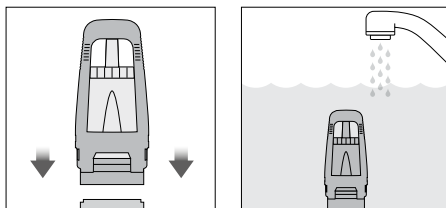


- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.



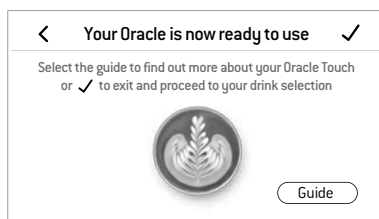
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u ervoor dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.

- Vul het waterreservoir met koud water, schuif het terug op zijn plaats en zet het vast.



EERSTE GEBRUIK

1. Druk op de POWER-knop om het apparaat aan te zetten.
2. Volg de instructies op het scherm. Deze leiden u door de eerste ingebruikname.
3. Nadat de installatie is voltooid, krijgt u een melding dat het apparaat klaar is voor gebruik.



Het apparaat staat nu in STAND-BYMODUS.

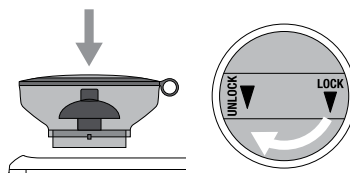


OPMERKING

Als uw waterhardheid 4 of 5 is tijdens het testen, is het bijzonder raadzaam over te stappen op een andere bron van water.

BONEN MALEN

Zet de bonencontainer op zijn plaats aan de bovenkant van het apparaat. Draai aan de knop om hem te vergrendelen. Vul de container met verse bonen.



DRANKKEUZE

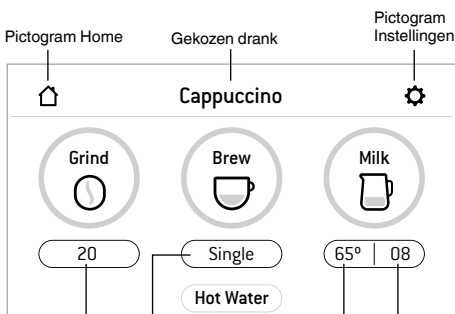
Tik op het pictogram Home  om het drankmenu te openen. Veeg en maak uw keuze. Tik op het pictogram voor hulp en tips  om de gids van de Oracle™ Touch weer te geven.



OPMERKING

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

SCHERM MET DRANKJES



Maalgraad
Aanpasbaar met de draaiknop aan de zijkant van het apparaat

Bereidingsinstelling:
tik op deze knop om te bladeren

Espresso - enkele shot/
dubbele shot/aangepaste
extractietijd

Long Black - klein/
medium/groot

Melkschuim-niveau

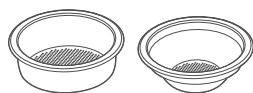
Melktemperatuur

MAALGRAAD SELECTEREN

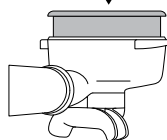
Er zijn 45 maalgraadinstellingen (nr. 1 - fijnste, nr. 45 - grofste).

We raden aan bij nr. 30 te beginnen en de instelling zo nodig aan te passen - fijner als de extractie te snel is, grover als deze te langzaam is. Espresso moet binnen 8-12 seconden gaan doorlopen.

UW FILTERBAKJE KIEZEN

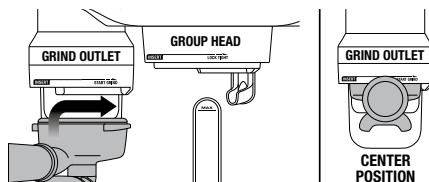


Filterbakje voor 2 kopjes Filterbakje voor 1 kopje

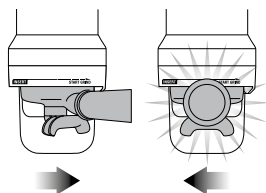


AUTOMATISCH MALEN, DOSEREN EN AANDRUKKEN

Zorg dat het handvat van het portafilter is uitgelijnd met INSERT op de maalopening. Breng het portafilter omhoog in de maalopening en draai het naar het midden.



Tik op de knop Maling op het display om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te starten. Het malen begint.



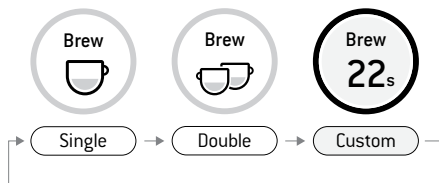
Wanneer automatisch malen, doseren en aandrukken is voltooid, draait u het handvat van het portafilter naar INSERT en laat u het vervolgens zakken om het te verwijderen.

Gebruik de meegeleverde inbusleutel om de koffie drukhoogte aan te passen. Trek de aanstampventilator naar beneden van de maalluitlaat en trek vervolgens de ventilatorkoppeling in de maalluitlaat naar beneden om deze te verwijderen. Pas de lengte van de koppeling aan door de bevestiging met de inbusleutel los te draaien en de koppeling op de gewenste lengte te draaien.

ESPRESSO-EXTRACTIE

Zorg dat het handvat van het portafilter is uitgelijnd met INSERT op de zetgroep. Breng het portafilter omhoog om het in de zetgroep te plaatsen en draai het naar LOCK TIGHT totdat u weerstand voelt.

Druk op de knop Bereiding op het display om de extractie te starten. U kunt het volume van de shot wijzigen.

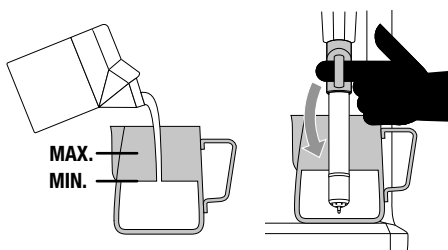


HANDMATIG OPHEFFEN

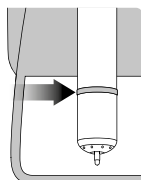
Houd de knop Bereiding ingedrukt (ongeveer 2 seconden) om naar de handmatige extractie-modus over te schakelen. Tik op de knop Bereiding om de extractie te starten, en tik opnieuw om de extractie te stoppen.

AUTOMATISCH MELK TEXTUREREN

Begin met koude, verse melk. Vul de melkkan tot onder het tuitje. Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan. Laat het stoompijpje zakken en zorg dat het helemaal naar beneden is gericht. De melkkan moet op de opvangbak staan en melk moet boven het uiteinde van het stoompijpje uitkomen.



DEZE AFDICHTING
MOET IN DE
MELK STAAN



Tik om te beginnen op Melk. Op het scherm wordt de temperatuur van de melk weergegeven terwijl deze opwarmt. Het textureren van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt. Til het stoompijpje op om de melkkan van de basis te halen. **Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.** Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.

HANDMATIG MELK TEXTUREREN

De opties voor automatisch melk textureren en automatisch uitschakelen zijn bij de handmatige modus uitgeschakeld. Til het stoompijpje op. Begin met opschuimen door op de knop te tikken. Wanneer het opschuimen klaar is, tikt u op de knop Melk om te stoppen.

Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.



LET OP:

VERBRANDINGSGEVAAR

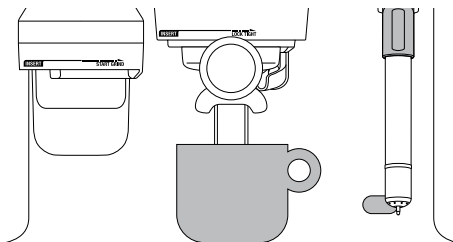
Stoom onder druk kan nog steeds vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.

AMERICANO

Er zijn drie voorinstellingen voor Americano: klein, medium en groot.

Koffie malen, aandrukken en portafilter in de zetgroep plaatsen. Plaats uw kopje onder de portafilteruitlopen en de heetwateruitloop. Eerst wordt de espresso geëxtraheerd, het hete water komt automatisch na de espresso.



VOORAF INGESTELDE KOPJESGROOTTE

HOEEVEELHEID KOFFIE

Klein	Ong. 180 ml
Medium	Ong. 240 ml
Groot	Ong. 360 ml

CAFÉ CREMA

Er zijn 3 voorinstellingen voor de instelling Café Crema, Klein (120 ml), Medium (150 ml), Groot (180 ml). Plaats het filterbakje voor één kopje en stel de molen in op een grovere maalgraad zoals aangegeven op het scherm.

HEET WATER

U kunt de functie HEET WATER gebruiken om kopjes te voorverwarmen of handmatig heet water toe te voegen.


Tik op Heet water op het scherm om deze functie te starten en stoppen.

NIEUW DRANKJE TOEVOEGEN


Tik op Nieuw op het menuscherm om een aangepast drankje te maken. U kunt parameters aanpassen op basis van een standaardstijl en uw eigen stijl opslaan.



Add New

Nadat u de parameters handmatig heeft aangepast, kunt u ook op het kleine pictogram  tikken om de huidige instelling op te slaan.

INSTELLINGEN

Open het instellingenmenu door op het pictogram  in de rechterbovenhoek van het scherm te tikken.

VERPLAATSEN EN OPBERGEN

Het is raadzaam beide boilers volledig te laten leeglopen voordat u het apparaat verplaatst of voor een langere periode opbergt. Raadpleeg het gedeelte Ontkalking voor stapsgewijze instructies.

Dit proces dient ook als antivriesmaatregel, voor het geval het apparaat aan extreem koude temperaturen wordt blootgesteld.

MODUS VOOR AUTOMATISCH UITSCHAKELLEN

Het apparaat schakelt na 30 minuten automatisch over naar de modus AUTO OFF.



Onderhoud en reiniging

KLEURENDISPLAY MET TOUCHSCREEN

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

REINIGINGSCYCLUS

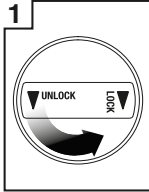
- Een wordt een reinigingsbericht weergegeven om aan te geven wanneer een reinigingscyclus is vereist (ongeveer 200 shots). Of u kunt met de reinigingscyclus beginnen door 'Reinigingscyclus' te kiezen in 'Instellingen'. De reinigingscyclus reinigt de druppelplaat en spoelt de zetgroep.
- Volg de instructie op het touchscreen.

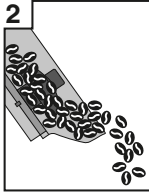
INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

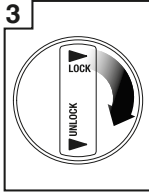
Raadpleeg pagina 9.

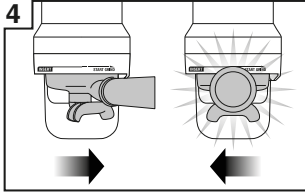
KEGELVORMIGE MAAELEMENTEN REINIGEN

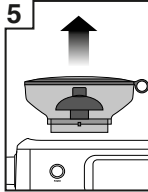
Door de maaelementen regelmatig schoon te maken, blijven ze consistente resultaten leveren, wat bijzonder belangrijk is wanneer u koffie maakt voor espresso.

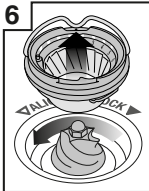
- 

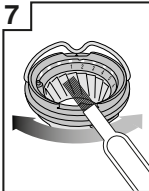
1 Ontgrendel de bonencontainer
- 

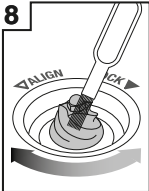
2 Bonen verwijderen
- 

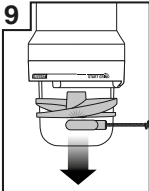
3 Bonencontainer terugplaatsen en vastzetten
- 

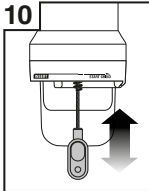
4 Laat de molen draaien totdat deze leeg is
- 

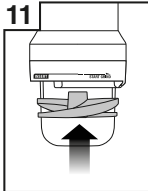
5 Ontgrendel en verwijder de bonencontainer
- 

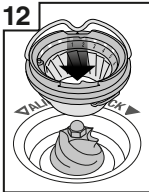
6 Verwijder het bovenste maaelement
- 

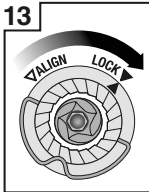
7 Maak bovenste maaelement schoon met de daarvoor bestemde borstel
- 

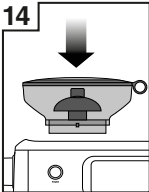
8 Maak onderste maaelement schoon met de daarvoor bestemde borstel
- 

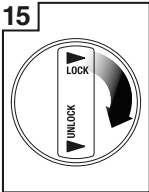
9 Verwijder het aandrukelement met de verwijderingsmagneet
- 

10 Maak maalopening schoon met de daarvoor bestemde borstel
- 

11 Plaats het aandrukelement handmatig terug
- 

12 Duw het bovenste maaelement stevig op zijn plaats
- 

13 Vergrendel het bovenste maaelement
- 

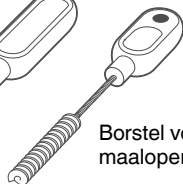
14 Plaats de bonencontainer
- 

15 Vergrendel de bonencontainer

Borstel voor maaelementen



Verwijderingsmagneet voor aandrukelement



Borstel voor maalopening

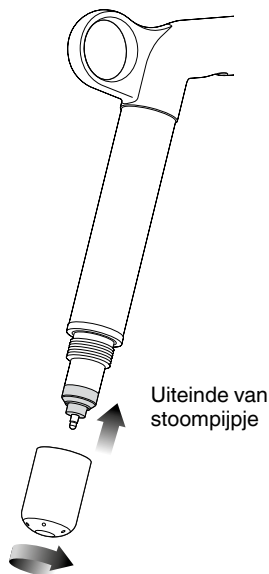
STOOMPIJPJE REINIGEN



BELANGRIJK

Veeg het stoompijpje en het uiteinde na elk gebruik onmiddellijk goed schoon met een vochtige doek en laat het spoelen. Als u het stoompijpje niet reinigt, kan dit de prestaties van de melktexturering beïnvloeden.

- Als een van de gaatjes in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, controleer dan dat het apparaat geen stoom meer aanmaakt en maak het gaatje vrij met behulp van de reinigingstool voor de stoomtip.
- Als het stoompijpje verstopt blijft, haalt u het uiteinde eraf en laat u het samen met het stoompijpje weken in een oplossing met het meegeleverde reinigingspoeder (zie instructies hieronder). Schroef het uiteinde terug op het stoompijpje nadat u ze heeft afgespoeld.



- Wanneer het stoompijpje niet in gebruik is, kunt u het in de melkkan gevuld met warm water laten zitten om verstoppingen te voorkomen.

Reinigingspoeder stoompijpje

1. Doe 1 zakje in een lege melkkan.
2. Voeg 1 kopje (240 ml) heet water toe.
3. Haal de stoomtip eraf en plaats deze samen met het stoompijpje in de kan.

4. Laat de onderdelen 20 minuten weken.
5. Reinig en spoel de stoomtip en schroef deze terug op het stoompijpje. Zet het stoompijpje terug in de kan en laat stoom 10 seconden doorlopen.
6. Laat ze 5 minuten weken.
7. Laat stoom meermaals doorlopen om het stoompijpje te reinigen, en spoel het daarna grondig af.
8. Droog het stoompijpje af met een schone doek.
9. Giet de oplossing weg en spoel de kan grondig uit.



OPMERKING

Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje na het reinigen weer stevig wordt vastgeschroefd om een foute temperatuurmeting te voorkomen.

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 gedurende 20 seconden opbouwen. Tik dan nogmaals om te stoppen en de druk vrij te geven. Herhaal dit 5 keer om fijne deeltjes gemalen koffie en achtergebleven koffie-oliën weg te spoelen op plaatsen waar het water voor koffie doorstroomt.

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek worden schoongeveegd om deeltjes gemalen koffie te verwijderen.

- Laat regelmatig heet water door de zetgroep lopen met het filterbakje en portafilter op hun plaats, maar zonder gemalen koffie. Dit verwijderd achtergebleven deeltjes gemalen koffie van de druppelplaat.
- Als er sprake lijkt te zijn van een hardnekkige opbouw op de druppelplaat, gebruik dan de inbussleutel om de schroef in het midden van de druppelplaat los te draaien. Let hierbij goed op welke kant in de zetgroep hoort.
- Zorg ervoor dat u ongeveer 1,5 uur de tijd neemt om het gehele ontkalkingsproces uit te voeren en volg de stapsgewijze instructies. **Als u net klaar bent met koffiezetten, zet het apparaat dan uit en laat het minimaal 1 uur afkoelen voordat u het ontkalkingsproces start.**



OPMERKING

Probeer **NOOIT** uw apparaat te ontkalken zonder de Ontkalkingsprocedure in het menu Instellingen te volgen. Dit kan schade aan uw apparaat veroorzaken.

DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

- U moet de opvangbak na elk gebruik uit het apparaat halen, legen en reinigen.
- Verwijder het rooster uit de opvangbak. Was de opvangbak in warm zeepsop.
- De opbergbak kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek (gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakken kunnen krassen).

BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

- De behuizing en verwarmingsplaat voor kopjes kunnen met een zachte, vochtige doek worden gereinigd. Poets ze daarna op met een zachte, droge doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



OPMERKING

Was de onderdelen of accessoires niet in de vaatwasser af.

ONTKALKEN

- Gebruik deze functie om toegang te krijgen tot de ontkalkingsprocedure wanneer deze op het scherm wordt weergegeven.
- Het apparaat gaat naar de ontkalkingsmodus als u ervoor kiest om te ontkalken naar aanleiding van het pop-upbericht of als u 'Instellingen' > 'Ontkalkingscyclus' kiest. Volg de instructie op het touchscreen.



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Motor start, maar er komt geen gemalen koffie uit de maalopening	<ul style="list-style-type: none">• Er zitten geen koffiebonen in de bonencontainer.• Molen/bonencontainer is geblokkeerd.• Er zit een koffieboon vast in de container.	<ul style="list-style-type: none">• Vul de bonencontainer met verse koffiebonen.• Verwijder de bonencontainer. Controleer de bonencontainer en maalelementen op verstoppingen. Vervang onderdelen en probeer het opnieuw.
Motor start, maar draait met een luid ratelend geluid	<ul style="list-style-type: none">• De molen is verstopt met een vreemd voorwerp of de vulklep is geblokkeerd.• Vocht zorgt voor verstopping van de molen.	<ul style="list-style-type: none">• Haal de bonencontainer van de molen, controleer de maalelementen en verwijder vreemde voorwerpen.• Maak de maalelementen en maalopening schoon, zie pagina 13.• Laat de maalelementen goed drogen voordat u ze weer in de molen plaatst. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht op de maalelementen te blazen zodat ze sneller drogen.
Kan de bonencontainer niet vergrendelen	<ul style="list-style-type: none">• Koffiebonen blokkeren het vergrendelingsmechanisme van de bonencontainer.	<ul style="list-style-type: none">• Verwijder de bonencontainer. Verwijder koffiebonen van de bovenkant van de maalelementen. Zet de bonencontainer weer vast op zijn plaats.
Portafilter raakt te vol	<ul style="list-style-type: none">• Het aandrukelement is verwijderd voor reiniging en is niet teruggeplaatst.	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of het aandrukelement op zijn plaats zit en correct op de aandrijfjas vastzit (zie instructieboek op Sage-website).
Noodstop?		<ul style="list-style-type: none">• Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen.• Haal het netsnoer uit het stopcontact.
Molen draait continu	<ul style="list-style-type: none">• Geen bonen in container.• Aandrukelement is verwijderd.	<ul style="list-style-type: none">• Vul de container met bonen.• Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen.• Controleer of het aandrukelement op zijn plaats zit en correct op de aandrijfjas vastzit (zie instructieboek op Sage-website).

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Espresso loopt langs de rand van het portafilter	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat het portafilter naar rechts is gedraaid totdat de hendel voorbij het midden komt en stevig op zijn plaats is vergrendeld. Als u voorbij het midden draait, beschadigt dit de siliconenaafdichting niet.
en/of	<ul style="list-style-type: none"> • Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.
Portafilter komt uit de zetgroep tijdens de extractie	<ul style="list-style-type: none"> • De rand van het filterbakje of de onderkant van het portafilter is nat. Natte oppervlakken verminderen de wrijving die nodig is om het portafilter op zijn plaats te houden terwijl deze onder druk staat tijdens een extractie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg er altijd voor dat het filterbakje en portafilter volledig droog zijn voordat u het vult met koffie, de koffie aandrukt en het portafilter in de zetgroep plaatst.
Problemen met functie voor automatisch starten	<ul style="list-style-type: none"> • Klok niet ingesteld of onjuiste tijd is ingesteld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de klok en de automatische starttijd correct zijn geprogrammeerd.
Fout bij bediening op touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> • Er is een ernstig probleem opgetreden en het apparaat kan niet worden gebruikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning.
Pompen blijven werken / Stoom is erg nat / Heetwateruitloop lekt	<ul style="list-style-type: none"> • Het gebruik van sterk gefilterd, gedemineriseerd of gedestilleerd water beïnvloedt de werking van het apparaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • We raden aan koud, gefilterd water te gebruiken. We raden af om water zonder of met een laag mineraalgehalte te gebruiken, zoals sterk gefilterd, gedemineriseerd of gedestilleerd water. Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Er komt geen water uit de zetgroep	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij. Maak het systeem als volgt gebruiksklaar: <ol style="list-style-type: none"> 1) Raak de knop Bereiding aan om gedurende 30 seconden water door de zetgroep te laten lopen. 2) Tik op de Heet water om 30 seconden water door de heetwateruitloop te laten stromen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir niet correct geplaatst en vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Het display zegt 'Waterreservoir leeg', maar het waterreservoir is vol	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir niet correct geplaatst en vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
Geen stoom of heet water	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat staat niet aan of heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en klaar is voor gebruik. • Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Geen heet water	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij.
Geen stoom	<ul style="list-style-type: none"> • Stoompijpe is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zie 'Het stoompijpe reinigen', pagina 14. • Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Het apparaat staat aan, maar werkt niet		<ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. • Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Er komt stoom uit de zetgroep		<ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. • Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter, met een beperkte doorstroming	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te fijn gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de maalgraad hoger om de koffie iets grover te malen. • Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Espresso stroomt te snel uit de uitloop	<ul style="list-style-type: none"> • De koffie is te grof gemalen. • Koffiebonen zijn oud. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Koffie niet warm genoeg	<ul style="list-style-type: none"> • Kopjes niet voorverwarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop en zet ze op de verwarmingsplaat.
	<ul style="list-style-type: none"> • Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Verhoog de melktemperatuur in het instellingenmenu.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Geen crèmelaagje	<ul style="list-style-type: none"> • Koffiebonen zijn oud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
Onvoldoende melktextuur	<ul style="list-style-type: none"> • Stoompijpe is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zie 'Het stoompijpe reinigen', pagina 14. • Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Verschillende merken en soorten melk en melkalternatieven krijgen een verschillende textuur. U moet het schuimniveau mogelijk aanpassen.
Te veel koffie geëxtraheerd	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te grof gemalen. • Extractieduur/-volume moet worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. • Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen.
Te weinig koffie geëxtraheerd	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te fijn gemalen. • Extractieduur/-volume moet worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de maalgraad hoger om de koffie iets grover te malen. • Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen.
De hoeveelheid koffie is veranderd, maar alle instellingen zijn hetzelfde.	<ul style="list-style-type: none"> • Naarmate koffiebonen rijpen, verandert de extractie, wat van invloed kan zijn op de hoeveelheid gezette koffie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. • Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen. • Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop tegen defecten 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.

the Oracle™ Touch



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

2	Norme di sicurezza importanti
6	Componenti
8	Caratteristiche di The Oracle™ Touch
9	Funzioni
12	Manutenzione e pulizia
16	Risoluzione dei problemi
20	Garanzia

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

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento.
- 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.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 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.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile,

resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.

- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- 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 l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Se l'elettrodomestico viene:
 - lasciato incustodito
 - pulito
 - spostato
 - montato o
 - riposto

Spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di 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.
- Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione

non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.

- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con l'elettrodomestico.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo libretto per utilizzare l'elettrodomestico.
- Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Utilizzare esclusivamente acqua fredda della rete idrica urbana. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè

- e sul funzionamento previsto della macchina da espresso.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
 - Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio.
 - Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione.
 - Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, eccetto le tazze da riscaldare.
 - Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.
 - Evitare il contatto con le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
 - La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
 - Far attenzione durante la montatura del latte poiché la funzione "Auto Purge" (lavaggio automatico) potrebbe innescare il rilascio di vapore caldo quando la lancia vapore è abbassata.
 - Prestare attenzione durante la decalcificazione, poiché l'apparecchio potrebbe rilasciare vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogliacqua sia vuoto e inserito prima di procedere alla decalcificazione. Per istruzioni dettagliate, consultare l'apposita sezione a pagina 15.

- Non utilizzare il macinacaffè se il coperchio del portacichchi non è in posizione. Tenere dita, mani, capelli, vestiti e utensili lontani dal portacichchi durante l'utilizzo.

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.

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA

- Tenere la cartuccia del filtro fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare le cartucce del filtro in un luogo asciutto e nella confezione originale.
- Proteggere le cartucce dal calore e dalla luce solare diretta.
- Non utilizzare cartucce del filtro danneggiate.
- Non aprire le cartucce del filtro.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua e sostituire la cartuccia se non si utilizza l'elettrodomestico per un periodo di tempo prolungato.



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.

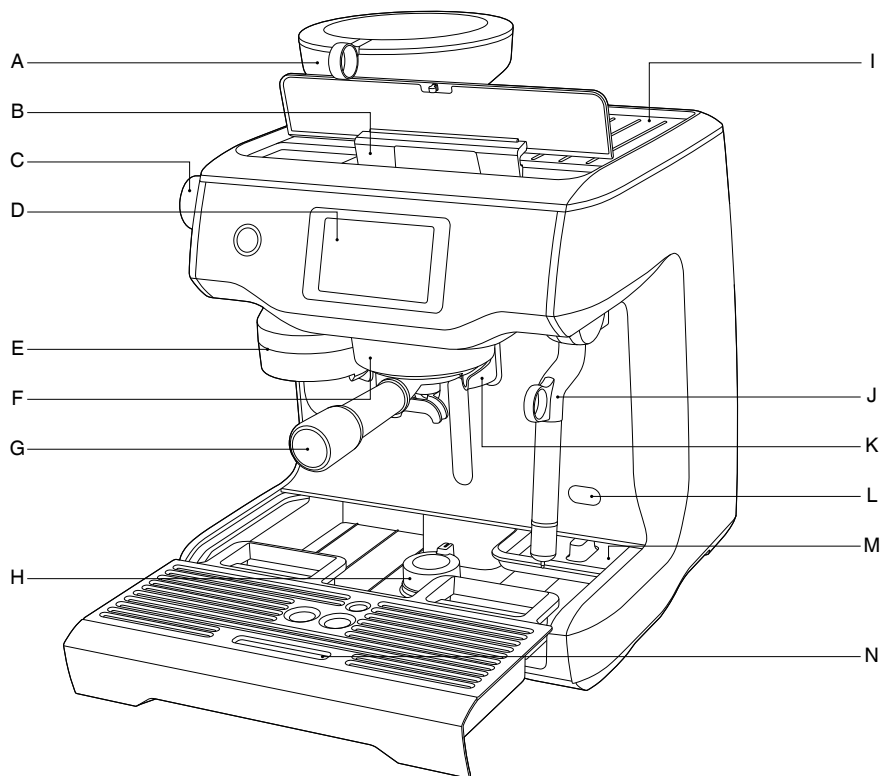


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

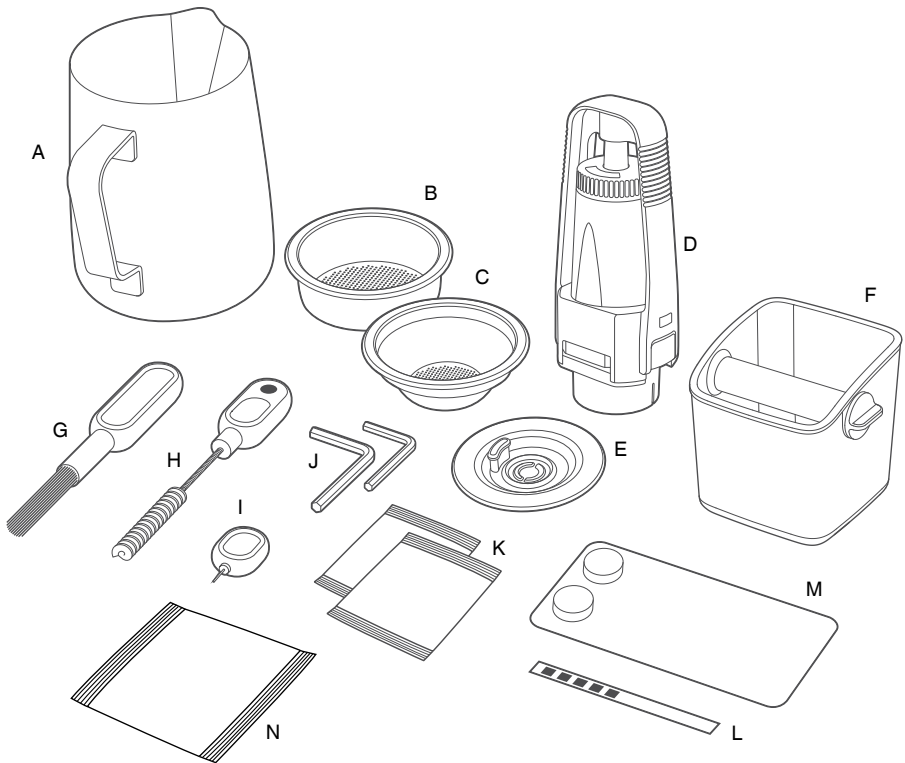


Componenti



- | | |
|--|---|
| A. Macinacaffè conico integrato | H. Piedino girevole estraibile |
| B. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,5 litri | I. Vassoio di riscaldamento tazze |
| C. Manopola di regolazione del grado di macinatura | J. Lancia vapore termoisolante |
| D. Pannello di controllo con display touch | K. Uscita acqua calda dedicata |
| E. Condotto di uscita del caffè macinato | L. Punto di accesso per la decalcificazione |
| F. Gruppo di erogazione da 58 mm | M. Vassoio per riporre gli strumenti |
| G. Portafiltro in acciaio inossidabile da 58 mm | N. Vassoio raccogli gocce rimovibile |

CE Informazioni sui valori nominali
220-240 V~50-60 Hz 2000-2400 W



ACCESSORI

- A. Lattiera in acciaio inossidabile
- B. Filtro per 2 tazze
- C. Filtro per 1 tazza
- D. Filtro dell'acqua con supporto
- E. Disco di pulitura
- F. Battifiltro piccolo
- G. Spazzola per macinacaffè
- H. Spazzola per il condotto di uscita del caffè macinato e magnete per la rimozione del pressino
- I. Accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore
- J. Due chiavi a brugola
- K. Detergente per la pulizia della lancia vapore
- L. Striscia per il test di durezza dell'acqua
- M. Detergente in capsule per la macchina espress
- N. Polvere decalcificante



Caratteristiche di The Oracle™

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN A COLORI

Scorri e seleziona dal menu bevande. Regola l'intensità del caffè, la consistenza o la temperatura del latte, e salva le impostazioni come preferite.

MACINATURA, DOSAGGIO E PRESSATURA AUTOMATICHE

Macina, dosa e pressa automaticamente la giusta quantità di caffè, in modo pratico e pulito.

MANOPOLA DI REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Impostazioni regolabili di macinatura, da fine a grossa, per un'estrazione ottimale del caffè.

MACINE CONICHE DI PRECISIONE

Massimizzano la superficie di macinatura del caffè per un espresso dall'aroma corposo.

MONTATURA DEL LATTE AUTOMATICA

Monta automaticamente il latte per raggiungere la temperatura e la consistenza desiderate, da omogenea e vellutata a cremosa. Il lavaggio automatico rimuove il latte residuo dalla lancia a vapore quando viene abbassata dopo l'uso.

CAFFÈ E VAPORE SIMULTANEI

Due caldaie in acciaio inossidabile per l'espresso e il vapore per montare il latte ed estrarre il caffè simultaneamente.

CONTROLLO DI PRECISIONE

Controllo elettronico della temperatura PID

Il controllo elettronico della temperatura offre una temperatura dell'acqua precisa per un sapore ottimale dell'espresso.

Gruppo di erogazione con riscaldamento attivo

Gruppo di erogazione di tipo commerciale da 58 mm con elemento incorporato che garantisce la stabilità termica durante l'estrazione.

Pressione di estrazione regolata

La valvola di sicurezza (OPV) limita la pressione massima per un sapore ottimale dell'espresso.

Pre-infusione a bassa pressione

Aumenta gradualmente la pressione dell'acqua per espandere delicatamente i chicchi ed estrarre in modo uniforme.

Doppia pompa

Due pompe, per la caldaia per espresso e la caldaia a vapore, realizzate in Italia.

Temperatura di estrazione programmabile

Regola la temperatura dell'acqua per ottenere un sapore ottimale dell'espresso a seconda dell'origine del caffè e del grado di tostatura.

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

Auto Start

Accende la macchina all'orario desiderato.

Auto Off

Spegne la macchina dopo un certo intervallo di tempo, da 0,5 a 8 ore.

Dose regolabile

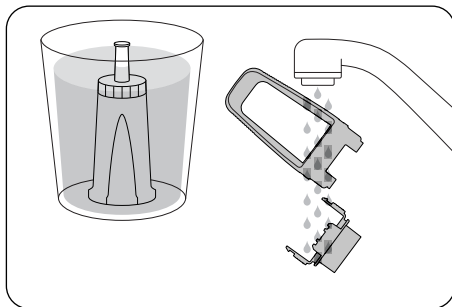
Altezza regolabile della ventola che aiuta a variare la quantità di caffè nel portafiltro.



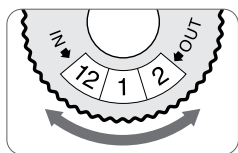
Funzioni

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

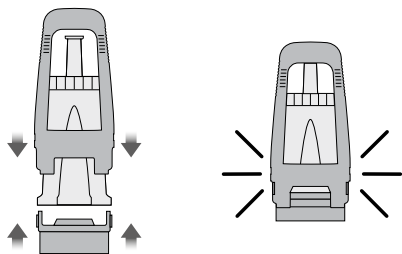
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



- Impostare il promemoria per la prossima sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro dopo 3 mesi.

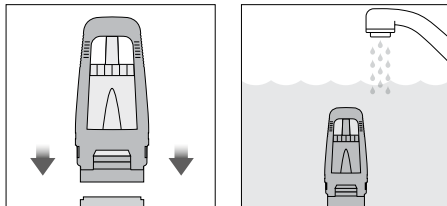


- Inserire il filtro nelle due parti del supporto.



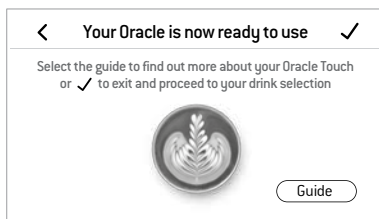
- Per installare il filtro montato sul serbatoio dell'acqua, allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore all'interno del serbatoio. Spingere verso il basso per bloccarlo in posizione.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda, quindi riportarlo in posizione.



PRIMO UTILIZZO

1. Premere il pulsante POWER (alimentazione) per accendere la macchina.
2. Seguire le istruzioni sul display per eseguire la prima configurazione.
3. Una volta completato questo processo, la macchina indicherà che è pronta per l'utilizzo.



A questo punto la macchina è in modalità **STANDBY**.



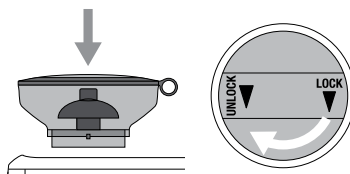
NOTA

Se la durezza dell'acqua è 4 o 5 al momento del test, è consigliabile passare a una fonte d'acqua alternativa.



FUNZIONAMENTO DELLA MACINATURA

Montare il portacicchi sulla parte superiore della macchina. Ruotare la manopola per bloccarlo in posizione.

Riempire il portacicchi con chicchi freschi.



SELEZIONE BEVANDE

Per accedere alla schermata del menu Bevande, toccare l'icona Home . Scorrere per selezionare la bevanda desiderata. Toccare l'icona "Suggerimenti"  per visualizzare la guida di the Oracle™ Touch.



NOTA

Il display touch deve essere mantenuto asciutto e pulito per garantire il corretto funzionamento della macchina.

SCHERMATA BEVANDA

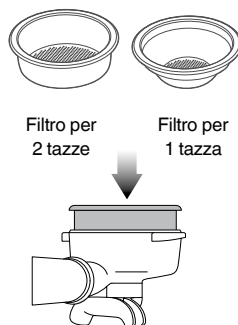


SELEZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Sono disponibili 45 impostazioni per il grado di macinatura (n. 1 più fine, n. 45 più grossa).

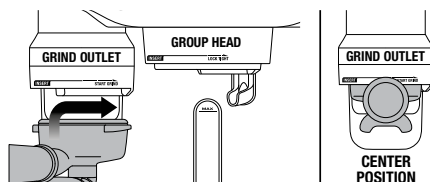
Si raccomanda di iniziare con il n. 30 e regolare le impostazioni in base alle esigenze: diminuire il valore se l'estrazione è troppo veloce o aumentarlo se è troppo lenta. L'erogazione dell'espresso dovrebbe iniziare entro 8-12 secondi.

SELEZIONE DEL FILTRO

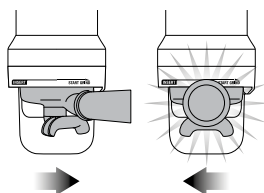


MACINATURA, DOSAGGIO E PRESSIONE AUTOMATICHE

Allineare la maniglia del portafiltro con la posizione INSERT (inserisci) sul condotto di uscita del caffè macinato. Sollevare per inserire il portafiltro nel condotto di uscita del caffè macinato e ruotare fino alla posizione centrale.



Per avviare la funzione di macinatura, dosaggio e pressione automatiche, toccare il pulsante Macina sul display. La macinatura avrà inizio.



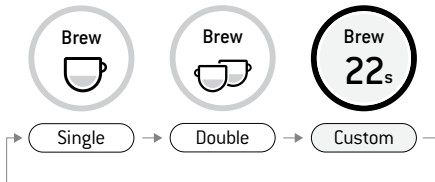
Quando la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione è completa, ruotare la maniglia del portafiltro in posizione INSERT (inserisci) e abbassarla per rimuoverla.

Per regolare l'altezza di pressatura, utilizzare la chiave a brugola fornita. Tirare la ventola di pressatura verso il basso dall'uscita di macinatura, quindi tirare verso il basso l'attacco della ventola all'interno dell'uscita di macinatura per rimuoverla. Regolare la lunghezza del giunto allentando il dispositivo di fissaggio con la chiave a brugola e ruotando il giunto alla lunghezza desiderata.

ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO

Allineare la maniglia del portafiltro con la posizione INSERT (inserirsi) sul gruppo di erogazione. Sollevare per inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso la posizione LOCK TIGHT (blocca) fino a incontrare resistenza.

Premere il pulsante "Estrai" sul display per avviare l'estrazione. È possibile riprogrammare i volumi erogati.

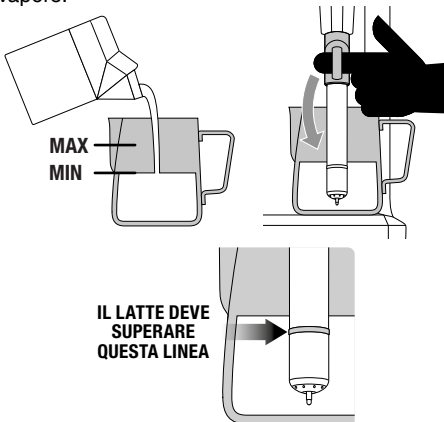


AZIONAMENTO MANUALE

Tenere premuto il pulsante "Estrai" per circa 2 secondi per accedere alla modalità di estrazione manuale. Toccare il pulsante "Estrai" per iniziare l'estrazione, quindi toccarlo nuovamente per interromperla.

MONTATURA DEL LATTE AUTOMATICA

Iniziare con latte fresco freddo. Riempire la lattiera al di sotto della posizione del beccuccio di uscita. Sollevare la lancia vapore e introdurla nella lattiera. Abbassare completamente la lancia vapore. La lattiera deve poggiare sul vassoio raccogliogocce e il latte deve coprire la guarnizione della lancia vapore.



Per iniziare, toccare il pulsante "Latte". Il display mostrerà la temperatura del latte mentre si riscalda. La montatura del latte si arresterà automaticamente quando viene raggiunta la temperatura selezionata. Sollevare la lancia vapore per rimuovere la lattiera. **Pulire la lancia vapore e la punta della lancia con un panno umido pulito.** Abbassare la lancia vapore. Il lavaggio della lancia verrà avviato automaticamente.

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

La montatura del latte automatica e lo spegnimento automatico sono disabilitati durante la modalità di montatura manuale del latte. Sollevare la lancia vapore. Iniziare la montatura toccando il pulsante. Una volta terminata la montatura, toccare il pulsante "Latte" per interrompere il processo.

Pulire la lancia vapore e la punta della lancia con un panno umido pulito. Abbassare la lancia vapore. La pulizia della lancia verrà avviata automaticamente.

ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONE

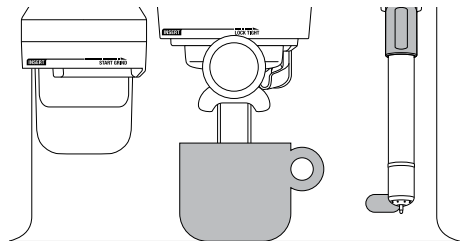
È possibile che venga rilasciato vapore pressurizzato anche dopo lo spegnimento della macchina.

I bambini devono utilizzare l'elettrodomestico sempre sotto la supervisione di un adulto.

AMERICANO

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il caffè Americano: piccolo, medio e grande.

Procedere alla macinatura della dose e pressarla nel portafiltro, quindi inserire quest'ultimo nel gruppo di erogazione. Posizionare la tazza sotto i beccucci di uscita del portafiltro e l'erogatore dell'acqua calda. Prima inizia l'estrazione dell'espresso e successivamente viene erogata l'acqua calda.



DIMENSIONE DELLA TAZZA PREIMPOSTATA

QUANTITÀ EROGATA

Piccola	Circa 180 ml
Media	Circa 240 ml
Grande	Circa 360 ml

CAFFÈ CREMA

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il Caffè crema: piccolo (120 ml), medio (150 ml) e grande (180 ml). Inserire il filtro per una tazza e impostare una grana di macinatura grezza come indicato sul display.

ACQUA CALDA

La funzione ACQUA CALDA può essere utilizzata per preriscaldare le tazze o aggiungere manualmente acqua calda.


Per avviare e interrompere il flusso di acqua calda, toccare il pulsante Acqua calda sul display.

AGGIUNTA DI UNA NUOVA BEVANDA


Toccare "Create new" (crea nuova) nella schermata del menu per creare una bevanda personalizzata. È possibile regolare i parametri in base a una bevanda standard e salvarli.



Add New

In alternativa, dopo aver regolato manualmente i parametri, toccare l'icona piccola  per salvare le impostazioni correnti.

IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu delle impostazioni, toccare l'icona  in alto a destra sul display.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Si consiglia di scaricare completamente entrambe le caldaie prima di trasportare la macchina o di conservarla per un lungo periodo di tempo. Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione relativa alla decalcificazione.

Questa procedura è anche intesa come misura anti-congelamento nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature estreme.

MODALITÀ AUTO OFF

La macchina entra automaticamente in modalità AUTO OFF (spegnimento automatico) dopo 30 minuti.



Manutenzione e pulizia

DISPLAY TOUCH A COLORI

Il display touch deve essere mantenuto asciutto e pulito per garantire il corretto funzionamento della macchina.

CICLO DI PULIZIA

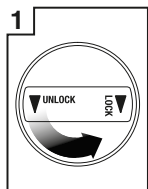
- Quando è necessario un ciclo di pulizia, ovvero dopo circa 200 erogazioni, viene visualizzato un apposito messaggio di avviso. In alternativa, è possibile avviare un ciclo di pulizia selezionando "Ciclo di pulizia" in "Impostazioni". Il ciclo di pulizia consente di pulire il disco forato e risciacquare il gruppo di erogazione.
- Seguire le istruzioni sul display touch.

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

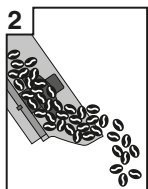
Consultare l'apposita sezione a pagina 9.

PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

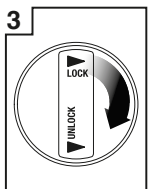
La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme, aspetto molto importante soprattutto per quanto riguarda la macinatura per espresso.



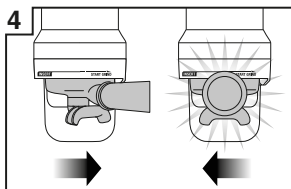
1
Sbloccare
il portachicchi



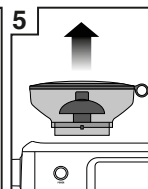
2
Rimuovere
i chicchi



3
Rimontare
e fissare
il portachicchi



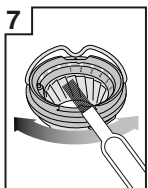
4
Lasciare in funzione il macinacaffè
finché non è vuoto



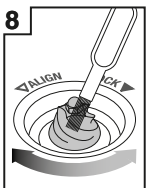
5
Sbloccare e rimuovere
il portachicchi



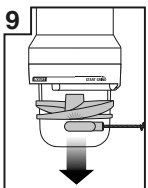
6
Rimuovere
la macina
superiore



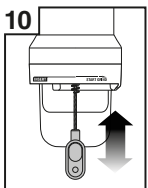
7
Pulire la macina
superiore con
una spazzola per
la pulizia



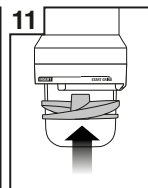
8
Pulire la macina
inferiore con una
spazzola per
la pulizia



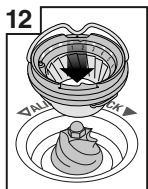
9
Rimuovere
la ventola
compattatrice
con l'apposito
magnete



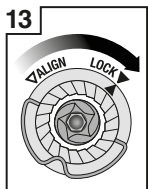
10
Pulire il condotto
di uscita del
caffè macinato
con l'apposita
spazzola



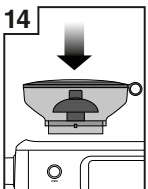
11
Rimettere la ventola
compattatrice
in posizione
manualmente



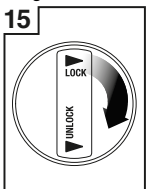
12
Spingere la
macina superiore
con decisione
in posizione



13
Bloccare la
macina superiore



14
Inserire
il portachicchi



15
Bloccare
il portachicchi

Spazzola
per la
pulizia



Magnete per
la rimozione
del pressino



Spazzola per
il condotto di
uscita del caf-
fè macinato

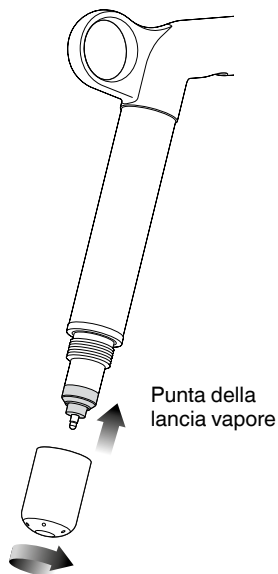
PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE



IMPORTANTE

Dopo ogni utilizzo, pulire la lancia vapore e la punta con un panno umido pulito e far scorrere immediatamente acqua nella lancia. La mancata pulizia della lancia vapore può influire sulle prestazioni di montatura del latte.

- Se uno dei fori nella punta della lancia vapore si ostruisce, assicurarsi che la macchina non rilasci più vapore e sbloccarla tramite l'accessorio per la pulizia della punta del vapore.
- Se la lancia vapore rimane ostruita, rimuovere la punta e immergerla insieme con la lancia vapore usando il detergente per la pulizia della lancia vapore in dotazione (vedere di seguito per le istruzioni). Riavvitare la punta sulla lancia vapore dopo il risciacquo.



- Per ridurre il rischio di ostruzioni, la lancia vapore può essere lasciata immersa nella lattiera piena d'acqua quando non in uso.

Detergente per la pulizia della lancia vapore

1. Aggiungere 1 bustina in una lattiera vuota.
2. Aggiungere 1 tazza (240 ml) di acqua calda alla lattiera.
3. Rimuovere la punta della lancia vapore e inserirla nella lattiera con la lancia vapore.
4. Lasciare in ammollo per 20 minuti.
5. Pulire, sciacquare e rimettere a posto la punta del vapore. Inserire di nuovo la lancia nella lattiera e attivare il vapore per 10 secondi.
6. Lasciare in ammollo per 5 minuti.
7. Attivare più volte il vapore per pulire la lancia vapore, quindi sciacquarla a fondo.
8. Asciugare la lancia vapore con un panno pulito.
9. Gettare la soluzione e sciacquare accuratamente la lattiera.



NOTA

Assicurarsi che la punta della lancia vapore sia ben fissata dopo la pulizia per evitare errori di rilevamento della temperatura.

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 raccogliacqua. Inserire il disco di pulizia nel filtro, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare il pulsante "Estrai" e lasciare che la pressione aumenti per 20 secondi, quindi premere per arrestare e rilasciare la pressione. Ripetere questa operazione 5 volte per eliminare i fondi di caffè fini e gli oli residui di caffè dai condotti di erogazione dell'acqua.

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.
- Far scorrere periodicamente acqua calda attraverso il gruppo di erogazione, con il filtro e il portafiltro in posizione e senza caffè macinato al suo interno. Questa operazione rimuoverà eventuali particelle residue di caffè macinato dal disco forato.
- Se il disco forato presenta residui difficili da rimuovere, utilizzare la chiave a brugola per allentare la vite al centro del disco stesso, prendendo nota del lato rivolto verso il gruppo di erogazione.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliocce deve essere rimosso, svuotato e pulito dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliocce e lavarlo in acqua tiepida con sapone.
- Il vano portaoggetti può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detersivi, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

PULIZIA DELL'INVOLUCRO ESTERNO E DEL VASSOIO DI RISCALDAMENTO DELLE TAZZE

- L'involucro esterno e il vassoio per il riscaldamento delle tazze possono essere puliti con un panno morbido e umido. Lucidare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detersivi, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.



NOTA

Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

- Utilizzare questa funzione per accedere alla procedura di decalcificazione quando compare il messaggio sul display.
- La macchina entrerà in modalità di decalcificazione se si sceglie di accedere dal messaggio pop-up o tramite "Impostazioni">"Ciclo di decalcificazione". Seguire le istruzioni sul display touch.
- L'intero ciclo di decalcificazione richiede circa 1 ora e mezza. Seguire le istruzioni con i dettagli relativi a ogni fase. **Se la macchina è stata utilizzata di recente, spegnerla e lasciarla raffreddare per almeno 1 ora prima di procedere con la decalcificazione.**



NOTA

NON tentare di eseguire la decalcificazione senza seguire l'apposita procedura nel menu Impostazioni, poiché la macchina potrebbe danneggiarsi.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il motore del macinacaffè si avvia, ma dal condotto di uscita del caffè non esce caffè	<ul style="list-style-type: none">• Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi.• Il macinacaffè/portachicchi è bloccato.• Un chicco di caffè potrebbe essere bloccato nel portachicchi.	<ul style="list-style-type: none">• Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi.• Rimuovere il portachicchi. Controllare che il portachicchi e le macine non siano ostruiti. Sostituire le parti e riprovare.
Il motore del macinacaffè si avvia ma produce un rumore fastidioso durante il funzionamento	<ul style="list-style-type: none">• Il macinacaffè è ostruito da corpi estranei oppure l'imbuto è bloccato.• L'umidità ostruisce il macinacaffè.	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere il portachicchi, ispezionare le macine e rimuovere eventuali corpi estranei.• Pulire le macine e il condotto di uscita del caffè macinato (vedere pagina 13).• 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.
Impossibile fissare il portachicchi	<ul style="list-style-type: none">• Presenza di chicchi di caffè che ostruiscono il dispositivo di blocco del portachicchi.	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere il portachicchi. Eliminare i chicchi di caffè presenti sulle macine. Riposizionare correttamente il portachicchi.
Riempimento eccessivo del portafiltro	<ul style="list-style-type: none">• La ventola compattatrice è stata rimossa per la pulizia e non è stata rimessa in posizione.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (consultare il manuale di istruzioni sul sito Web di Sage).
Arresto di emergenza del macinacaffè		<ul style="list-style-type: none">• Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.• Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
Il macinacaffè funziona ininterrottamente	<ul style="list-style-type: none">• Non sono presenti chicchi nel portachicchi.• La ventola compattatrice è stata rimossa.	<ul style="list-style-type: none">• Riempire il portachicchi con chicchi.• Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.• Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (consultare il manuale di istruzioni sul sito Web di Sage).

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
e/o	<ul style="list-style-type: none"> • Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
Il portafiltro si stacca dal gruppo di erogazione durante l'estrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Il bordo del filtro o la parte inferiore del portafiltro sono bagnati. Le superfici bagnate riducono l'attrito necessario per tenere il portafiltro nella posizione corretta durante l'erogazione sotto pressione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare sempre che il filtro e il portafiltro siano completamente asciutti prima di riempirli di caffè, quindi pressare e inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione.
Problemi con la funzione di avvio automatico	<ul style="list-style-type: none"> • L'orologio non è impostato o è impostato con un orario errato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'orologio e l'ora di avvio automatico siano stati programmati correttamente.
Messaggio Errore nel funzionamento sul display touch	<ul style="list-style-type: none"> • Si è verificato un errore grave e la macchina non è in grado di funzionare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare il centro assistenza di Sage.
Le pompe continuano a funzionare / Il vapore è molto umido / L'uscita dell'acqua calda perde	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilizzo di acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata altera il funzionamento della macchina. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 il Servizio clienti di Sage.
L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio.
	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare il sistema nel modo seguente: <ol style="list-style-type: none"> 1) Premere il pulsante "Estrai" per far scorrere acqua nel gruppo di erogazione per 30 secondi. 2) Premendo il pulsante "Acqua calda" per far scorrere acqua nell'uscita dell'acqua calda per 30 secondi.
	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Sul display viene visualizzato "Serbatoio acqua vuoto", ma il serbatoio è pieno	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.
Non viene erogato vapore o acqua fredda	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina non è accesa o non ha raggiunto la temperatura di esercizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi sempre che la macchina sia collegata all'alimentazione e pronta per l'uso. • Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.
Non viene erogata acqua calda	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non c'è vapore	<ul style="list-style-type: none"> • La lancia vapore è ostruita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pagina 14. • Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.
La macchina è accesa ma non funziona		<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerla la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. • Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.
Dal gruppo di erogazione fuoriesce del vapore		<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerla la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. • Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.
Il caffè espresso esce dai beccucci del portafiltro con flusso ridotto	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa. • Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il caffè espresso viene erogato troppo velocemente	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo grossa. • I chicchi di caffè non sono freschi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. • Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.
Il caffè non è sufficientemente caldo	<ul style="list-style-type: none"> • Tazze non preriscaldate. • Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffelatte ecc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Sciacquare le tazze in acqua corrente calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento. • Aumentare la temperatura del latte nel menu Impostazioni.
Non c'è crema	<ul style="list-style-type: none"> • I chicchi di caffè non sono freschi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.
La consistenza del latte non è sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • La lancia vapore è ostruita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pagina 14. • Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione. • 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.
Viene estratto troppo caffè	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo grossa. • È necessario regolare la durata/volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. • È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio".
Viene estratto poco caffè	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo fine. • È necessario regolare la durata/volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa. • È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio".
La quantità di caffè estratto è cambiata, ma tutte le impostazioni sono uguali.	<ul style="list-style-type: none"> • Con l'invecchiamento dei chicchi di caffè, la velocità di estrazione cambia e può influire sul volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. • È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio". • Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni 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, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (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 i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.

the Oracle™ Touch



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Medidas de seguridad importantes
- 6 Componentes
- 8 Características de Oracle™ Touch
- 8 Funciones
- 11 Cuidado y limpieza
- 15 Resolución de problemas
- 19 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Diseñamos y fabricamos electrodomésticos teniendo en cuenta tu seguridad. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Hay una versión de este documento disponible en sageappliances.com para descargar.
- 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 electrodoméstico. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu compañía eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los electrodomésticos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes de usarlo por primera vez.
- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No utilices el electrodoméstico 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.
- Coloca el electrodoméstico sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada

y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).

- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el electrodoméstico.
- 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.
- Supervisa el electrodoméstico en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Si el electrodoméstico va a ser:
 - dejado desatendido
 - limpiado
 - movido
 - ensamblado; o
 - almacenado

Apaga siempre la máquina de expreso poniendo el botón POWER en OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.

- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
- Mantén el electrodoméstico y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento

que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.

- El electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con este electrodoméstico.
- El electrodoméstico pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
- El electrodoméstico y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con el electrodoméstico.
- No intentes hacer funcionar el electrodoméstico con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento
- No utilices ningún otro líquido aparte del agua fría de la red. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar al sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.

- Nunca uses el electrodoméstico sin agua en el depósito.
- Asegúrate de que el portafiltros esté firmemente colocado y asegurado en el cabezal de preparación antes de usar la máquina.
- Nunca retires el portafiltros durante la operación de elaboración, ya que la máquina está bajo presión.
- No coloques nada, excepto tazas para calentar, encima del electrodoméstico.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
- No toques las superficies calientes. Deje que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- La superficie del elemento calefactor mantiene calor residual después del uso.
- Ten cuidado después de espumar la leche, ya que la función “Auto Purge” puede producir vapor caliente cuando se baja el vaporizador.
- Ten cuidado al usar la función de descalcificación, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y vacía. Consulta la página 15 para obtener más instrucciones.
- No hagas funcionar el molinillo sin la tapa de la tolva colocada. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENA- MIENTO DE MEMORIA

Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y 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.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

- El cartucho de filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Almacena los cartuchos de filtro en un lugar seco en el embalaje original.
- Protege los cartuchos del calor y la luz solar directa.
- No uses cartuchos de filtro dañados.
- No abras los cartuchos de filtro.
- Si te ausentas por un período prolongado, vacía el depósito de agua y sustituye el cartucho.



Este símbolo indica que el electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

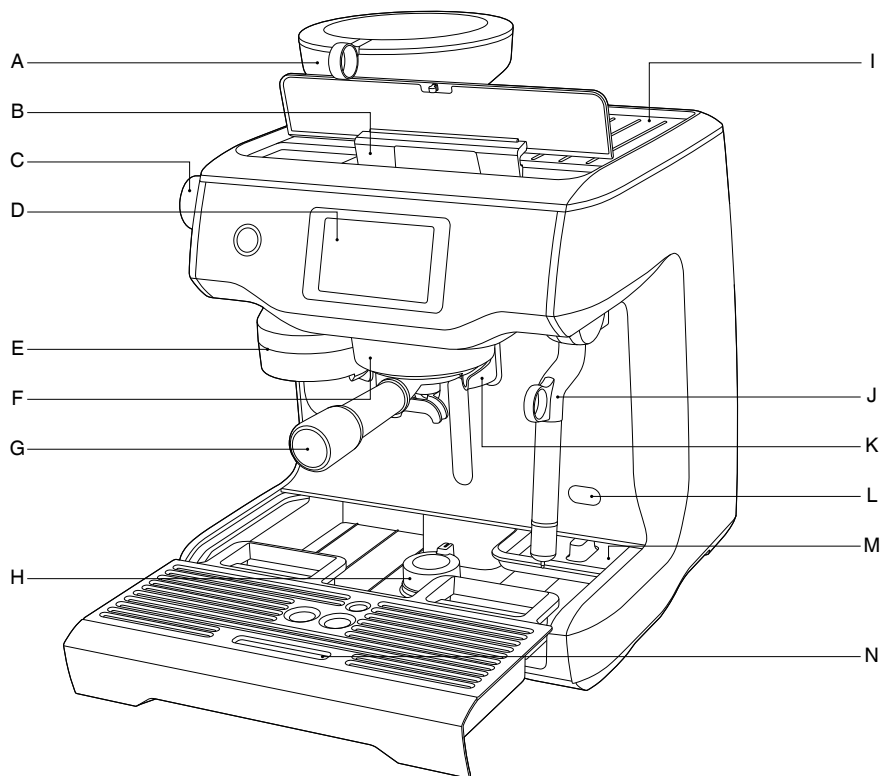


Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el electrodoméstico en agua ni otros líquidos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes

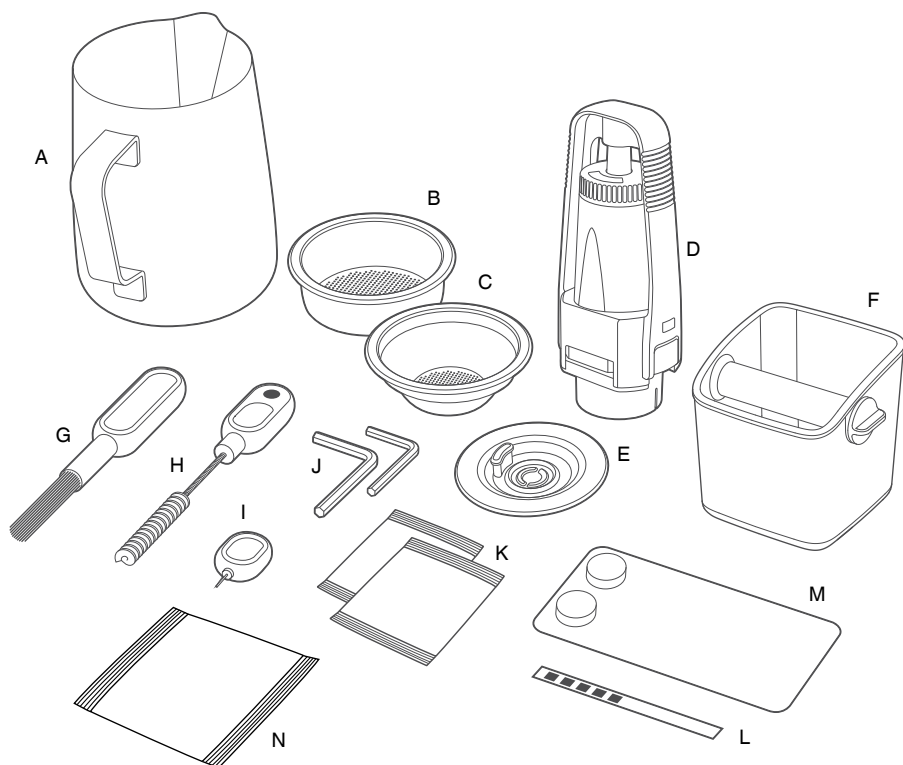


- | | |
|--|--|
| A. Molinillo de muela cónica integrado | H. Pie giratorio abatible |
| B. Depósito de agua extraíble de 2,5 l de llenado superior | I. Bandeja de calentamiento de tazas |
| C. Dial de grosor del molido | J. Vaporizador de tacto frío |
| D. Panel de control de pantalla táctil | K. Salida exclusiva para agua caliente |
| E. Salida del molido | L. Punto de acceso de descalcificación |
| F. Grupo de 58 mm | M. Bandeja de almacenamiento de herramientas |
| G. Portafiltros de acero inoxidable de 58 mm | N. Bandeja de goteo extraíble |



Datos técnicos

220–240 V~50–60 Hz 2000–2400 W



ACCESORIOS

- A. Jarra de leche de acero inoxidable
- B. Filtro de 2 tazas
- C. Filtro de 1 taza
- D. Portafiltros de agua con filtro
- E. Disco de limpieza
- F. Minidepósito para restos de café
- G. Cepillo de muela de molinillo
- H. Cepillo de salida del molido e imán para extracción de prensador
- I. Herramienta de limpieza para punta de vaporizador
- J. Dos llaves allen
- K. Polvo para limpieza del vaporizador
- L. Tira de prueba de dureza del agua
- M. Pastillas limpiadoras de expres
- N. Polvo para descalcificar



Características de Oracle™ Touch

PANTALLA TÁCTIL EN COLOR

Deslízate por el menú de bebidas y selecciona una de sus opciones. Ajusta la intensidad del café, la textura de la espuma y la temperatura de la leche, y guarda tus preferencias.

MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PRENSADO AUTOMÁTICOS

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

DIAL PARA EL GROSOR DEL MOLIDO

La configuración ajustable del molido, de fino a grueso, permite la extracción óptima del espresso.

MUELAS CÓNICAS DE GRAN PRECISIÓN

Maximizan la superficie del café molido para conseguir un espresso de sabor pleno..

ESPUMADO AUTOMÁTICO DE LA LECHE

Espuma la leche de forma automática a la temperatura seleccionada, para preparar desde sedosos lattes hasta cremosos capuchinos.

La purga automática elimina los restos de leche acumulados en el vaporizador cuando lo vuelves a bajar después de usarlo.

CAFÉ Y ESPUMADO SIMULTÁNEOS

Dos calentadores de acero inoxidable que permiten calentar agua para extraer el espresso y generar vapor para espumar la leche de forma simultánea.

CONTROL PRECISO

Control de temperatura PID electrónico

El control de temperatura electrónico calienta el agua a la temperatura exacta para obtener un espresso de sabor óptimo.

Grupo de calentamiento activo

Grupo de 58 mm, como el de las máquinas comerciales, con resistencia integrada que estabiliza la temperatura durante la extracción.

Presión de extracción regulada

Válvula de sobrepresión que limita la presión máxima para obtener un espresso de sabor óptimo.

Preinfusión a baja presión

Incrementa gradualmente la presión del agua para expandir suavemente el café molido y así lograr una extracción uniforme.

Dos bombas

Bombas italianas independientes para espresso y espumado.

Temperatura de extracción programable

Ajusta la temperatura del agua según la procedencia y el tueste del café para conseguir un espresso de sabor óptimo.

FUNCIONES ADICIONALES

Inicio automático

Programa la máquina para que se encienda a una hora determinada.

Apagado automático

Programa la máquina para que se apague después de un tiempo concreto, desde 30 minutos hasta 8 horas.

Dosis regulable

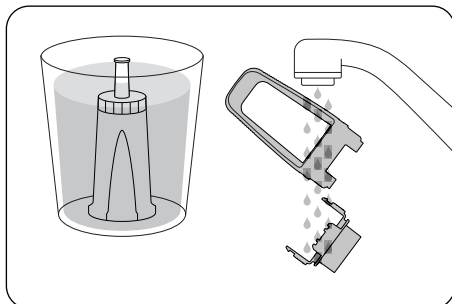
La altura regulable del ventilador ayuda a variar la cantidad de café en el portafiltro.



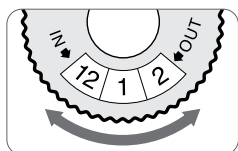
Funciones

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

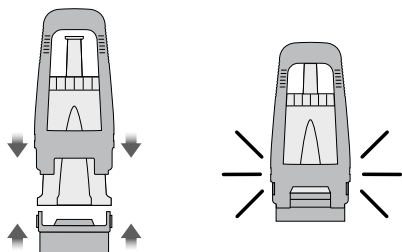
- Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.



- Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.

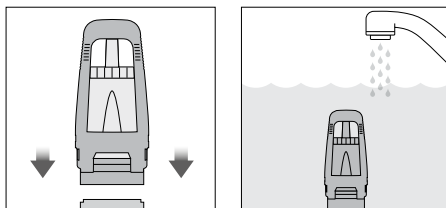


- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros.



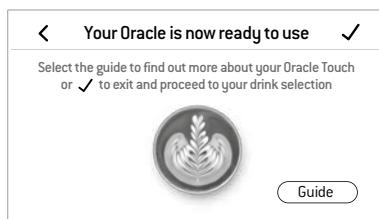
- Para instalar el portafiltros montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empuja hacia abajo para bloquearlo en su lugar.

- Llena el depósito de agua con agua fría, deslízalo y vuelve a bloquearlo en su posición.



PRIMER USO

1. Pulsa el botón POWER para encender la máquina.
2. Sigue las instrucciones en pantalla para guiarte a través de la configuración del primer uso.
3. Después de completar la configuración, la máquina informará que está lista para usar.



La máquina está ahora en modo STANDBY.

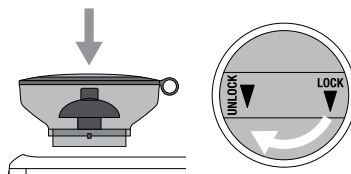


NOTA

Si tu dureza de agua es de 4 o 5 cuando se analiza, te recomendamos que cambies a una fuente de agua alternativa.

OPERACIÓN DE MOLIDO

Coloca la tolva de café en su posición en la parte superior de la máquina. Gira el dial para bloquear en su sitio. Llena la tolva con granos frescos.



SELECCIÓN DE BEBIDA

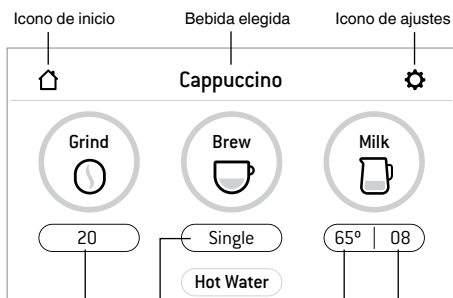
Para acceder a la pantalla de menú de bebidas, toca el ícono de inicio . Desliza y selecciona tu bebida. Toca el ícono de ayuda y consejos  para ver la guía de Oracle™ Touch.



NOTA

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funciona correctamente.

PANTALLA DE BEBIDAS



Grosor del molido
Ajusta utilizando el dial en el lateral de la máquina

Ajuste de elaboración:
toca este botón para desplazar
Espresso – una dosis / dos dosis / tiempo de extracción personalizado
Long Black – pequeño / mediano / grande

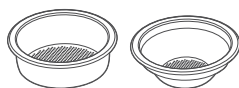
Nivel de espuma de leche
Temperatura de la leche

SELECCIÓN DEL GROSOR DEL MOLIDO

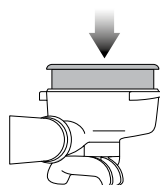
Hay 45 ajustes de grosor del molido (n.º 1: más fino, n.º 45: más grueso).

Te recomendamos que comiences en el número 30 y realices ajustes (más fino, si la extracción es demasiado rápida, más grueso si es demasiado lenta). El expreso debe comenzar a fluir en 8 a 12 segundos.

SELECCIÓN DEL FILTRO

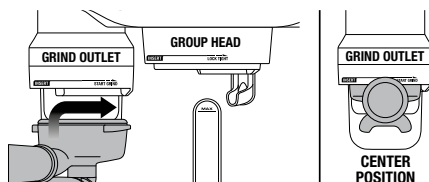


Filtro de 2 tazas Filtro de 1 taza

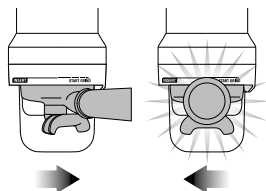


MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y APISONAMIENTO AUTOMÁTICOS

Alinea el mango del portafiltros con la posición INSERT en la salida del molido. Levanta para insertar el portafiltros en la salida del molido y gira a la posición central.



Para iniciar la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos, toca el botón "Grind" en la pantalla. Comenzará el molido.



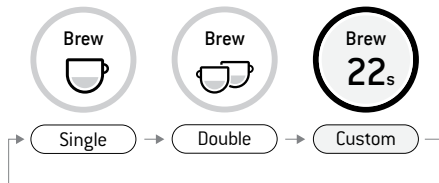
Cuando finalice la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos, gira el asa del portafiltros a la posición INSERT y bájalo para extraerlo.

Para ajustar la altura de apisonamiento del café, utilice la llave Allen proporcionada. Tire del ventilador apisonador hacia abajo desde la salida de molienda y luego tire hacia abajo del acoplamiento del ventilador dentro de la salida de molienda para quitarlo. Ajuste la longitud del acoplamiento aflojando el sujetador con la llave Allen y girando el acoplamiento a la longitud deseada.

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

Alinea el mango del portafiltros con la posición INSERT en el grupo. Levanta para insertar el portafiltros en el grupo y gíralo hacia la posición LOCK TI GHT hasta que se sienta resistencia.

Pulsa el botón "Brew" en la pantalla para iniciar la extracción. Puedes cambiar el volumen de la dosis.

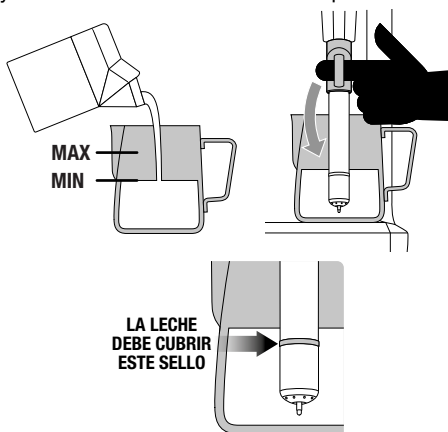


ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantén pulsado el botón "Brew" (aproximadamente 2 segundos) para acceder al modo de extracción manual. Toca el botón "Brew" para iniciar la extracción, toca el botón "Brew" para detener la extracción.

ESPUMADO AUTOMÁTICO DE LA LECHE

Empieza con leche fresca y fría. Llena la jarra de leche por debajo de la posición de la boquilla. Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra de leche. Baja el vaporizador, asegurándote de que esté completamente abajo. La jarra de leche debe descansar en la bandeja de goteo y la leche debe cubrir el sello del vaporizador.



Para empezar, toca el botón "Milk". La pantalla mostrará la temperatura de la leche a medida que se calienta. El espumado de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada. Levanta el vaporizador para sacar la jarra de leche. **Limpiar el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.**

Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

Levanta el vaporizador. Mantén pulsado el botón "Milk" (aproximadamente 2 segundos) para acceder al modo manual. Toca el botón para que empiece el espumado.

Cuando se alcance la temperatura deseada, toca el botón "Milk" para detener.

Limpiar el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

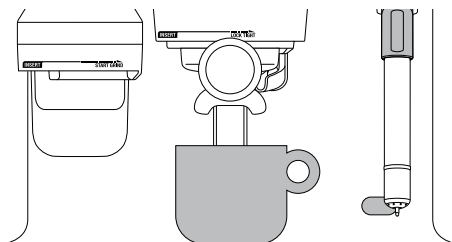
Todavía es posible que salga vapor a presión, incluso después de que la máquina se haya apagado.

Siempre hay que vigilar a los niños.

AMERICANO

Hay 3 ajustes preestablecidos de americano: pequeño, mediano y grande.

Muele la dosis, apisona tu portafiltros e insértalo en el grupo. Coloca tu taza debajo de las boquillas del portafiltros y la boquilla de agua caliente. El expreso se extraerá primero, el agua caliente saldrá automáticamente después del expreso.



TAMAÑO DE TAZA PREESTABLECIDO

CANTIDAD ELABORADA

Pequeño	Aprox. 6 oz/180 ml
Medio	Aprox. 8 oz/240 ml
Grande	Aprox. 12 oz/360 ml

CAFÉ CREMA

Hay 3 ajustes preestablecidos para Café Crema, pequeño (120 ml), medio (150 ml), grande (180 ml). Coloca el filtro de una sola taza, ajusta el molinillo a un ajuste grueso como se indica en la pantalla.

AGUA CALIENTE

La función HOT WATER se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.


Para iniciar y detener el agua caliente, toca "Hot Water" en la pantalla.

ADICIÓN DE NUEVA BEBIDA


Toca "Create New" en la pantalla del menú para crear una bebida personalizada. Puedes ajustar los parámetros según un estilo estándar y guardar el tuyo propio.



Add New

Alternativamente, después de ajustar los parámetros manualmente, toca el pequeño icono  para guardar el ajuste actual.

AJUSTES

Para acceder al menú de ajustes, toca el icono  en la parte superior derecha de la pantalla.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Recomendamos drenar ambas calderas por completo antes de transportar la máquina o de almacenarla durante un período prolongado de tiempo. Consulta la sección Descalcificación para obtener instrucciones paso a paso.

Este procedimiento también está pensado como una medida anticongelante en el caso de que la máquina esté expuesta a temperaturas extremadamente frías.

MODO AUTO OFF

La máquina cambia automáticamente al modo de apagado automático (AUTO OFF) después de 30 minutos.



Cuidado y limpieza

PANTALLA TÁCTIL EN COLOR

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funciona correctamente.

CICLO DE LIMPIEZA

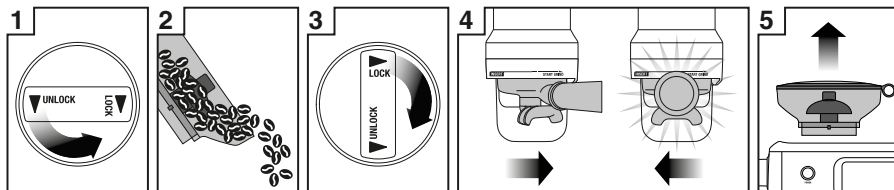
- Se mostrará un mensaje de limpieza para indicar cuándo se requiere un ciclo de limpieza (aproximadamente 200 dosis). O puedes comenzar el ciclo de limpieza seleccionando "Clean Cycle" en "Settings". El ciclo de limpieza limpia la ducha y realiza un retrolavado del grupo.
- Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

Consulta la página 9.

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.



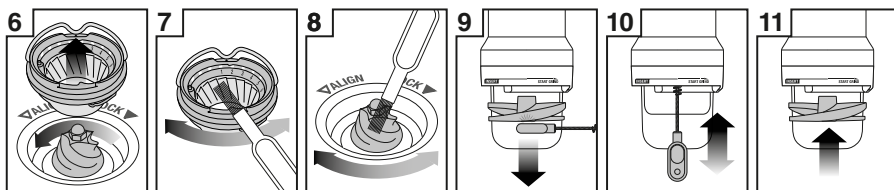
1 Desbloquee la tolva

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



6 Retira la muela superior

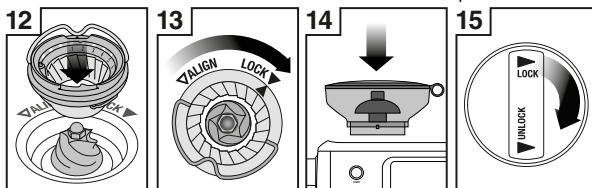
7 Limpia la muela superior con el cepillo de muela

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 Empuja la muela superior con firmeza hasta su posición

13 Bloquea la muela superior

14 Coloca la tolva

15 Bloquea la tolva

Cepillo de muela



Imán para extracción del prensador



Cepillo de salida del molido

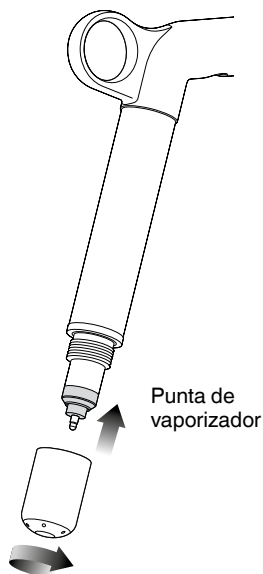
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR



IMPORTANTE

Después de cada uso, limpia bien el vaporizador y la punta con un paño húmedo y purga de inmediato. Si no limpias el vaporizador, puede afectar al rendimiento del espumado de la leche.

- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se obstruye, asegúrate de que la máquina haya dejado de crear vapor y desbloquee con la herramienta de limpieza para punta de vapor.
- Si el vaporizador permanece obstruido, retira la punta y sumérgela junto con el vaporizador usando el polvo de limpieza suministrado para el vaporizador (instrucciones a continuación). Enrosca la punta de nuevo en el vaporizador después de enjuagar.



- El vaporizador se puede dejar sumergido en la jarra de leche llena de agua cuando no se usa para reducir el riesgo de obstrucciones.

Polvo para limpieza del vaporizador

1. Añade 1 paquete a una jarra de leche vacía.
2. Añade 1 taza (8 oz/240 ml) de agua caliente a la jarra de leche.
3. Retira la punta del vaporizador e introdúcela en la jarra junto con el vaporizador.
4. Deja en remojo durante 20 minutos.

5. Limpia, enjuaga y vuelve a colocar la boquilla de vapor. Coloca la varilla nuevamente dentro de la jarra y activa el vapor durante 10 segundos.
6. Deja en remojo durante 5 minutos.
7. Activa el vapor varias veces para purgar el vaporizador, luego enjuaga el vaporizador completamente.
8. Limpia el vaporizador y seca con un paño limpio.
9. Desecha la solución y enjuaga la jarra a fondo.



NOTA

Asegúrate de que la punta del vaporizador esté bien sujeta después de la limpieza para evitar un error de detección de temperatura.

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. Toca el botón "Brew" y deja que la presión aumente durante 20 segundos, luego toca para detener y liberar la presión. Repite esto 5 veces para purgar los posos finos de café y los aceites de café residuales de las vías de agua de elaboración.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Periódicamente, haz correr agua caliente a través del grupo con el filtro y el portafiltros en su lugar, pero sin café molido. Esto eliminará cualquier partícula residual de café molido de la ducha.
- Si parece que hay una acumulación persistente en la ducha, usa la llave allen para aflojar el tornillo en el centro de la ducha, anotando qué lado está de frente hacia el grupo.

LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse después de cada uso.
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Lava la bandeja de goteo con agua tibia y jabón.
- La bandeja de almacenamiento se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo (no utilices limpiadores abrasivos, estropajos o paños que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y DE LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

- La carcasa exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pule con un paño suave y seco. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavaplatos.

DESCALCIFICACIÓN

- Utiliza esta función para acceder al procedimiento de descalcificación cuando aparezca en pantalla.
- La máquina entrará en el modo de descalcificación si eliges descalcificar desde el mensaje emergente o si seleccionas "Settings" > "Descale Cycle". Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.
- Asegúrate de dar aproximadamente 1,5 horas para completar todo el proceso de descalcificación y sigue las instrucciones paso a paso. **Si acabas de terminar de usar tu máquina, asegúrate de apagarla y dejar que se enfríe durante al menos 1 hora antes de comenzar el proceso de descalcificación.**



NOTA

NO intentes descalcificar tu máquina sin utilizar el procedimiento de descalcificación en el menú de ajustes. Podría dañarse la máquina.



Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El motor del molinillo arranca pero no sale café molido de la salida	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos de café en la tolva de café.• El molinillo / La tolva de café está bloqueada.• Es posible que un grano de café se haya quedado atascado en la tolva.	<ul style="list-style-type: none">• Llena la tolva con granos de café frescos.• 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.
El motor del molinillo arranca pero funciona con un fuerte ruido de “clic”	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo está bloqueado con un objeto extraño o el canal está bloqueado.• Hay humedad que obstruye el molinillo.	<ul style="list-style-type: none">• Retira la tolva de café, inspecciona las muelas y retira cualquier cuerpo extraño.• Limpia las muelas y la salida del molido, consulta la página 13.• 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.
No se puede bloquear la tolva de café en su posición	<ul style="list-style-type: none">• Hay granos de café que obstruyen el dispositivo de bloqueo de la tolva.	<ul style="list-style-type: none">• Retira la tolva de café. Retira los granos de café de la parte superior de las muelas. Vuelve a bloquear la tolva de café en su posición.
Portafiltros demasiado lleno	<ul style="list-style-type: none">• Se retiró el ventilador de apisonamiento para limpiarlo y no se volvió a colocar.	<ul style="list-style-type: none">• Comprueba que el ventilador de apisonamiento esté en su sitio y montado correctamente en el eje, consulta el libro de instrucciones en el sitio web de Sage.
¿Parada de emergencia del molinillo?		<ul style="list-style-type: none">• Gira el portafiltros hacia la izquierda para detener la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos.• Desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente.
El molinillo funciona continuamente	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos en la tolva.	<ul style="list-style-type: none">• Llena la tolva con granos.• Gira el portafiltros hacia la izquierda para detener la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos.
	<ul style="list-style-type: none">• Se ha quitado el ventilador de apisonamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Comprueba que el ventilador de apisonamiento esté en su sitio y montado correctamente en el eje, consulta el libro de instrucciones en el sitio web de Sage.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltros no insertado correctamente en el grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate de que el portafiltros gira hacia la derecha hasta que el asa pase el centro y quede firmemente bloqueado en su sitio. Girar más allá del centro no dañará el sello de silicona.
y/o	<ul style="list-style-type: none"> • Hay restos de café alrededor del borde del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpia el exceso de café del borde del filtro después del molido para asegurar el sellado del grupo.
El portafiltros sale del grupo durante una extracción	<ul style="list-style-type: none"> • El borde del filtro está mojado o la parte inferior de las orejetas del portafiltros está mojada. Las superficies húmedas reducen la fricción requerida para mantener el portafiltros en su sitio mientras se encuentra bajo presión durante una extracción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate siempre de que el filtro y el portafiltros estén completamente secos antes de llenar con café, apisonar e insertar en el grupo.
Problemas con la función de inicio automático	<ul style="list-style-type: none"> • El reloj no está configurado o está configurado con la hora incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprueba que el reloj y la hora de inicio automático se hayan programado correctamente.
Mensaje de error de operación en la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> • Ha ocurrido un fallo importante y la máquina no puede funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacta con el centro del Servicio al cliente de Sage.
Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Fugas de salida de agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> • El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada afecta a la forma en que la máquina está diseñada para funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, contacta con Soporte al cliente de Sage.
El agua no fluye desde el grupo	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. • El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. • Llena el depósito. Ceba el sistema: <ol style="list-style-type: none"> 1) Toca el botón "Brew" para hacer correr el agua a través del grupo durante 30 segundos. 2) Toca "Hot Water" para hacer correr el agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuja completamente el depósito de agua y cierra el seguro.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
La pantalla indica “Water tank empty” pero el depósito de agua está lleno	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuja completamente el depósito de agua y cierra el seguro.
No hay vapor ni agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no está encendida o no tiene la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate de que la máquina esté enchufada y lista para su uso. • Puede haber una obstrucción por cal. Realiza el proceso de descalcificación.
No hay agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llena el depósito de agua.
No hay vapor	<ul style="list-style-type: none"> • El vaporizador está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulta “Limpieza del vaporizador”, página 14. • Puede haber una obstrucción por cal. Realiza el proceso de descalcificación.
La máquina está encendida pero no funciona		<ul style="list-style-type: none"> • Apaga la máquina. Espera 60 minutos y vuelve a encender la máquina. • Si el problema persiste, llama a Soporte al cliente de Sage.
Sale vapor del grupo		<ul style="list-style-type: none"> • Apaga la máquina. Espera 60 minutos y vuelve a encender la máquina. • Si el problema persiste, llama a Soporte al cliente de Sage.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros, flujo restringido	<ul style="list-style-type: none"> • El café es demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el grosor del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso. • Puede haber una obstrucción por cal. Realiza el proceso de descalcificación.
El expreso sale demasiado rápidamente	<ul style="list-style-type: none"> • Café molido demasiado grueso. • Los granos de café están rancios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino. • 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.
El café no está lo suficientemente caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Tazas no precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuaga las tazas debajo de la salida de agua caliente y colócalas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta la temperatura de la leche en el menú de ajustes.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
No hay crema	<ul style="list-style-type: none"> • Los granos de café están rancios. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
La leche no está suficiente espumada	<ul style="list-style-type: none"> • El vaporizador está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulta “Limpieza del vaporizador”, página 14. • Puede haber una obstrucción por cal. Realiza el proceso de descalcificación. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Se ha extraído demasiado café	<ul style="list-style-type: none"> • Café molido demasiado grueso. • Debe ajustarse el volumen/ duración de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón “Single” / “Double”.
No se ha extraído suficiente café	<ul style="list-style-type: none"> • El café es demasiado fino. • Debe ajustarse el volumen/ duración de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el grosor del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón “Single” / “Double”.
La cantidad de café extraído ha cambiado, pero todos los ajustes son los mismos.	<ul style="list-style-type: none"> • A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar al volumen de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón “Single” / “Double”. • 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.



Garantía

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 o sustituirá productos defectuosos (a criterio 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 sobre cómo hacer una reclamación, visite www.sageappliances.com

the Oracle™ Touch



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 6 Componentes
- 8 As características do Oracle^T Touch
- 9 Funções
- 11 Cuidados e limpeza
- 15 Resolução de problemas
- 19 Garantia

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 INSTRU- ÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com

- 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 quaisquer 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 electricista para obter aconselhamento profissional.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da primeira utilização.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente.
- Este aparelho destina-se apenas a 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.

- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- 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.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Se o seguinte se aplicar ao aparelho:
 - ficar sem supervisão
 - for limpo
 - for movido
 - for montado; ou
 - for 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.

- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que

o aparelho está danificado de qualquer maneira, interrompa imediatamente a utilização do mesmo e devolva todo o aparelho ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para fins de inspeção, substituição ou reparação.

- Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste livro. Qualquer procedimento que não esteja indicado neste manual de instruções deve ser realizado num centro de assistência autorizado pela Sage.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e sob a supervisão de um adulto.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho.
- Não tente utilizar o aparelho por outro método para além do descrito neste manual.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não utilize nenhum outro líquido exceto água fria. Não recomendamos o uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada visto que isso pode afetar o sabor do café e o modo como a máquina de café espresso foi concebida para funcionar.
- Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
- Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade de extração antes de utilizar a máquina.
- Nunca remova o manípulo de café durante a operação de extração porque a máquina se encontra sob pressão.
- Não coloque nenhum objeto na parte superior o aparelho, exceto as chávenas para aquecê-las.
- Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Tenha cuidado com a texturização de leite porque a função "Purga automática" pode expulsar vapor quente quando baixa o vaporizador.
- Tenha cuidado ao usar a função de descalcificação visto que essa operação pode libertar vapor quente. Antes de descalcificar, certifique-se de que a bandeja de gotejamento está vazia e inserida. Consulte a página 15 para obter instruções adicionais.
- Não utilize o moinho sem a tampa do depósito de grãos colocada. Mantenha os dedos, mãos, cabelo, roupa e utensílios afastados do depósito de grãos durante o funcionamento.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um 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.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FILTRO DE ÁGUA

- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se vá ausentar durante um período prolongado de tempo.



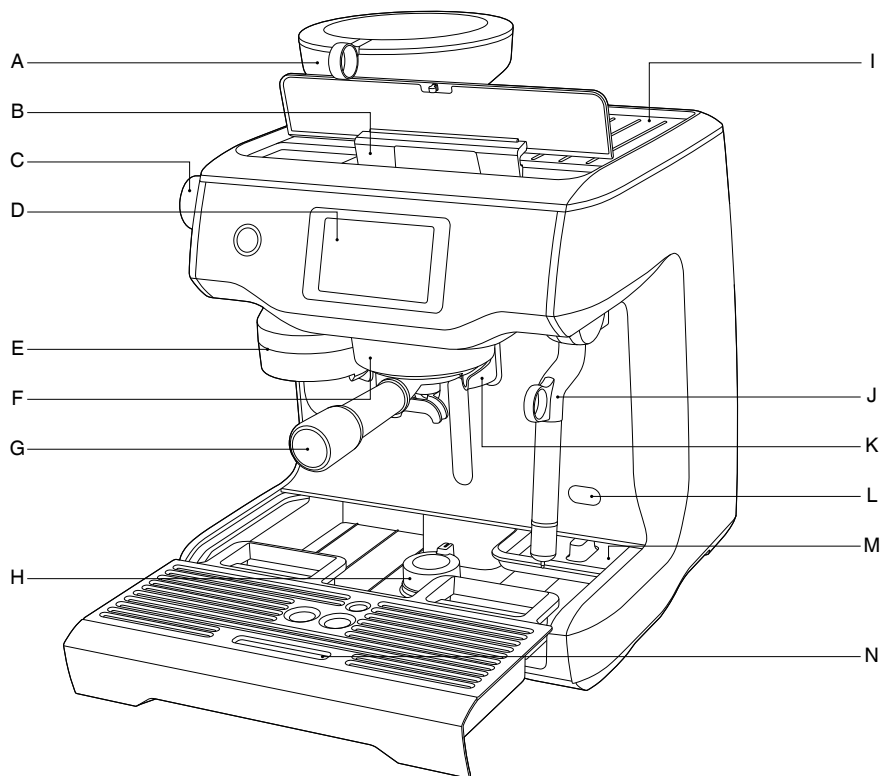
O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.



Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

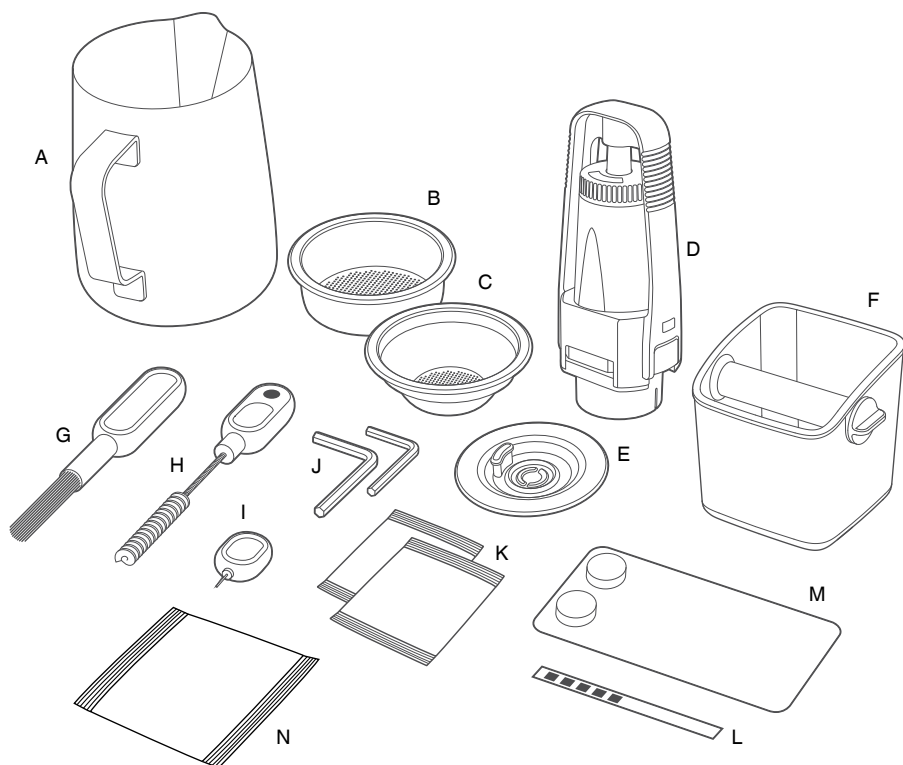


Componentes



- | | |
|--|--|
| A. Moinho integrado com trituradores cônicos | H. Base giratória |
| B. Depósito de água removível de 2,5 L com enchimento superior | I. Tabuleiro de aquecimento de chávenas |
| C. Botão do grau de moagem | J. Vaporizador de toque frio |
| D. Ecrã tátil com painel de controlo | K. Saída de água quente dedicada |
| E. Saída de moagem | L. Ponto de acesso para descalcificação |
| F. Unidade de extração de 58 mm | M. Tabuleiro de armazenamento de ferramentas |
| G. Manípulo de café de aço inoxidável de 58 mm | N. Bandeja de gotejamento removível |

CE Informação de classificação
220-240 V~50-60 Hz 2000-2400 W



ACESSÓRIOS

- A. Jarro de leite de aço inoxidável
- B. Cesto de filtro de 2 chávenas
- C. Cesto de filtro de 1 chávena
- D. Recipiente de água com filtro
- E. Disco de limpeza
- F. Mini caixote do lixo para borras
- G. Pincel para trituradores
- H. Pincel para saída de moagem e íman de remoção da prensa
- I. Ferramenta de limpeza para bocal do vaporizador
- J. Duas chaves Allen
- K. Pó de limpeza para vaporizador
- L. Tira de teste de dureza da água
- M. Pastilhas de limpeza espresso
- N. Descalcificador em pó



As características do Oracle™ Touch

PAINEL DE CONTROLO COM ECRÃ TÁTIL A CORES

Deslize e selecione no menu de bebidas. Ajuste a intensidade do café, a textura do leite ou a temperatura do leite e guarde como favorito.

MOAGEM, DOSAGEM E PRENSAGEM AUTOMÁTICAS SEM MÃOS

Pode moer, dosificar e controlar automaticamente a quantidade necessária de café, sem sujar.

BOTÃO DO GRAU DE MOAGEM

Definições de moagem, de fina a grossa, para uma extração perfeita de café expresso.

TRITURADORES CÔNICOS DE PRECISÃO

Maximize a área de superfície do café moído para obter um café expresso com sabor intenso.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE AUTOMÁTICA SEM MÃOS

Texturiza automaticamente o leite com a temperatura e estilo selecionados, desde cafés com leite suaves e sedosos a cappuccinos cremosos. A purga automática remove o leite residual do vaporizador quando colocado na posição para baixo..

CAFÉ E VAPOR SIMULTÂNEOS

Duas caldeiras de aço inoxidável, cada uma dedicada ao café expresso e ao vapor, para texturização de leite e extração de café expresso simultâneas.

CONTROLO DE PRECISÃO

Controlo de temperatura PID eletrónico

O controlo eletrónico de temperatura fornece a temperatura precisa da água para o melhor sabor do café expresso.

Unidade de extração com aquecimento ativo

Unidade de extração com tamanho comercial de 58 mm e elemento integrado para estabilidade térmica durante a extração.

Pressão de extração regulada

A válvula de sobrepressão (OPV) limita a pressão máxima para obter o sabor ideal do café expresso.

Pré-infusão de baixa pressão

Aumenta gradualmente a pressão da água para expandir suavemente os grãos e obter uma extração uniforme.

Bombas duplas

Bombas da caldeira de vapor e café expresso de fabrico italiano.

Temperatura de dose programável

Ajuste a temperatura da água para obter o sabor ideal do café expresso, dependendo da origem do café e do grau de torra.

CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS

Início automático

Liga a máquina na hora especificada.

Desligar automático

Desliga a máquina após um tempo especificado, de 0,5 a 8 horas.

Dose ajustável

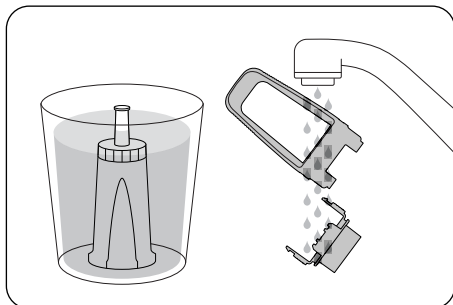
Altura ajustável do ventilador que ajuda a variar a quantidade de café no manípulo de café.



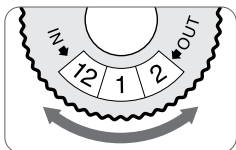
Funções

INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

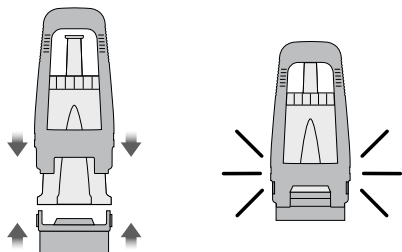
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Lave o suporte do filtro com água fria.



- Defina o lembrete para o próximo mês de substituição. Recomendamos a substituição do filtro a cada 3 meses.

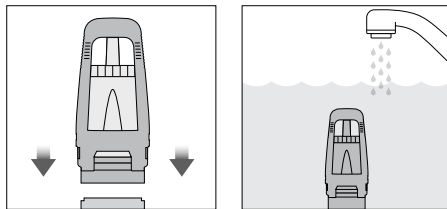


- Insira o filtro nas duas peças do suporte do filtro.



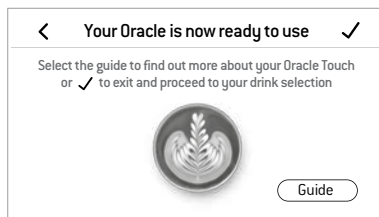
- Alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água para instalar o suporte do filtro montado no depósito de água. Empurre para baixo para fixar na sua devida posição.

- Encha o depósito de água com água fria, deslize e fixe na sua devida posição.



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Prima o botão POWER (Alimentação) para ligar a máquina.
2. Cumpra as instruções indicadas no ecrã para efetuar a configuração da primeira utilização.
3. Após a conclusão da configuração, a máquina irá indicar que está pronta a ser utilizada.



A máquina encontra-se agora no modo STANDBY (Em Espera).



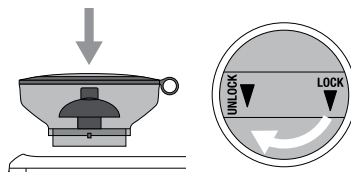
NOTA

Se o teste indicar um grau de dureza de água de 4 ou 5, recomendamos vivamente que use uma fonte de água alternativa.



MOAGEM

Introduza o depósito de grãos na posição na parte superior da máquina. Rode o botão para fixar na sua devida posição.

Encha o depósito de grãos com grãos de café frescos.



SELEÇÃO DE BEBIDAS

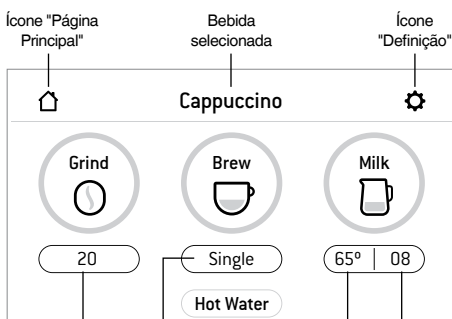
Toque no ícone Home (Página Principal)  para aceder ao Menu Drinks (Bebidas). Deslize e selecione a bebida. Toque no ícone "Help & Tip" (Ajuda e Sugestão)  para consultar o Manual da Oracle™ Touch.



NOTA

Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para assegurar que a máquina funciona corretamente.

ECRÃ DRINK (BEBIDA)



Grau de moagem
Ajuste o botão na parte lateral da máquina

Definição de extração:
toque neste botão para percorrer
Espresso – dose única/
dose dupla/tempo de extração personalizado
Café longo – pequeno/
médio/grande

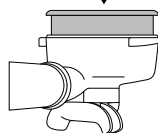
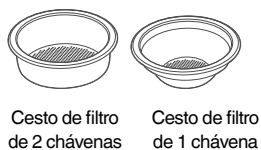
Nível de espuma de leite
Temperatura do leite

SELECIONAR GRAU DE MOAGEM

Existem 45 definições de moagem (N.º 1 – A mais fina, N.º 45 – A mais grossa).

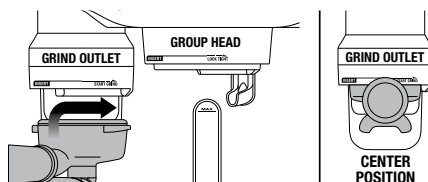
Recomendamos que comece com a definição N.º 30 e ajuste conforme necessário – Mais fina se a extração for muito rápida, mais grossa se for muito lenta. O espresso deve começar a sair em 8-12 segundos.

SELECIONAR O CESTO DE FILTRO

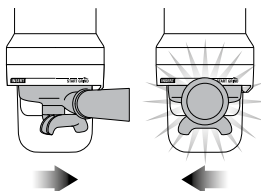


DOSE DE MOAGEM E PRENSA AUTOMÁTICAS

Alinhe o manípulo de café com a posição INSERT (Inserir) na saída da moagem. Levante para inserir o manípulo de café na saída da moagem e rode para a posição central.



Para iniciar a função de moagem, dose e prensa automáticas, toque no botão "Grind" (Moagem) no ecrã. A moagem será iniciada.



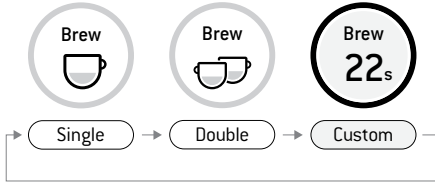
Quando a função de moagem, dose e prensa automáticas estiver concluída, rode o manípulo de café para a posição INSERT (Inserir) e baixe para remover

Para ajustar a altura de compactação, use a chave Allen fornecida. Puxe o ventilador de compactação para baixo da saída de moagem e, em seguida, puxe para baixo o acoplamento do ventilador dentro da saída de moagem para removê-lo. Ajuste o comprimento do acoplamento afrouxando o fixador com a chave Allen e girando o acoplamento até o comprimento desejado.

EXTRAÇÃO DE ESPRESSO

Alinhe o manípulo de café com a posição INSERT (Inserir) na unidade de extração. Levante para inserir o manípulo de café na unidade de extração e rode para a posição "LOCK TIGHT" (BLOQUEAR FIRMEMENTE) até sentir resistência.

Prima o botão "Brew" (Extrair) no ecrã para iniciar a extração. Pode alterar os volumes de dose.

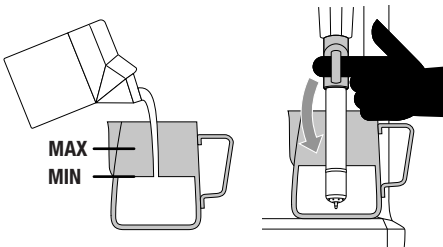


ANULAÇÃO MANUAL

Mantenha premido o botão "Brew" (Extrair) (cerca de 2 seg.) para aceder ao modo de extração manual. Toque no botão "Brew" (Extrair) para iniciar a extração; toque no botão "Brew" para interromper a extração.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE AUTOMÁTICA

Comece com leite fresco frio. Encha a jarra de leite até cobrir a posição do bocal. Levante o vaporizador e introduza-o na jarra de leite. Baixe o vaporizador, certificando-se de que está totalmente baixado. A jarra de leite deve estar pousada na bandeja de gotejamento e o leite deve cobrir a junta do vaporizador.



Para começar, toque no botão "Milk" (Leite). O ecrã irá indicar a temperatura do leite à medida que este aquece. A texturização do leite irá parar automaticamente quando a temperatura do leite selecionada for alcançada. Levante o vaporizador para remover o jarro de leite. **Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido.** Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE MANUAL

A texturização de leite automática e a função para desligar automaticamente estão desativadas durante o modo de texturização de leite manual. Levante o vaporizador. Toque no botão para iniciar a produção de espuma. Toque no botão "Milk" (Leite) para concluir a produção de espuma.

Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido. Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.

CUIDADO: RISCO DE QUEIMADURA

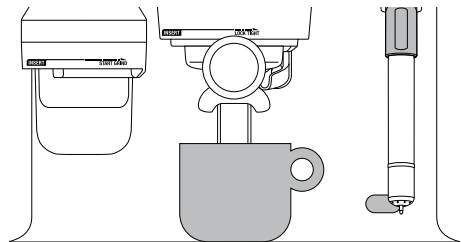
A máquina pode continuar a libertar vapor pressurizado, mesmo após desligar a máquina.

As crianças devem estar sempre sob supervisão.

AMERICANO

Existem 3 definições de Americano – pequeno, médio e grande.

Efetue moagem da dose pretendida de grãos de café e preense o café moído no manípulo de café e insira na unidade de extração. Posicione a chávena debaixo dos bocais do manípulo de café e da saída de água quente. O espresso será extraído primeiro, a água quente é extraída automaticamente após o espresso.



TAMANHO DE CHÁVENA PREDEFINIDO

QUANTIDADE EXTRAÍDA

Pequeno	Aprox. 180 ml
Médio	Aprox. 240 ml
Grande	Aprox. 360 ml

CAFÉ CREMA

Existem 3 predefinições para o café tipo Crema – Small (Pequeno) (120 ml), Medium (Médio) (150 ml), Large (Grande) (180 ml). Insira o cesto de filtro para chávena única, ajuste o moinho para um grau mais grosseiro conforme indicado no ecrã.

ÁGUA QUENTE

A função HOT WATER (Água Quente) pode ser utilizada para pré-aquecer as chávenas ou adicionar água quente manualmente.


Toque em "Hot Water" (Água Quente) no ecrã para iniciar e interromper a saída de água quente.

ADICIONAR UMA NOVA BEBIDA


Toque em "Add New" (Criar Novo) no ecrã do menu para criar uma bebida personalizada. Pode ajustar os parâmetros com base num estilo padrão e guardar os seus próprios parâmetros.



Add New

Em alternativa, toque no ícone pequeno  para guardar a definição atual depois de ajustar manualmente os parâmetros.

DEFINIÇÕES

Toque no ícone  no canto superior direito do ecrã para aceder ao menu Settings (Definições).

TRANSPORTAR E ARMAZENAR

Recomendamos drenar completamente ambos os aquecedores antes de transportar a máquina ou armazená-la durante um longo período de tempo. Consulte a secção Descalcificar para obter instruções passo a passo.

Este procedimento funciona também como uma medida anticongelamento no caso de a máquina estar exposta a temperaturas muito frias.

MODO DE DESATIVAÇÃO AUTOMÁTICA

A máquina comuta automaticamente para o modo AUTO OFF (Desativação Automática) após 30 minutos.



Cuidados e limpeza

ECRÃ TÁTIL A CORES

Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para assegurar que a máquina funciona corretamente.

CICLO DE LIMPEZA

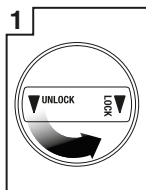
- A mensagem para, limpar será apresentada para indicar quando for necessário um ciclo de limpeza (aproximadamente 200 doses). Ou pode iniciar um ciclo de limpeza selecionando "Clean Cycle" (Ciclo de limpeza) em "Settings" (Definições). O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e limpa a unidade de extração.
- Cumpra as instruções fornecidas no ecrã tátil.

INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

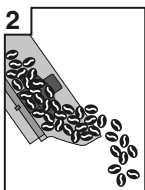
Consulte a página 9.

LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

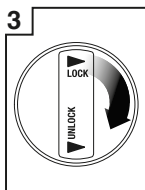
Uma limpeza regular ajuda os trituradores a obterem resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante quando prepara um espresso.



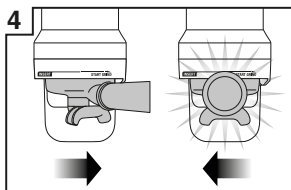
Desbloquee o depósito de grãos



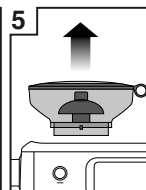
Remova os grãos



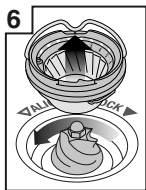
Reinstale e bloqueie o depósito de grãos



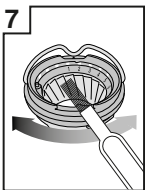
Ligue o moinho até esvaziá-lo



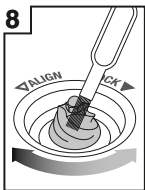
Desbloquee e remova o depósito de grãos



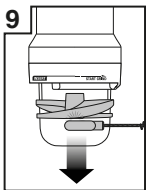
Remova o triturador superior



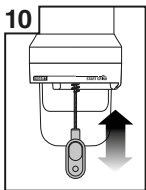
Limpe o triturador superior com o pincel para trituradores



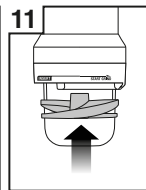
Limpe o triturador inferior com o pincel para trituradores



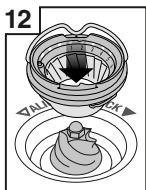
Remova a ventoinha da prensa com o ímã de remoção da prensa



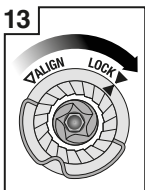
Limpe a saída de moagem com o pincel para a saída de moagem



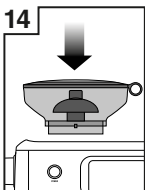
Reinstale a ventoinha da prensa manualmente



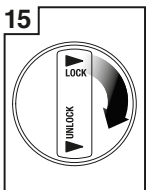
Fixe firmemente o triturador superior na posição correta



Bloquee o triturador superior



Introduza o depósito de grãos



Bloquee o depósito

Pincel para trituradores



Ímã de remoção da prensa



Pincel para a saída de moagem

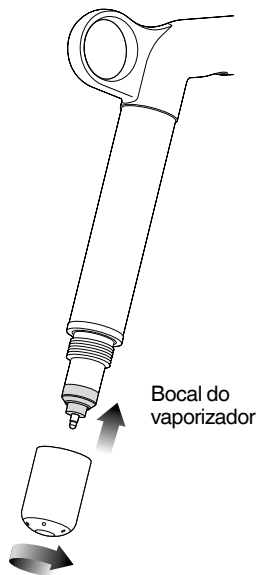
LIMPAR O VAPORIZADOR



IMPORTANTE

Após cada utilização, limpe cuidadosamente o vaporizador e o bocal com um pano húmido e purgue imediatamente. Se não limpar o vaporizador, pode afetar o resultado da texturização do leite.

- Se qualquer um dos orifícios no vaporizador ficar bloqueado, certifique-se de que a máquina parou de libertar vapor e desbloqueie o bocal do vaporizador com a ferramenta de limpeza.
- Se o vaporizador continuar bloqueado, remova o bocal e deixe de molho com o vaporizador com o pó de limpeza do vaporizador fornecido (consulte as instruções abaixo). Aparafuse o bocal novamente no vaporizador após enxaguar.



- Pode deixar o vaporizador submerso na jarra de leite cheia com água quando não estiver em utilização para reduzir o risco de bloqueios.

Pó de limpeza para vaporizador

1. Adicione 1 pacote na jarra de leite vazia.
2. Adicione uma chávena (240 ml) de água quente à jarra de leite.
3. Remova o bocal do vaporizador e coloque-o na jarra de leite com o vaporizador.
4. Deixe de molho durante 20 minutos.
5. Limpe, enxague e reinstale o bocal do vaporizador. Volte a colocar o vaporizador no jarro e ative o vapor durante 10 segundos.
6. Deixe de molho durante 5 minutos.
7. Ative o vapor várias vezes para purgar o vaporizador, em seguida, enxague cuidadosamente o vaporizador.
8. Seque o vaporizador com um pano limpo.
9. Elimine a solução de limpeza e enxague cuidadosamente.



NOTA

Certifique-se de que o bocal do vaporizador está bem apertado após limpar para evitar um erro do sensor de temperatura.

LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

- O cesto de filtro e o manípulo 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 manípulo 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 manípulo de café na unidade de extração. Toque no botão "Brew" (Extrair), deixe a pressão acumular durante 20 segundos e toque para parar e libertar a pressão. Repita o procedimento 5 vezes para purgar todos os grãos finos e os óleos de café residuais dos tubos de água de extração.

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.
- Periodicamente, execute um ciclo de extração apenas com água quente pela máquina com o cesto de filtro e o manipulador de café instalados, mas sem café moído. Esse procedimento remove todas as partículas residuais de grãos de café da rede de passagem de água.
- Se constatar acumulação persistente na rede de passagem de água, use a chave Allen para desapertar o parafuso a meio da rede e tome nota no lado que se encontra virado para a unidade de extração.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

- A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa após cada utilização.
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Lave a bandeja de gotejamento com água morna com sabão.
- O tabuleiro de armazenamento pode ser removido e limpo com um pano macio húmido (não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies).

LIMPAR O INVÓLUCRO EXTERIOR E O TABULEIRO DE AQUECIMENTO DE CHÁVENAS

- O invólucro exterior e o tabuleiro de aquecimento de chávenas podem ser limpos com um pano macio humedecido. Use um pano macio seco para polir. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.



NOTA

Não limpe quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça.

DESCALCIFICAÇÃO

- Use esta função para aceder ao procedimento de descalcificação quando for solicitado no ecrã.
- A máquina entrará no modo de descalcificação se optar por descalcificar a partir da mensagem pop-up ou se seleccionar "Settings" > "Descale Cycle" (Definições > Ciclo de descalcificação). Cumpra as instruções fornecidas no ecrã tátil.
- Certifique-se de que reserva cerca de 1,5 horas para concluir o processo de descalcificação completo e siga as instruções passo a passo. **Se acaba de usar a máquina, lembre-se de desligá-la e deixá-la arrefecer durante pelo menos 1 hora antes de iniciar o processo de descalcificação.**



NOTA

NÃO tente descalcificar a máquina sem usar o procedimento de Descalcificação no menu Settings (Definições). A máquina pode ficar danificada.



Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O motor do moinho arranca mas não sai café	<ul style="list-style-type: none">• Não há grãos de café no depósito de grãos.• O moinho/depósito de grãos está bloqueado.• Pode haver grãos encravados no depósito de grãos.	<ul style="list-style-type: none">• Encha o depósito de grãos com grãos de café frescos.• Remova o depósito de grãos. Inspeccione o depósito de grãos e os trituradores para detetar bloqueios. Substitua as peças e tente novamente.
O motor do moinho arranca, mas funciona com um ruído de "clique" estranho	<ul style="list-style-type: none">• O moinho está bloqueado por algum corpo estranho ou a abertura está bloqueada.• Humidade a bloquear o moinho.	<ul style="list-style-type: none">• Retire o depósito de grãos, inspeccione os trituradores e retire qualquer corpo estranho.• Limpe os trituradores e a saída de moagem, consulte a página 13.• Deixe secar completamente os trituradores antes de instalá-los novamente. Pode utilizar um secador de cabelo para soprar ar na área do triturador para acelerar o processo de secagem.
Não é possível bloquear o depósito de grãos na posição correta	<ul style="list-style-type: none">• Existem grãos de café que estão a obstruir o dispositivo de bloqueio do depósito de grãos.	<ul style="list-style-type: none">• Remova o depósito de grãos. Limpe os grãos de café da parte superior dos trituradores. Volte a bloquear o depósito de grãos na posição correta.
O manípulo de café transborda	<ul style="list-style-type: none">• A ventoinha da prensa foi removida para limpeza e não foi colocada novamente.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se a ventoinha da prensa está na posição correta e bem instalada no eixo de transmissão, consulte o Manual de instruções no site da Sage.
Paragem de emergência do moinho?		<ul style="list-style-type: none">• Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.• Desligue o cabo de alimentação da tomada.
O moinho não para de funcionar	<ul style="list-style-type: none">• Não há grãos no depósito de grãos.	<ul style="list-style-type: none">• Encha o depósito de grãos com grãos de café.• Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.
	<ul style="list-style-type: none">• A ventoinha da prensa foi removida.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se a ventoinha da prensa está na posição correta e bem instalada no eixo de transmissão, consulte o Manual de instruções no site da Sage.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O café espresso sai do rebordo do manipulador de café	<ul style="list-style-type: none"> O manipulador de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração. 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que roda o manipulador de café para a direita até a pega estar ao centro e fixa na posição correta. Se rodar além do centro não danifica a junta de silicone.
e/ou	<ul style="list-style-type: none"> Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro após a moagem para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.
O manipulador de café solta-se da unidade de extração durante a extração	<ul style="list-style-type: none"> A orla do cesto de filtro está molhada ou a parte de baixo dos encaixes do manipulador de café está molhada. As superfícies molhadas reduzem a fricção necessária para fixar o manipulador de café na posição correta quando está sob pressão durante a extração. 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se sempre de que o cesto de filtro e o manipulador de café estão bem secos antes de os encher com café, prensar e inserir na unidade de extração.
Problemas com a funcionalidade de início automático	<ul style="list-style-type: none"> O relógio não está definido ou está definido na hora incorreta. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se o relógio e a hora de início automático foram programados corretamente.
Mensagem de Erro de funcionamento no ecrã tátil	<ul style="list-style-type: none"> Ocorreu uma falha grave e a máquina não funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage.
As bombas continuam a funcionar/ O vapor tem muita condensação/ A saída de água quente tem uma fuga	<ul style="list-style-type: none"> O uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada afeta o funcionamento previsto da máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Contacte o serviço de suporte ao cliente da Sage se o problema persistir.
A água não sai da unidade de extração	<ul style="list-style-type: none"> A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o depósito. Purgue o sistema da seguinte forma: <ol style="list-style-type: none"> Toque no botão "Brew" (Extrair) para passar água quente através da unidade de extração durante 30 segundos. Toque em "Hot Water" (Água quente) para passar água quente através da saída de água quente durante 30 segundos.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O ecrã indica "Water tank empty" (Depósito de água vazio), mas o depósito está cheio	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.
Não há vapor ou água quente	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina não está ligada ou não está na temperatura de funcionamento correta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que a máquina está ligada à tomada e pronta a usar. • Pode haver um bloqueio de calcificação. Execute o processo de descalcificação.
Não há água quente	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o depósito de água.
Não há vapor	<ul style="list-style-type: none"> • O vaporizador está obstruído. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 14. • Pode haver um bloqueio de calcificação. Execute o processo de descalcificação.
A máquina está ligada mas não funciona		<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. • Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir.
Vapor a sair da unidade de extração		<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. • Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir.
O café espresso só goteja dos bocais do manípulo de café, fluxo restrito	<ul style="list-style-type: none"> • O grau de moagem do café é demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa. • Pode haver um bloqueio de calcificação. Execute o processo de descalcificação.
O café espresso sai demasiado depressa	<ul style="list-style-type: none"> • O grau de moagem do café é demasiado grosso. • Os grãos de café estão caducados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. • Use café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.
O café não está suficientemente quente	<ul style="list-style-type: none"> • As chávenas não foram pré-aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enxague as chávenas com água quente e coloque no tabuleiro de aquecimento de chávenas.
	<ul style="list-style-type: none"> • O leite não está suficientemente quente (se estiver a fazer um cappuccino ou galão, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a temperatura do leite no menu de definições.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Não há creme	<ul style="list-style-type: none"> Os grãos de café estão caducados. 	<ul style="list-style-type: none"> Use café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.
O leite não está suficientemente texturizado	<ul style="list-style-type: none"> O vaporizador está obstruído. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 14. Pode haver um bloqueio de calcificação. Execute o processo de descalcificação. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Diferentes marcas e tipos de leite e substitutos de leite resultam numa textura diferente. Pode ter de ajustar o nível de espuma.
Café extraído em excesso	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem do café é demasiado grosso. A duração/volume da dose tem de ser ajustada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. Personalize o tempo de extração tocando no botão "Single"/"Double" (Única/Dupla).
Não há café suficiente extraído	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem do café é demasiado fino. A duração/volume da dose tem de ser ajustada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa. Personalize o tempo de extração tocando no botão "Single"/"Double" (Única/Dupla).
A quantidade de café extraída foi alterada, mas todas as definições estão iguais.	<ul style="list-style-type: none"> Conforme os grãos de café envelhecem, a velocidade de extração sofre alteração e pode afetar o volume da dose. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. Personalize o tempo de extração tocando no botão "Single"/"Double" (Única/Dupla). Use café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.



Garantia

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 nos materiais. Durante este 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. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

the Oracle™ Touch



PL SZYBKI PRZEWODNIK

Sage®



Spis treści

- 2 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 5 Opis Twojego nowego urządzenia
- 7 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 10 Konserwacja i czyszczenie
- 14 Rozwiązywanie problemów
- 18 Gwarancja

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z troską o bezpieczeństwo użytkownika. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach sageappliances.com.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Przed pierwszym użyciem usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy stawiać go na skraju blatu kuchennego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i nie jest polana wodą lub innym płynem.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał. Zachowaj wystarczającą odległość

przewodu od kuchenek gazowych i elektrycznych oraz gorących piecyków.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Regularnie sprawdzaj, czy kabel zasilający, wtyczka i całe urządzenie nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym ośrodkiem serwisowym marki Sage.
- Utrzymuj urządzenie i jego wyposażenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia, podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Czynności niewymienione w niniejszej instrukcji powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany ośrodek serwisowy.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby ochronnik przepięciowy

(z nominalnym prądem szczytowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

SPECJALNE INSTRUKCJE EKSPRESU DO KAWY SES990 THE ORACLE™ TOUCH

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach. Nie należy korzystać z niego na dworze.
- Jeśli urządzenie ma zostać:
 - pozostawione bez nadzoru;
 - wyczyszczone;
 - przeniesione;
 - złożone lub
 - przechowywane
 zawsze wyłącz je przyciskiem POWER i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed każdym użyciem.
- Nie używaj innych płynów niż woda z kranu. Nie zaleca się stosowania wody o dużym stopniu filtracji, demineralizowanej lub destylowanej, ponieważ mogłoby to wpłynąć na smak kawy i proces przyrządzania kawy w urządzeniu. Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy kolba jest mocno

osadzona w głowicy zaparządzającej. Nie zwalnij kolby podczas przygotowania kawy, ponieważ gorąca woda w urządzeniu jest pod dużym ciśnieniem.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.
- Zachowaj szczególną ostrożność po spienieniu mleka, ponieważ funkcja automatycznego czyszczenia dyszy pary może uwolnić gorącą wodę przy wciśnięciu dyszy ku dołowi.
- Podczas pracy zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać.
- Podczas odwapniania zachowaj szczególną ostrożność, aby nie oparzyć się wyrzucaną parą. Przed włączeniem funkcji odwapniania upewnij się, że zamontowano ociekacz. Więcej informacji znajdziesz w dalszej części instrukcji na stronie 13.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FILTRA WODY

- Przechowuj filtr wody z dala od dzieci.
- Przechowuj filtr wody w suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu.
- Nie wystawiaj filtra wody na działanie wilgoci ani bezpośrednich promieni słonecznych.
- Nie używaj uszkodzonego filtra.
- Nie otwieraj celowo filtra wody.
- Jeśli przez dłuższy czas nie używasz ekspresu do kawy, opróżnij zbiornik na wodę, jeśli nie zrobiono tego wcześniej, i wymień filtr wody.



Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentacji przewodniej ■■ oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, oddaj te wyroby do odpowiednich punktów skupu. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów.

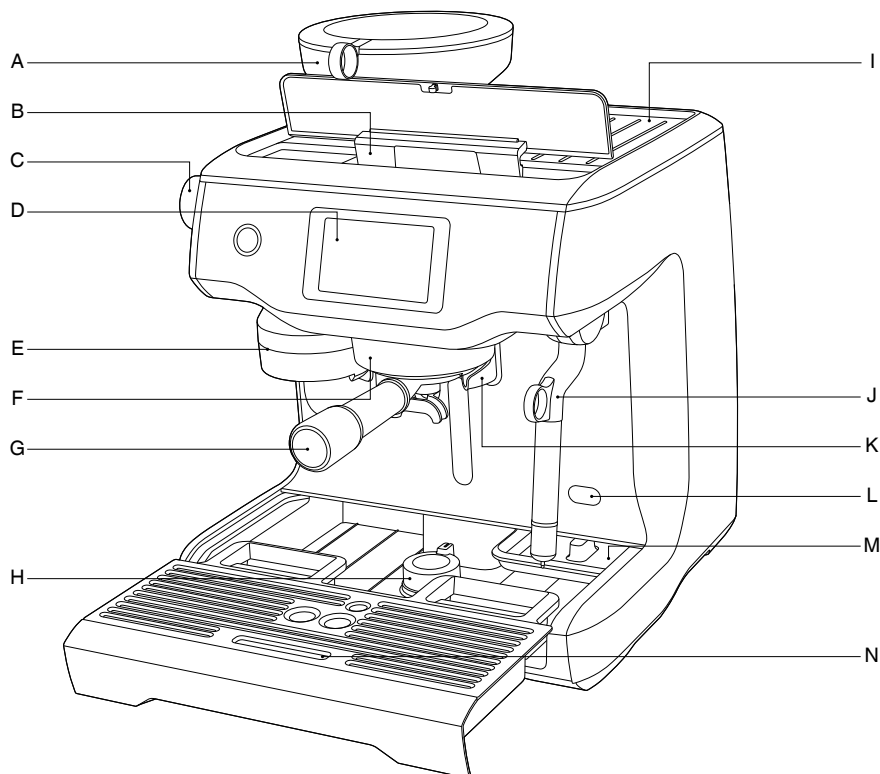


Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki przewodu zasilającego lub korpusu urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ



Opis Twojego nowego urządzenia

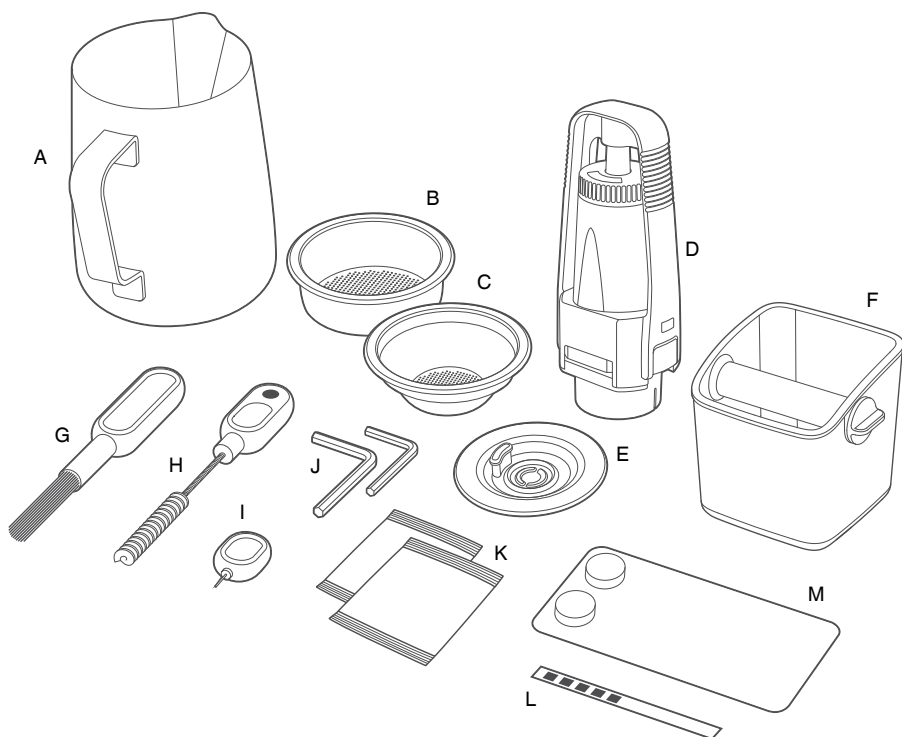


- | | |
|---|--|
| A. Wbudowany młynek stożkowy | H. Wysuwana nóżka z mechanizmem obrotowym |
| B. Wyjmowane naczynie na wodę o pojemności 2,5 l napełniane od góry | I. Powierzchnia do podgrzewania filiżanek |
| C. Pokrętko regulacji stopnia zmielenia | J. Dysza pary |
| D. Wyświetlacz dotykowy | K. Samodzielny wylot gorącej wody |
| E. Podawanie kawy mielonej | L. Otwór dostępu do odwapniania |
| F. Głowica zaparząjąca 58 mm | M. Wbudowana szuflada do przechowywania akcesoriów |
| G. Kolba ze stali nierdzewnej 58 mm | N. Wyjmowany ociekacz |

Informacje techniczne:



220–240 V~ 50–60 Hz 2000–2400 W Produkt jest zgodny z wymogami UE.



WYPOSAŻENIE

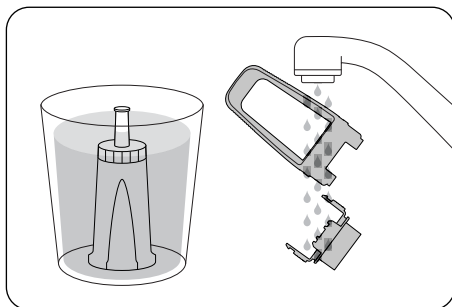
- | | |
|---|---------------------------------------|
| A. Nierdzewny dzbanek do spieniania mleka | H. Przyrząd do czyszczenia z magnesem |
| B. Sitko na 2 filiżanki | I. Przyrząd do czyszczenia dyszy pary |
| C. Sitko na 1 filiżankę | J. 2 klucze imbusowe |
| D. Uchwyt filtra wodnego i filtr wodny | K. Środek do czyszczenia dyszy pary |
| E. Tarcza czyszcząca | L. Test twardości wody |
| F. Pojemnik na fusy | M. Tabletki czyszczące |
| G. Szczoteczka przyrządu do czyszczenia wylotu młynka | |



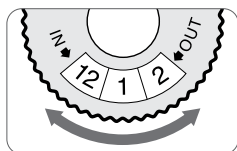
Obsługa Twojego nowego urządzenia

INSTALACJA FILTRA WODY

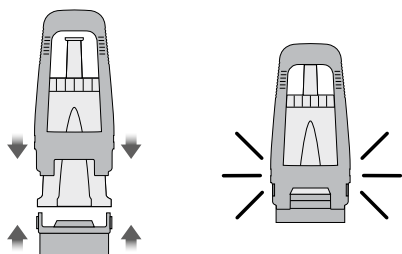
- Zanurz filtr wody na 5 minut w zimnej wodzie.
- Optucz uchwyt pod zimną wodą.



- Ustaw datę wymiany na następny miesiąc. Zaleca się wymianę filtra wody po 3 miesiącach.

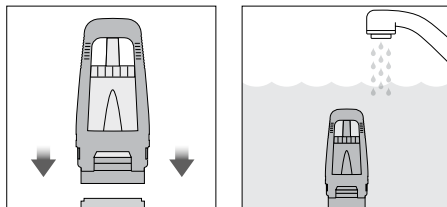


- Włóż filtr wody do górnej części uchwyty. Dolną część przyłóż od dołu i zatrzasknij.



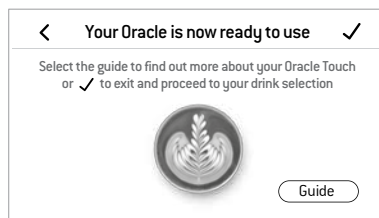
- Uchwyt filtra wody włóż do zbiornika na wodę tak, aby dolna część uchwyty była jednocześnie wyrównana z adapterem wewnątrz zbiornika na wodę. Wciśnij uchwyt filtra wody w dół, aby zamocować go prawidłowo w adapterze.

- Napelnij zbiornik zimną wodą przed włożeniem i umocowaniem w ekspresie do kawy.



PIERWSZE UŻYCIE

1. W celu włączenia urządzenia, wciśnij przycisk POWER.
2. Postępuj według instrukcji na wyświetlaczu, które przeprowadzą Cię przez proces konfiguracji.
3. Po zakończeniu konfiguracji na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący, że ekspres jest gotowy do użytku.



Ekspres jest teraz w trybie gotowości.

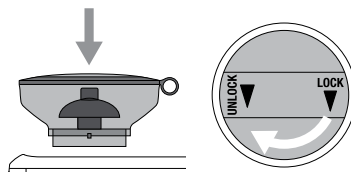


UWAGA


Jeżeli woda w danej lokalizacji jest twarda (test pokaże twardość 4 do 5), zaleca się używanie wody z innego źródła.

OBSŁUGA MŁYNKA

Do otworu w górnej części ekspresu włóż pojemnik na ziarna kawy. Obróć blokadę w środku pojemnika w kierunku „LOCK”, aby zablokować pojemnik w ekspresie. Napelnij zasobnik świeżymi ziarnami kawy.



WYBÓR KAWY

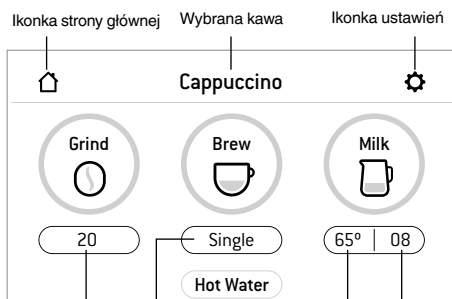
Aby wejść do menu kawy, wciśnij ikonę . Przesuń palcem po wyświetlaczu i wybierz swoją ulubioną kawę. Naciśnij ikonę **i**, aby wyświetlić przewodnik Oracle™ Touch.



UWAGA

Utrzymuj wyświetlacz dotykowy w czystym i suchym stanie, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.

WYBÓR KAWY



Stopień zmielenia
Stopień zmielenia ustawia się przy pomocy pokrętki z boku ekspresu.

Ustawienia przygotowywanej kawy: Naciśnij, aby wybrać
Espresso – jedna filiżanka / dwie filiżanki / własny czas przygotowania kawy
Long Black – mały / średni / duży

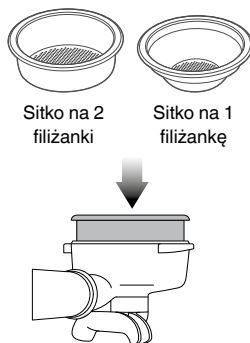
Poziom spieniania mleka
Temperatura mleka

REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA

Młynek ekspresu ma 45 ustawień grubości mielenia (1 – najdrobniejsza, 45 – najgrubsza), z których można wybrać najbardziej odpowiednie dla danej kawy ziarnistej, aby uzyskać optymalny efekt.

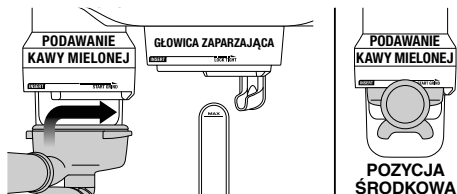
Zaleca się rozpoczęcie od ustawienia 30 i zmianę w razie potrzeby po zaparzeniu kawy. Kawa powinna zacząć się wylewać po 8–12 sekundach.

WYBÓR SITKA

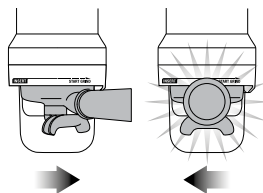


AUTOMATYCZNE DOZOWANIE I UBIJANIE

Wyrównaj rączkę kolby z napisem „INSERT” na wylocie mielonej kawy. Włóż kolbę do wylotu i obróć w kierunku strzałki tak, aby rączka kolby znalazła się w pozycji środkowej.



Aby aktywować automatyczne mielenie, porcjowanie i ubijanie, wciśnij ikonę „GRIND” na wyświetlaczu. Rozpocznie się proces mielenia, dozowania i ubijania.

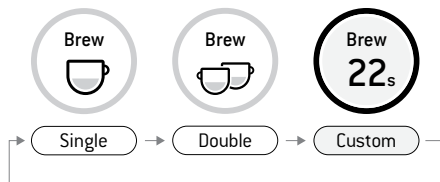


Po zmieleniu i ubiciu kawy obróć rączkę kolby w lewo tak, aby wyrównać rączkę z napisem „INSERT” na wylocie mielonej kawy. Wyjmij kolbę.

PRZYGOTOWANIE KAWY

Wyrównaj rączkę kolby z napisem „INSERT” na głowicy zaparzącej. Włóż kolbę do głowicy zaparzącej i obróć ją w kierunku strzałki na głowicy zaparzącej do momentu, w którym poczujesz opór.

Naciśnij ikonę „Brew”, aby rozpocząć podawanie kawy. Czasy podawania kawy dla 1 i 2 filiżanek są ustawione fabrycznie, można je jednak zmieni.

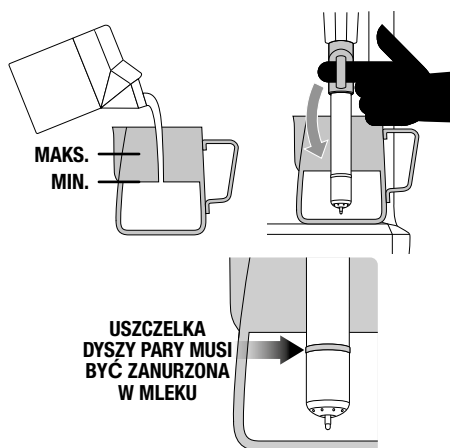


RĘCZNE PRZYGOTOWANIE KAWY

Naciśnij i przytrzymaj ikonę „Brew” przez około 2 sekundy, aby wejść w tryb ręcznego przygotowania kawy. Naciśnij ikonę „Brew”, aby rozpocząć ekstrakcję, ponowne naciśnięcie ikonki „Brew” zatrzymuje ekstrakcję.

AUTOMATYCZNE SPIENIANIE MLEKA

Używaj wyłącznie świeżego, schłodzonego mleka. Napełnij dzbanek do spieniania mlekiem maksymalnie do poziomu dzióbka. Podnieś dyszę pary i umieść pod nią dzbanek z mlekiem. Zanurz dyszę pary w mleku. Upewnij się, że jest zanurzona w całości i że mleko przykrywa uszczelkę dyszy. Dzbane z mlekiem należy ustawić na kratce ociekacza.



Naciśnij ikonę „Milk”, aby rozpocząć spienianie. Na wyświetlaczu LCD będzie pokazywana wzrastająca temperatura podgrzewanego mleka.

Proces spieniania zakończy się automatycznie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Podnieś dyszę pary i zdejmij dzbanek z ociekacza. **Wytrzymaj dyszę pary i jej końcówkę lekko zwilżoną miękką gąbką.** Opuść dyszę pary. Nastąpi automatyczne wypuszczenie pary i oczyszczenie dyszy.

RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

Podnieś dyszę pary. Naciśnij i przytrzymaj ikonę „Brew” przez około 2 sekundy, aby wejść w tryb ręcznego przygotowania kawy. Naciśnij ikonę „Milk”, aby rozpocząć spienianie.

Po osiągnięciu pożądanej temperatury i struktury mleka naciśnij ikonę „Milk”, aby zakończyć spienianie.

Wytrzymaj dyszę pary i jej końcówkę lekko zwilżoną, miękką gąbką. Opuść dyszę pary. Nastąpi automatyczne wypuszczenie pary i oczyszczenie dyszy.

⚠️ OSTRZEŻENIE: RYZYKO OPARZENIA

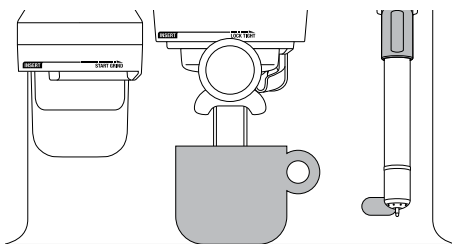
Para pod ciśnieniem może wydostawać się z urządzenia, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone.

Jeśli dzieci poruszają się w pobliżu urządzenia, muszą znajdować się pod stałym nadzorem.

LONG BLACK

Wybierz jedno z 3 ustawień kawy Long Black – Small, Medium i Large.

Włóż kolbę z ubitą kawą do głowicy zaparzącej. Filiżankę/szklanę umieść pod podajnikiem kawy i pod podajnikiem gorącej wody. Do filiżanki wypłynie najpierw ekstrakt kawy, a następnie automatycznie uruchomi się dolewanie gorącej wody.



USTAWIENIA EKSPRESU

ILOŚĆ PARZONEJ KAWY

Small	Ok. 180 ml
Medium	Ok. 240 ml
Large	Ok. 360 ml

GORĄCA WODA

Gorącej wody można użyć też do podgrzewania filiżanek lub do picia.


Aby rozpocząć i zakończyć nalewanie gorącej wody, naciśnij ikonkę „Hot Water” na wyświetlaczu.

DODAWANIE NOWEJ KAWY


Naciśnij ikonkę „Add New”, aby stworzyć własny napój. Zmień parametry ustawień podstawowych i zapisz własne.



Add New

Można także zapisać aktualne ustawienia, naciskając ikonę .

MENU USTAWIEŃ

Aby wejść do menu ustawień, naciśnij ikonę  w prawym górnym rogu wyświetlacza.

PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE

Zaleca się opróżnić całkowicie oba bojłery przed przenoszeniem lub odłożeniem ekspresu na dłuższy czas. Przeprowadź proces odwapniania krok za krokiem; opis w dalszej części instrukcji.

Zapobiegnie to ewentualnemu zamarznięciu wody wewnątrz urządzenia, jeżeli ekspres będzie narażony na ekstremalnie niskie temperatury.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Ekspres wyłączy się automatycznie po 30 minutach bezczynności.



Konserwacja i czyszczenie

KOLOROWY WYŚWIETLACZ DOTYKOWY

Utrzymuj wyświetlacz dotykowy w czystym i suchym stanie, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.

CYKL CZYSZCZENIA

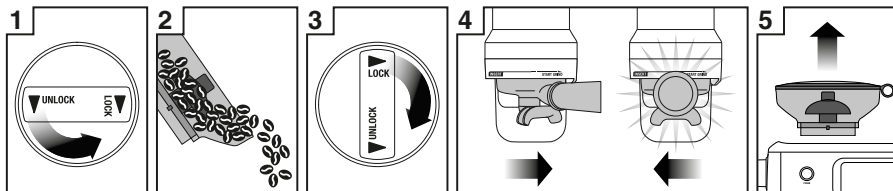
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat CLEAN ME! (po przygotowaniu ok. 200 kaw), należy przeprowadzić cykl czyszczenia. Można także nacisnąć ikonkę „Ustawienia” i wybrać „Clean Cycle”. Cykl czyszczenia czyści elementy wewnętrzne i przepłukuje głowicę zaparządzającą.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

INSTALACJA FILTRA WODY

Patrz strona 7.

CZYSZCZENIE MŁYNKA STOŻKOWEGO

Regularna konserwacja pomaga osiągnąć powtarzalne efekty mielenia, co jest szczególnie istotne przy mieleniu kawy na espresso.



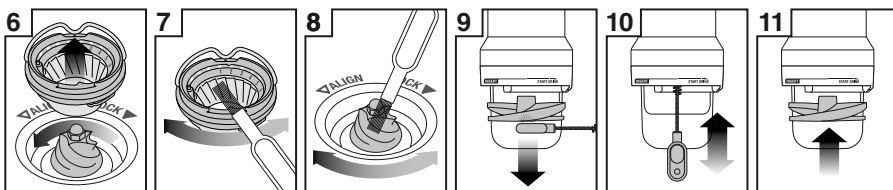
1 Odblokuj pojemnik na ziarna kawy.

2 Opróżnij pojemnik.

3 Załóż z powrotem i zablokuj pusty pojemnik.

4 Włącz młynek bez kawy.

5 Ponownie wyjmij pojemnik.



6 Wymij górne żarno.

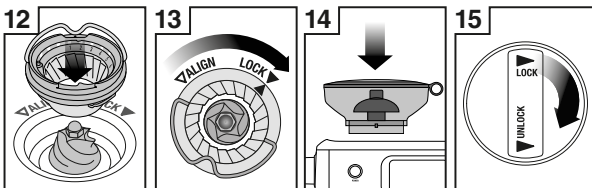
7 Wyczyść górne żarno szczotką.

8 Wyczyść dolne żarno szczotką.

9 Wymij końcówkę do ubijania kawy przy pomocy przyrządu do czyszczenia z magnesem.

10 Wyczyść wylot młynka przy pomocy szczotki.

11 Włóż końcówkę do ubijania kawy.



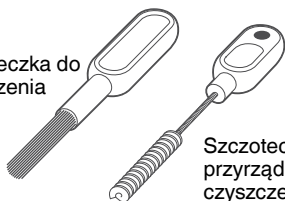
12 Mocno dociśnij górne żarno w pozycji roboczej.

13 Zablokuj górne żarno.

14 Włóż zasobnik.

15 Zablokuj pojemnik.

Szczoteczka do czyszczenia



Końcówka przyrządu z magnesem

Szczoteczka przyrządu do czyszczenia wylotu młynka

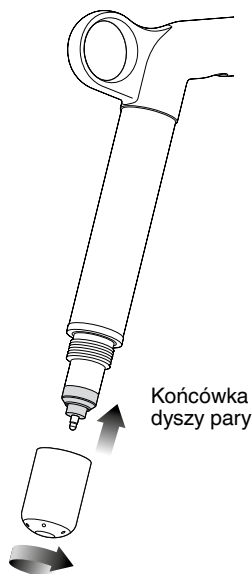
CZYSZCZENIE DYSZY PARY



WAŻNE

Po każdym użyciu wytrzyj dyszę pary miękką, lekko zwilżoną ściereczką i natychmiast po użyciu wyczyść dyszę niewielką ilością pary. W przeciwnym razie mleko mogłoby zaschnąć, a proces spieniania mleka nie byłby tak efektywny.

- Jeśli któryś z otworów dyszy pary się zatka, upewnij się, że dźwignia pary znajduje się w pozycji środkowej i przy pomocy igły przyrządu do czyszczenia wyczyść zatkany otwór.
- Jeżeli dysza jest wciąż zablokowana, odkręć końcówkę dyszy. Zamocz dyszę i końcówkę dyszy w wodzie ze środkiem do czyszczenia dyszy (patrz instrukcja poniżej). Przykręć końcówkę dyszy pary.



- Jeżeli nie planujesz używać dyszy przez jakiś czas, można pozostawić ją zamoczoną w wodzie nalaną do dzbanka na mleko, aby zmniejszyć ryzyko zablokowania.

Środek do czyszczenia dyszy pary

1. Do dzbanka na mleko wsyp zawartość 1 torebki środka czyszczącego.
2. Wlej 240 ml gorącej wody.
3. Odkręć końcówkę dyszy pary i włóż razem z dyszą do dzbanka.
4. Pozostaw w wodzie na ok. 20 minut.

5. Wyplucz i przykręć końcówkę dyszy na swoje miejsce. Skieruj dyszę do dzbanka i włącz funkcję pary na ok. 10 sekund.
6. Pozostaw w wodzie jeszcze na 5 minut.
7. Uruchom funkcję pary kilka razy pod rząd, aby oczyścić dyszę z resztek środka czyszczącego. Wytrzyj czystą gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie.
8. Wytrzyj dyszę pary do sucha czystą ściereką.
9. Wylej roztwór z dzbanka i dobrze go wyplucz.



UWAGA

Upewnij się, że końcówka dyszy pary jest dobrze i mocno przykręcona, aby zapobiec błędowi pomiaru temperatury.

CZYSZCZENIE SITEK I KOLBY

- Sitka i kolbę oplucz pod gorącą, bieżącą wodą bezpośrednio po użyciu, aby usunąć resztki kawy.
- Jeśli otwory w sitku się zatkają, rozpuść jedną tabletkę czyszczącą w gorącej wodzie i namocz w roztworze sitka i kolbę na około 20 minut. Dobrze oplucz.

CZYSZCZENIE OBWODU WODNEGO

- Zaleca się czyszczenie obwodu wodnego po każdym użyciu przed wyłączeniem ekspresu. Opróżnij ociekacz. Włóż dysk czyszczący do kolby i włóż ją do głowicy zaparządzającej. Naciśnij przycisk 2 filiżanek i przeleważ wodę przez kolbę przez około 20 sekund. Naciśnij ponownie, aby zakończyć przelewanie wody. Powtórz ten krok ok. 5 razy, aby usunąć z obwodu wodnego najmniejsze fragmenty zmielonej kawy i resztki oleju kawowego.

CZYSZCZENIE GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

- Regularnie wycieraj głowicę zaparządzającą i kratkę ze stali nierdzewnej wewnątrz głowicy zaparządzającej przy pomocy miękkiej gąbki zwilżonej w wodzie, aby usunąć resztki kawy mielonej.
- Regularnie czyść głowicę zaparządzającą z włożoną do niej kolbą i sitkiem, bez kawy. W ten sposób usuniesz resztki kawy z głowicy zaparządzającej.
- Jeżeli wyloty głowicy zaparządzającej są zatkane, odkręć śrubę w środku kratki. Wyczyść kratkę i przykręć ją z powrotem. Upewnij się, że kratka jest nałożona prawidłowo.

CZYSZCZENIE OCIEKACZA I SZUFLADY NA AKCESORIA

- Ociekacz należy regularnie wyjmować, opróżniać i czyścić.
- Zdejmij kratkę ociekacza. Optucz ciepłą wodą z mydłem.
- Schowek na akcesoria wyjmij i przetrzyj miękką, lekko wilgotną gąbką (nie używaj szorstkich środków czyszczących, zmywaków drucianych, gąbek drucianych itp.).

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ I PŁYTY DO OGRZEWANIA FILIŻANEK

- Powierzchnię zewnętrzną i płytę do ogrzewania filiżanek przetrzyj miękką, lekko wilgotną gąbką. Wytrzyj je miękką, suchą ściereczką. Nie używaj szorstkich środków czyszczących, zmywaków drucianych, gąbek drucianych itp., ponieważ mogłyby one zarysować powierzchnię.



UWAGA

Żadna część ekspresu do kawy nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

ODWAPNIANIE

- Użyj tej funkcji krok za krokiem, aby prawidłowo przeprowadzić odwapnianie.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat, informujący o konieczności odwapnienia. Można także nacisnąć ikonkę „Ustawienia” i wybrać „Clean Cycle”. Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
- Cykl odwapniania może trwać nawet 1,5 godziny i trzeba go wykonać dokładnie krok za krokiem.
Pozostaw ekspres do wystygnięcia na około godzinę, jeżeli właśnie przygotowano kawę, spieniano mleko lub nalewano gorącą wodę.



UWAGA

NIE PRÓBUJ wykonywać odwapnienia w inny sposób niż przez menu ustawień i uruchomienie procesu odwapnienia na wyświetlaczu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie ekspresu.



Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Ekspres jest włączony, ale nie mieli kawy.	<ul style="list-style-type: none">• Brak ziaren kawy w pojemniku.• Młynek/pojemnik są zapchane.• Ziarna kawy zablokowały się w pojemniku.	<ul style="list-style-type: none">• Napełnij zasobnik na ziarna świeżo paloną kawą ziarnistą.• Wyjmij pojemnik. Skontroluj pojemnik i młynek i usuń przyczynę zapchania. Załóż elementy z powrotem i ponownie uruchom mielenie.
Młynek ekspresu uruchomił się, ale wydaje nieprzyjemny dźwięk.	<ul style="list-style-type: none">• Młynek jest zatkany przez ciało obce albo otwór wlotowy jest zablokowany.• W młynku pojawiła się wilgoć.	<ul style="list-style-type: none">• Wyjmij pojemnik, sprawdź młynek i usuń ciało obce.• Wyczyść młynek i komorę żaren; patrz strona 11.• Pozostaw młynek do całkowitego wyschnięcia przed ponownym złożeniem. Jeśli to możliwe, do usunięcia zanieczyszczeń z młynka użyj suszarki na najniższych obrotach.
Nie można założyć pojemnika na ziarna kawy.	<ul style="list-style-type: none">• Ziarna uniemożliwiają zablokowanie pojemnika w młynku.	<ul style="list-style-type: none">• Wyjmij pojemnik. Wyczyść młynek z ziaren kawy. Załóż prawidłowo pojemnik na ziarna kawy.
Kawa nie jest ubita.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas czyszczenia nie założono końcówki do ubijania kawy.	<ul style="list-style-type: none">• Nałóż końcówkę do ubijania na wylocie młynka.
Nagłe wyłączenie?		<ul style="list-style-type: none">• Obróć rączkę kolby w lewo, aby zatrzymać proces mielenia, dozowania i ubijania.• Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
Młynek mieli bez przerwy.	<ul style="list-style-type: none">• W zasobniku brak ziaren kawy.• Podczas czyszczenia nie założono końcówki do ubijania kawy.	<ul style="list-style-type: none">• Napełnij zasobnik świeżymi ziarnami kawy.• Obróć rączkę kolby w lewo, aby zatrzymać proces mielenia, dozowania i ubijania.• Nałóż końcówkę do ubijania na wylocie młynka.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa wylewa się spod krawędzi kolby.	<ul style="list-style-type: none"> • Kolba nie jest poprawnie osadzona w głowicy zaparzącej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że kolba została obrócona po włożeniu do głowicy zaparzącej w prawo przez środek, aż do oporu. Obrót przez środek nie zniszczy uszczelki.
i/lub	<ul style="list-style-type: none"> • Na krawędzi kolby pozostały resztki zmielonej kawy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń nadmiar kawy z krawędzi kolby, aby zapewnić szczelność po włożeniu do głowicy zaparzącej.
Podczas ekstrakcji kolba zwalnia się z głowicy zaparzącej.	<ul style="list-style-type: none"> • Krawędź kolby lub jej wewnętrzna część są mokre. Mokra powierzchnia obniża tarcie potrzebne do umieszczenia kolby w głowicy zaparzącej oraz podczas ekstrakcji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przed nasypaniem kawy i włożeniem sitki i kolby do głowicy zaparzącej zawsze upewnij się, że są one suche.
Problem z automatycznym uruchomieniem.	<ul style="list-style-type: none"> • Nie ustawiono zegara lub nie ustawiono aktualnej godziny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy poprawnie ustawiono zegar i czas automatycznego włączenia.
Na wyświetlaczu LCD pojawił się komunikat o błędzie.	<ul style="list-style-type: none"> • Wystąpił poważny błąd i nie można będzie włączyć ekspresu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zwróć się do autoryzowanego ośrodka serwisowego marki Sage.
Stale słuchać dźwięk pompy. / Para jest zbyt gorąca. / Wydostaje się gorąca woda.	<ul style="list-style-type: none"> • Użyto wody demineralizowanej lub destylowanej, która może mieć wpływ na zachowanie urządzenia w pewnych funkcjach. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zaleca się używanie tylko zimnej wody z kranu. Nie zaleca się używania wody pozbawionej minerałów lub z ich niską zawartością, takich jak woda demineralizowana lub destylowana. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage.
Woda nie wypływa z głowicy zaparzącej.	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspres nie osiągnął jeszcze temperatury roboczej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odczekaj aż ekspres się rozgrzeje i osiągnie temperaturę roboczą.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę jest pusty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Napełnij zbiornik na wodę. Napełnij system w następujący sposób: <ol style="list-style-type: none"> 1) Naciśnij przycisk na 2 filiżanki i przelewaj wodę przez głowicę zaparzącą przez około 30 sekund. 2) Naciśnij przycisk HOT WATER, aby woda przepływała przez wylot gorącej wody przez około 30 sekund.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do tylnej części urządzenia i zablokuj.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „Water tank empty”, ale zbiornik jest pełny.	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do tylnej części urządzenia i zablokuj.
Ekspres nie wytwarza pary ani gorącej wody.	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspres nie jest włączony lub rozgrzany do temperatury roboczej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że ekspres jest włączony i gotowy do użycia. • Ekspres może być zanieczyszczony osadem mineralnym. Uruchom cykl odwapniania.
Urządzenie nie wydaje gorącej wody.	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na wodę jest pusty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Napełnij zbiornik na wodę.
Ekspres nie wydaje pary.	<ul style="list-style-type: none"> • Dysza pary jest zatkana. 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji w części „Czyszczenie dyszy pary”, strona 12. • Ekspres może być zanieczyszczony osadem mineralnym. Uruchom cykl odwapniania.
Urządzenie jest włączone, ale nie uruchamia się.		<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz urządzenie. Odczekaj 60 minut, a następnie włącz je ponownie. • Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage.
Z głowicy zaparzającej wydostaje się para.		<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz urządzenie. Odczekaj 60 minut, a następnie włącz je ponownie. • Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage.
Kawa tylko kapie z otworu w kolbie.	<ul style="list-style-type: none"> • Kawa jest zbyt drobno zmielona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmień stopień zmielenia kawy na bardziej gruboziarnisty. • Ekspres może być zanieczyszczony osadem mineralnym. Uruchom cykl odwapniania.
Kawa wylewa się zbyt szybko.	<ul style="list-style-type: none"> • Kawa jest zbyt grubo zmielona. • Kawa jest stara. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmień stopień zmielenia kawy na bardziej drobnoziarnisty. • Używaj świeżo palonych ziaren kawy z datą palenia i zużyj je w ciągu 5–20 tygodni od daty palenia.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa nie jest wystarczająco ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> Filiżanki nie są wystarczająco podgrzane. 	<ul style="list-style-type: none"> Optucz filiżanki w gorącej wodzie i postaw je na podstawie do podgrzewania filiżanek.
	<ul style="list-style-type: none"> Mleko nie jest wystarczająco ciepłe (podczas przygotowywania cappuccino lub latte). 	<ul style="list-style-type: none"> Zwiększ temperaturę w menu „Settings”.
Brak pianki na kawie.	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest stara. 	<ul style="list-style-type: none"> Używaj świeżo palonych ziaren kawy z datą palenia i zużyj je w ciągu 5–20 tygodni od daty palenia.
Mleko nie ma żądanej struktury.	<ul style="list-style-type: none"> Dysza pary jest zatkana. 	<ul style="list-style-type: none"> Więcej informacji w części „Czyszczenie dyszy pary”, strona 12. Ekspres może być zanieczyszczony osadem mineralnym. Uruchom cykl odwapniania.
		<ul style="list-style-type: none"> Na rynku dostępnych jest kilka marek i rodzajów mleka, jego substytutów itp. Struktura każdego mleka będzie inna, dlatego metodą prób i błędów należy znaleźć ustawienia idealne dla danego rodzaju mleka.
Zbyt duża ilość naparu.	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zbyt grubo zmielona. Należy zmienić czas/objętość parzonej kawy. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmień stopień zmielenia kawy na bardziej drobnoziarnisty. Zmień czas podawania kawy, wciskając ikonę Single/Double.
Zbyt mała ilość naparu.	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zbyt drobno zmielona. Należy zmienić czas/objętość parzonej kawy. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmień stopień zmielenia kawy na bardziej gruboziarnisty. Zmień czas podawania kawy, wciskając ikonę Single/Double.
Objętość parzonej kawy zmienia się pomimo tych samych ustawień.	<ul style="list-style-type: none"> Po procesie palenia następuje wysychanie ziaren kawy, co z czasem może wpłynąć na ilość zmielonej kawy, a tym samym na ilość uzyskanego naparu. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmień stopień zmielenia kawy na bardziej drobnoziarnisty. Zmień czas podawania kawy, wciskając ikonę Single/Double. Używaj świeżo palonych ziaren kawy z datą palenia i zużyj je w ciągu 5–20 tygodni od daty palenia.



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 czasie okresu gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty lub zwróci ich koszt (decyzja należy wyłącznie do firmy Sage Appliances).

Będą przestrzegane wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące składania reklamacji można znaleźć w witrynie www.sageappliances.com.



Notes / Uwaga



Notes / Uwaga



Notes / Uwaga

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
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

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
0900 838 534

PTP

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DNK

Denmark
080 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

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 stałe 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.

Copyright BRG Appliances 2021

BES990/SES990 UG8 – G22