

the Oracle™

BES980/SES980



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Component
8	Oracle™ Features
9	Function
19	Care & Cleaning
25	Troubleshooting
29	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 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 its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- 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.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip

tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' 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.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded 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.

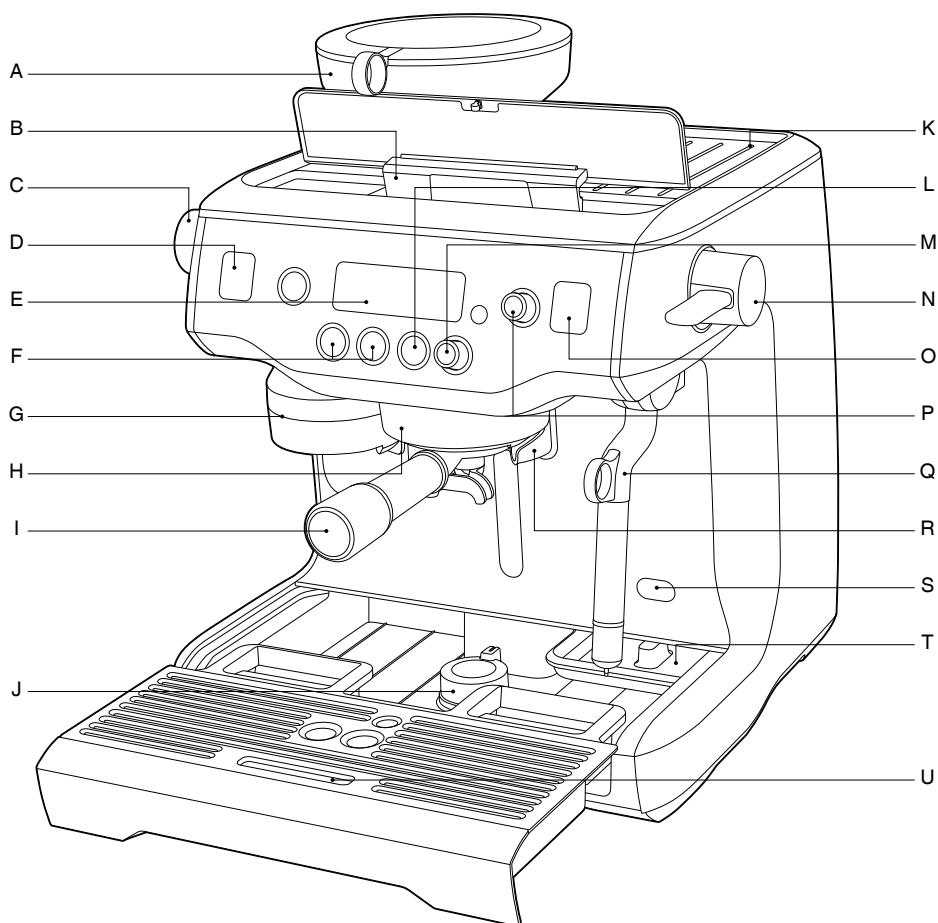


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

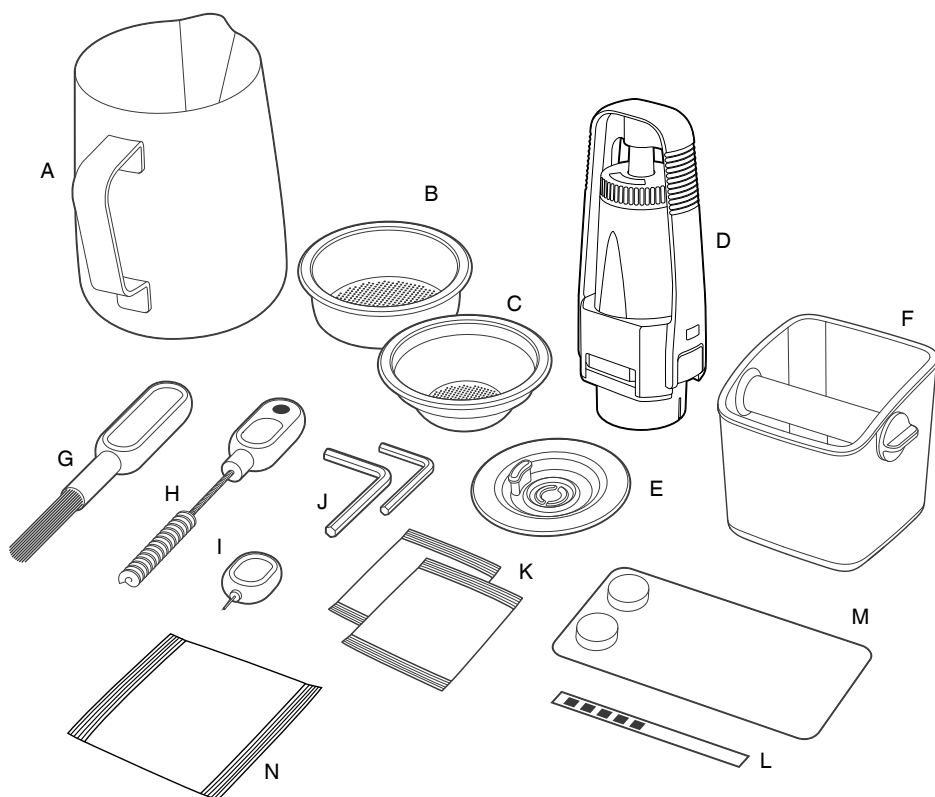


Components



- A. Integrated conical burr grinder
- B. Top-fill 2.5L removable water tank
- C. Grind Size dial
- D. Grind LCD
- E. Main LCD
- F. 1 CUP and 2 CUP buttons
- G. Grind outlet
- H. Heated 58mm group head with
- I. 58mm full stainless steel portafilter
- J. Drop down swivel foot
- K. Heated cup warming tray

- L. HOT WATER button
- M. LONG BLACK dial
- N. Steam lever
- O. Steam LCD
- P. SELECT dial
- Q. Cool touch steam wand
- R. Dedicated hot water outlet
- S. Descale access point
- T. Tool storage tray
- U. Removable drip tray



ACCESSORIES

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



Rating Information
 220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



COLOR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

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

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

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

GRIND SIZE DIAL

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

PRECISION CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

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

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

Regulated Extraction Pressure

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

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

Adjustable Dose

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



Functions

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

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

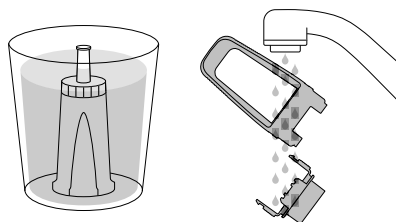


TIP

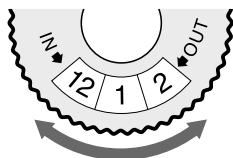
To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray.

INSTALLING THE WATER FILTER

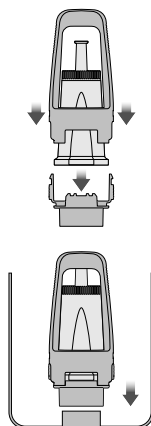
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



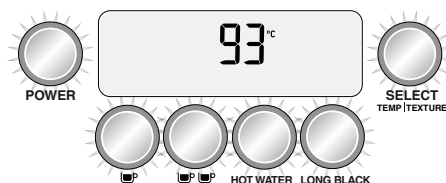
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water.
2. Press POWER button to turn machine on.
3. The main LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level.

Setting Water Hardness

- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip.
 - Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set.
4. After approximately 5 minutes, the machine will reach the default operating temperature 93°C and all 6 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode.



Flushing The Machine

When the machine has reached **STANDBY** mode:

1. Press **2 CUP** button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Press **HOT WATER** button to run water through the hot water outlet.
After 30 seconds, press **HOT WATER** button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the **MANUAL** position to release steam through the steam wand.
After 30 seconds, lower the steam lever to the centre **OFF** position.
4. Repeat steps 1–3 twice.

MANUAL will flash on LCD

The machine will not reach operating temperature (**STANDBY** mode) if the steam lever is in the **MANUAL** position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre **OFF** position.

Steam operation is ready when the **SELECT** dial illuminates.

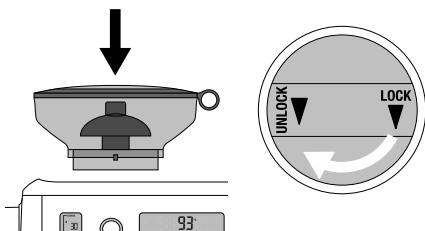


NOTE

You will not be able to select the **1 CUP**, **2 CUP** or **LONG BLACK** functions; or access the cleaning cycle in the menu options until the machine has reached operating temperature (**STANDBY** mode).

GRINDING OPERATION

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

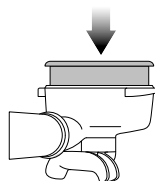


SELECTING GRIND SIZE

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

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

SELECT YOUR FILTER BASKET

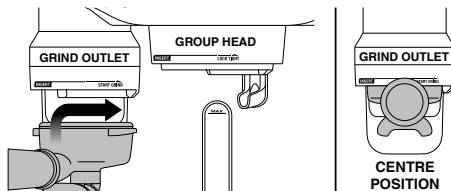


Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso.

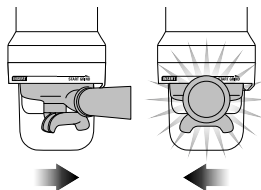
Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

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, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the centre position. 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.

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button  and 2 CUP button  use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed.

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso.



2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso.



The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 35secs
BALANCED	Optimum	25-30secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 20secs

MANUAL OVERRIDE

Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to commence pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release the button to begin full pump pressure.

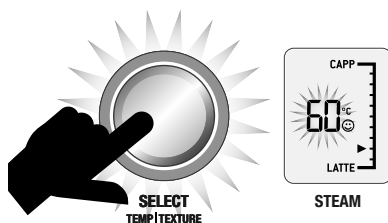
Press the button again to stop the pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

The SELECT dial is used to select milk temperature and texture. Press the dial to toggle between milk temperature and texture.

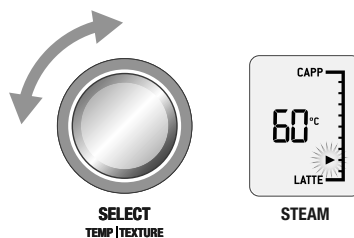
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate the dial to increase or decrease milk temperature.



ADJUSTING MILK TEXTURE

Press the SELECT dial until the milk texture triangle flashes. Rotate dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture.

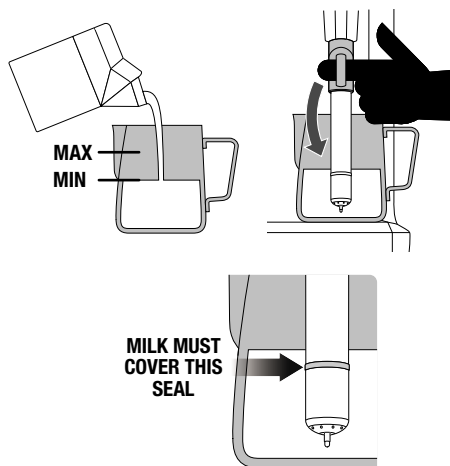


NOTE

Prior to texturing milk, always purge steam wand by momentarily pressing down the steam lever.

AUTO MILK TEXTURING

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, press down and release steam lever. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand and tip with a 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.

Insert steam wand into milk jug. Lift steam lever to activate manual steam mode. Once the desired milk texture and temperature are achieved, lower the steam lever to the centre OFF position. **Wipe the wand and tip with a 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.

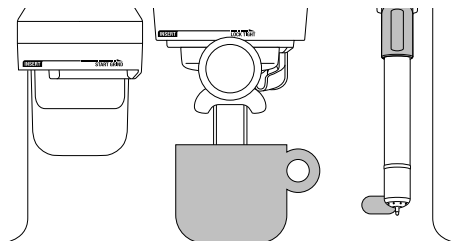


NOTE

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 5 minutes before each use

There are 3 preset Long Black settings – small, medium and large. To use one of these settings:

1. Insert the 2 Cup Filter Basket into the Porta-filter.
2. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
3. Insert the portafilter into the group head.
4. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.



5. Rotate the LONG BLACK dial to the desired cup size.

PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 180ml
Medium	Approx. 240ml
Large	Approx. 355ml

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

6. To start extraction, press the LONG BLACK dial. Espresso will extract from the portafilter spouts, followed by hot water from the hot water outlet.

MANUAL LONG BLACK

This allows you total control over the Long Black process: pre-infusion duration, espresso volume and hot water volume. During manual Long Black mode, the LCD will show a moving cup icon.

Press and hold LONG BLACK dial to activate pre-infusion. Release LONG BLACK dial to commence espresso pour.

Press the LONG BLACK dial to stop espresso pour and commence hot water pour.

Press the LONG BLACK dial again to stop the pour of hot water.

HOT WATER

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

To stop and start the pour of hot water, press the HOT WATER button.



NOTE

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

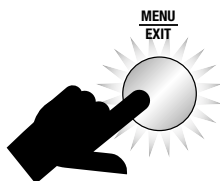
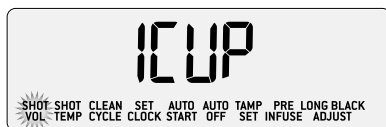
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Rotate SELECT dial to the desired function.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Clean Cycle
- Set Clock
- Auto Start
- Tamp Set
- Pre-Infusion
- Long Black Adjust

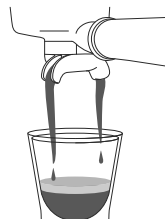
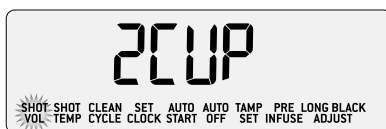
To exit program mode, press MENU button.



PROGRAMMING SHOT VOLUME / DURATION

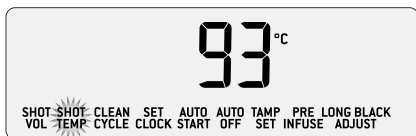
Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.

While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume / duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine will beep once to confirm the new volume / duration.



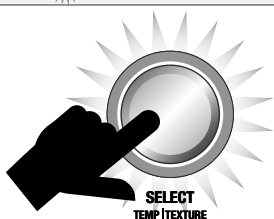
SHOT TEMPERATURE

Turn the SELECT dial to required temperature then press SELECT dial to set.



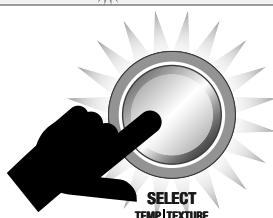
CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 19.



SET CLOCK

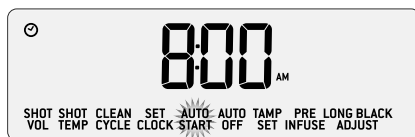
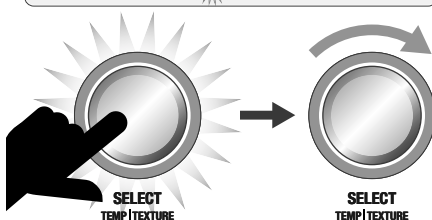
Setting the clock is optional. While 'SET CLOCK' is displayed on the LCD, press the SELECT dial.



AUTO START

Auto Start allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat.

While 'AUTO START' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to 'On' or 'Off'. Press SELECT dial to set.



AUTO OFF MODE

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

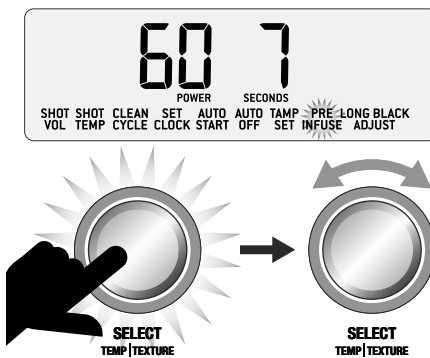
TAMP SET

Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force and polishing duration. While 'TAMP SET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The tamp force setting will flash.



PRE-INFUSION

Low pressure pre-infusion allows you to control the pressure and duration of the pre-infusion phase of the espresso extraction. While 'PRE INFUSE' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The pump power setting will flash. Turn SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure. Press SELECT dial to set and pre-infusion duration will flash. Turn SELECT dial to adjust seconds.



LONG BLACK ADJUST - PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

There are 6 custom Long Black settings for you to program to suit your cup size and strength preferences. To program your custom setting:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'LONG BLACK ADJUST' then press the SELECT dial.



5. Rotate the SELECT dial to the custom setting you'd like to program - 'Set 1' to 'Set 6'. Settings that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. To start programming, press the SELECT dial. The LCD will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts. When the required amount has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water. When the required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water.



PROGRAMMED

7. To use your custom Long Black setting, rotate the LONG BLACK dial. Your programmed custom Long Black setting will appear after the preset small, medium and large settings. Press the LONG BLACK dial and your programmed Long Black setting will dispense.

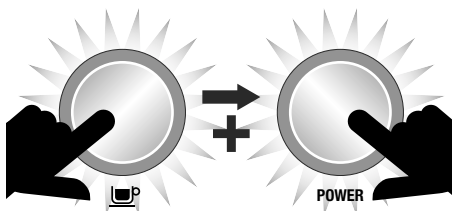
ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds.

Rotate the SELECT dial to the desired feature. Press SELECT dial to access feature settings.

Press the MENU button at any time to exit Advanced Features.

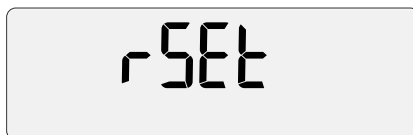


Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Shot Temperature: 93°C
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT07 seconds
3. Milk Temperature: 60°C
4. Auto Start: OFF (8:00am)
5. Auto Off: 20 min
6. Clock: 12:00am
7. 1 CUP Button Shot Duration: 25 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. See 'Water Hardness (Hrd3)' to set.

Descale (dESc)

Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD.

Water Hardness (Hrd3)

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Units (SEt)

Set units to metric or imperial.

LCD Backlight (Lcd)

Adjust the LCD brightness / contrast.

Spotlights (SPot)

Adjust the brightness of the LEDS lighting the drip tray area. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set.

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 130°C. Press SELECT dial to set.

Air Pump Delay (Air)

Delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. Rotate SELECT dial to the desired delay time.

Sound (Snd)

Adjust the audible alerts. Rotate SELECT dial to the desired setting. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi). Press SELECT dial to set.

Fan Control (FAN)

Adjust the speed of the internal cooling fan. Rotate SELECT dial to the desired fan speed. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (CooL). Press SELECT dial to set.

Disable Clean Me! Alert (CIn)

Disables the 'CLEAN ME!' alert. Rotate SELECT dial to on (On) or off (OFF). The default setting is on. Press SELECT dial to set.

12h or 24h Clock (CLoC)

Display time in 12h or 24h format. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set.

Flow Measurement Method (VoL)

Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. Rotate SELECT dial to the desired method. Press SELECT dial to set.

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle.

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



Heating

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

Lock Hopper

Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position.

Overheat Please Wait

Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool.

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time.

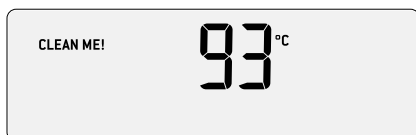
This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.



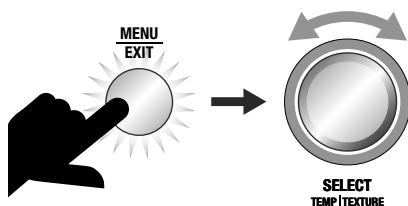
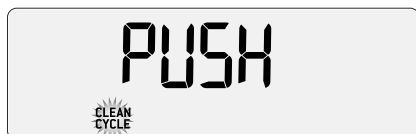
Care & Cleaning

CLEANING CYCLE

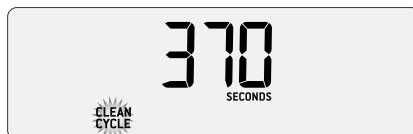
- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (after approx. 200 shots). The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH' are displayed on the LCD.



- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.
- The LCD will display a countdown timer showing remaining time for the cleaning cycle in seconds.



- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat these steps, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.
- Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

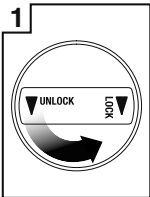
INSTALLING THE WATER FILTER

- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.
- Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine. The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.

CLEANING CONICAL BURRS

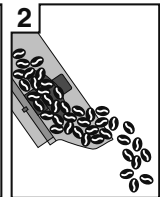
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.

1



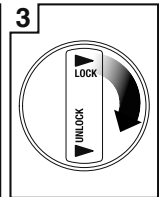
Unlock hopper

2



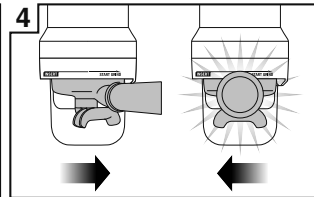
Remove beans

3



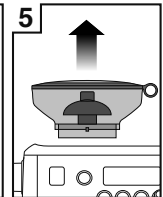
Replace & lock hopper

4



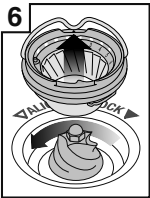
Run grinder until empty

5



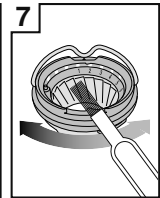
Unlock & remove hopper

6



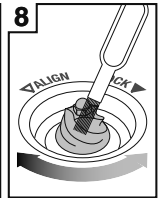
Remove upper burr

7



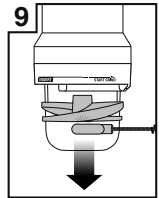
Clean upper burr with burr brush

8



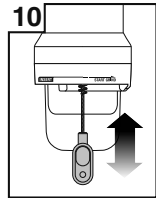
Clean lower burr with burr brush

9



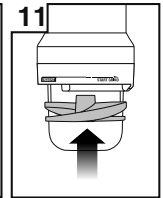
Remove tamping fan with tamp removal magnet

10



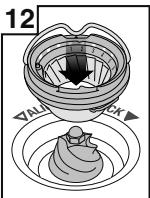
Clean grind outlet with grind outlet brush

11



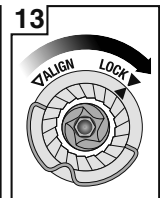
Replace tamping fan by hand

12



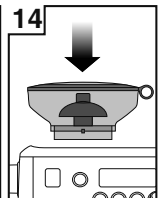
Push upper burr firmly into position

13



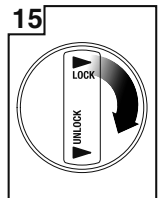
Lock upper burr

14

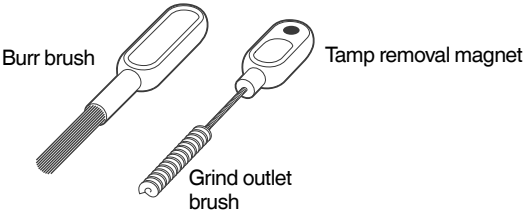


Insert hopper

15



Lock hopper



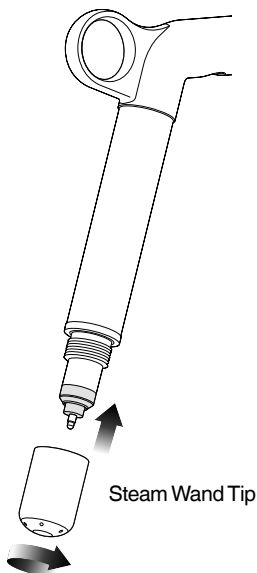
CLEANING THE STEAM WAND



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 steam lever is in the centre OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.
- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.



Steam Wand Cleaning Powder

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



NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified. Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products.

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

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop and 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.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- 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 (dESc)



NOTE

Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

Only descale via the descale menu.

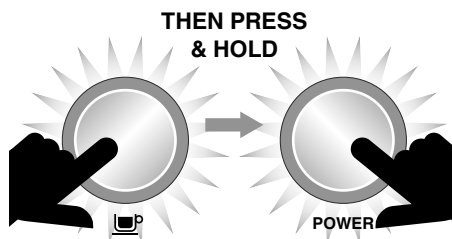


NOTE

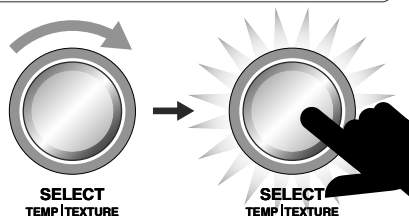
Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.

1 – Prepare for Descale

- Empty the drip tray and insert into position.
- Turn the machine off and allow to cool for at least 4 hours. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.

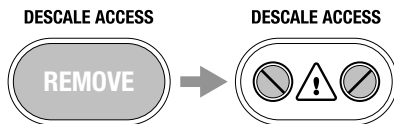


- Rotate SELECT dial until 'dESc' appears on LCD and press the dial to confirm.

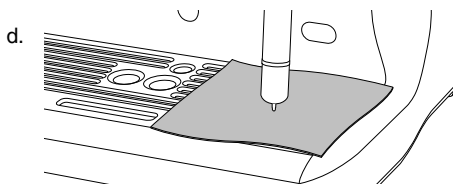


2 – Empty Boilers

- Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS.
-



- Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.



- Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise SLOWLY until fully open. As the valve opens, steam may be released.



NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.

DESCALE ACCESS



- f. Repeat the above process on the left valve.
- g. Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
- h. Empty water tank, remove water filter.
- i. Dissolve 1 sachet of Sage® Descaler™ into 1 litre of warm water. Pour solution into the water tank.



NOTE

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.

3 – Begin Descale

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).

20

During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time.

Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- a. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- b. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- c. Empty drip tray and insert back to place.
- d. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

4 – Flush Boilers

- a. Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).

20

During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c. Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d. Empty drip tray and insert back to place.
- e. Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

5 – Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers.

Press POWER button to escape the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	- No coffee beans in bean hopper. - Grinder / bean hopper is blocked. - Coffee bean may have become stuck in hopper.	- Fill bean hopper with fresh coffee beans. - Remove bean hopper. Inspect bean hopper and grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	- Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. - Moisture clogging grinder.	- Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body. - Clean the burrs and grind outlet, see page 20. - 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	Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 20.
Emergency stop?		- Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. - Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD eg. 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		See page 17 for list of alerts. If problem persists, contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	No beans in hopper.	- Fill hopper with beans. - Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	Tamping fan has been removed.	Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 20.
Espresso runs out around the edge of the portafilter	Portafilter not inserted in the group head correctly.	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		
Portafilter comes out of the group head during an extraction	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
	Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction.	Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	Clock not set or clock is set with incorrect time.	Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
ERR error message on LCD	A major fault has occurred and machine cannot operate.	Contact Sage® Customer Service Centre or visit www.sageappliances.com
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no / low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage® Customer Service Centre.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	Water tank is empty.	- Fill tank. Prime the system by: 1) Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	Water tank not fully inserted and locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD but water tank is full	Water tank not fully inserted and locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	Machine is not turned on or up to operating temperature.	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated but not flashing.
No hot water	Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.
The machine is 'On' but ceases to operate		- Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. - If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Steam pouring out of group head		- Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. - If problem persists, call Sage® Customer Service Centre.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	Coffee is ground too finely.	Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	- The coffee is ground too coarsely. - Coffee beans are stale.	- Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. - Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee not hot enough	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature', page 11.
No crema	Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
Not enough milk texture	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.
		Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture', page 11.
Too much coffee extracted	- Coffee is ground too coarsely. - Shot duration / volume needs to be reprogrammed.	- Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. - Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 13.
Not enough coffee extracted	- Coffee is ground too finely. - Shot duration / volume needs to be reprogrammed.	- Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. - Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 13.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	- Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. - Reprogram the shot duration / volume. Refer to 'Programming Shot Volume / Duration', page 13. - 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.



Note

the Oracle™



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalte

- 2 Sage® Empfiehlt:
Sicherheit Geht Vor
- 6 Komponenten
- 8 Die Merkmale der Oracle™
- 9 Funktionen
- 19 Reinigung und Pflege
- 25 Problembeseitigung
- 29 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 VORSICHTS- MASSNAHMEN

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN UND ZUR SPÄTEREN BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.sageappliances.com zur Verfügung.
- 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™ 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 Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, Kabelgewirr vermeiden. Von heißen Gas-

oder Elektrokochplatten oder heißen Öfen fern halten.

- Geräte können 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 SES980 THE ORACLE™

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
- Wenn das Gerät:
 - unbeaufsichtigt bleibt,
 - gereinigt werden soll,
 - bewegt werden soll,
 - zusammengesetzt werden oder
 - gelagert werden soll,
- 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 üben, 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 23.

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

- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.

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.

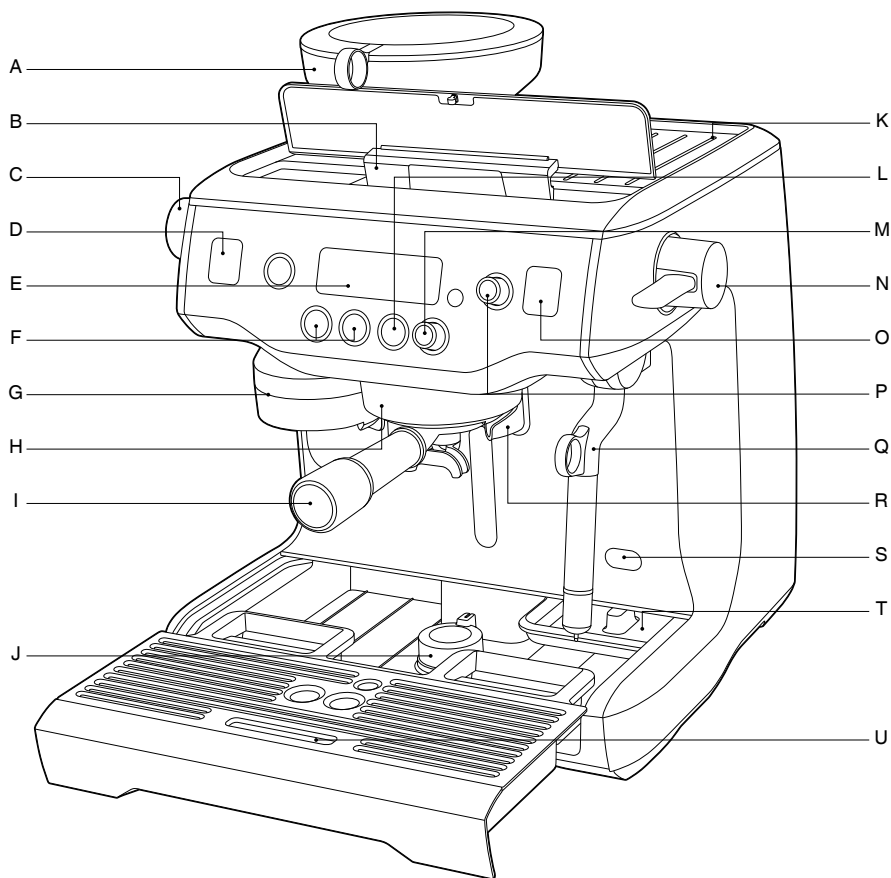


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

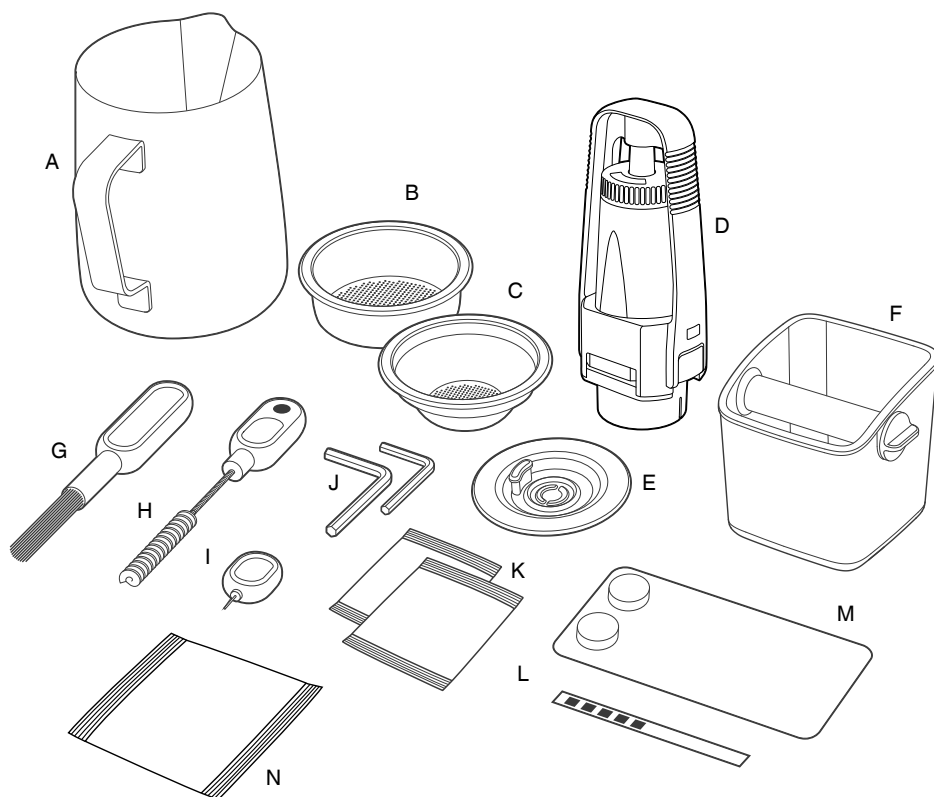
NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten



- | | |
|---|---|
| A. Integriertes Kegelmahlwerk | L. Taste HOT WATER (HEIßWASSER) |
| B. Abnehmbarer, von oben befüllbarer 2,5-l-Wassertank | M. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) |
| C. Drehwähler für Mahlgrad | N. Dampfhebel |
| D. Mahlgrad-LCD | O. Dampf-LCD |
| E. Haupt-LCD | P. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) |
| F. Tasten 1 CUP / 2 CUP (1 TASSE / 2 TASSEN) | Q. Cool-Touch-Aufschäumdüse |
| G. Mahlwerkausgabe | R. Separate Heißwasserabgabe |
| H. Beheizte 58-mm-Brühgruppe mit | S. Zugang für die Entkalkung |
| I. 58-mm-Siebträger aus massivem Edelstahl | T. Werkzeugablage |
| J. Absenkbarer Schwenkfuß | U. Entnehmbare Tropfschale |
| K. Beheizte Wärmeplatte für Tassen | |



ZUBEHÖR

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



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



Die Merkmale der Oracle™

TOUCHSCREEN-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 gemahlenen 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 Variation der Kaffeemenge im Siebträger.



Functions

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereitung der Maschine

Alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von Ihrer Espressomaschine abnehmen. Vor dem Entsorgen der Verpackung prüfen, dass alle Teile und Zubehörteile entnommen sind. Teile und Zubehör (Wassertank, Siebträger, Filtersieb, Kännchen) mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen. Gründlich spülen und völlig trocknen.

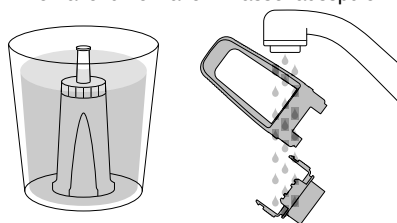


TIPP

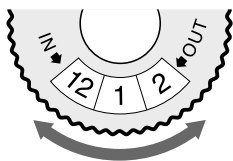
Zur einfachen Handhabung der Maschine den absenkbaren Schwenkfuß unter der Tropfschale verwenden.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

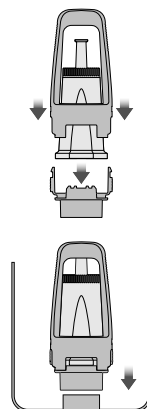
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filterhalter unter kaltem Wasser ausspülen.



- 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.



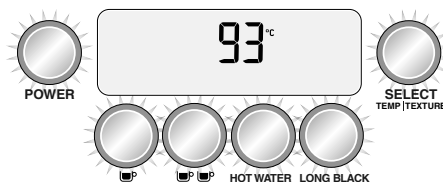
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.

ERSTE VERWENDUNG

1. Prüfen, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt ist.
2. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
3. Die Haupt-LCD-Anzeige zeigt „Hrd3“ (Wasserhärte 3), um Sie zur Einstellung der Wasserhärte aufzufordern.

Einstellung der Wasserhärte

- Teststreifen in eine Probe des Wassers eintauchen, mit dem Sie den Tank gefüllt haben. Eine Minute warten. Die Zahl der auf dem Teststreifen angezeigten roten Quadrate gibt die Einstellung für die Wasserhärte an.
 - Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung zwischen „Hrd1“ (weichstes Wasser) und „Hrd5“ (härtestes Wasser) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.
4. Die Maschine erreicht nach etwa 5 Minuten ihre Standard-Betriebstemperatur von 93°C, und alle 6 Tasten leuchten auf. Die Maschine ist jetzt im STANDBY-Modus.



Maschinenspülung

Wenn die Maschine den **STANDBY-Modus** erreicht hat:

1. Taste **2 CUPS (2 TASSEN)** drücken, um 30 Sekunden lang heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten.
2. Taste **HOT WATER (HEIßWASSER)** drücken, um Wasser durch die Heißwasserausgabe zu leiten. Taste **HOT WATER** nach 30 Sekunden nochmals drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.
3. Dampfhebel in die Position **MANUAL (MANUELL)** heben, um Dampf durch die Aufschäumdüse abzulassen. Dampfhebel nach 30 Sekunden in die mittlere Position **OFF (AUS)** senken.
4. Schritte 1–3 zweimal wiederholen.

Auf der LCD-Anzeige blinkt **MANUAL**

Die Maschine erreicht ihre Betriebstemperatur (im **STANDBY-Modus**) nicht, wenn der Dampfhebel in der Position **MANUAL (MANUELL)** ist. Die Dampf-LCD zeigt in diesem Fall „**MANUAL**“. Dampfhebel nach unten in die mittlere Position (**OFF / AUS**) stellen. Die Maschine ist für den Dampfbetrieb bereit, sobald der Drehwähler **SELECT (AUSWAHL)** aufleuchtet.

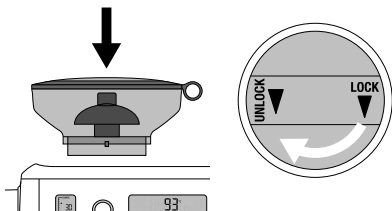


HINWEIS

Sie können die Funktionen **1" CUP (1" TASSE)**, **2" CUP (2 TASSEN)** oder **LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE)** nicht auswählen oder den Reinigungszyklus der Maschine aktivieren, solange die Maschine nicht ihre Betriebstemperatur erreicht hat (**STANDBY-Modus**).

MAHLBETRIEB

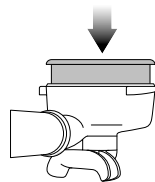
Bohnenbehälter oben auf der Maschine einsetzen. Knopf zum Einrasten drehen. Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.



AUSWAHL DES MAHLGRADS

Für den Espresso-Mahlgrad gibt es 45 Einstellungen von Nr. 1 (sehr fein) bis zu Nr. 45 (grob), sodass Sie für Ihre Kaffeebohnen genau den richtigen Mahlgrad für die perfekte Espresso-Extraktion auswählen können. Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung Nr. 30 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen, um den Espresso-Fluss zu steuern.

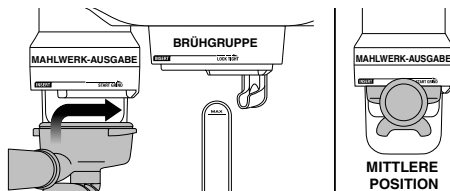
AUSWAHL DES FILTERSIEBS



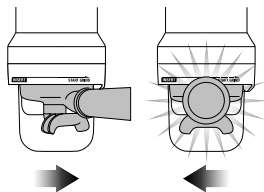
Filtersieb für 1 Tasse für eine Tasse oder einen weniger geschmacksintensiven Espresso verwenden. Filtersieb für 2 Tassen für 2 Tassen oder einen geschmacksintensiveren Espresso verwenden, besonders für größere Tassen oder Becher.

MAHLWERK-, MENGEN- UND TAMPERAUTOMATIK

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 Tamperautomatik Siebträger nach rechts und anschließend vorsichtig wieder in die mittlere Position drehen. Die Maschine beginnt zu mahlen.



Am Ende der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik 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.

ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

Die Tasten 1 CUP (1 TASSE)  und 2 CUP (2 TASSEN)  steuern das Espressovolumen anhand der Extraktionsdauer. Die Dauer ist voreingestellt, kann aber nach Wunsch umprogrammiert werden.

1 TASTE 1 CUP (1 TASSE)

Taste 1 CUP (1 TASSE) einmal drücken, um einen einfachen Espresso zu extrahieren.



TASTE 2 CUP (2 TASSEN)

Taste 2 CUP (2 TASSEN) einmal drücken, um einen doppelten Espresso zu extrahieren.



Die Maschine stoppt, sobald die Dauer für 2 Tassen abgelaufen ist, und kehrt in den STANDBY-Modus zurück.

EXTRAKTIONSARTEN	MAHLEN	AUSGABEDAUER
ZU STARK EXTRAHIERT (Bitter • Adstringent)	Zu fein	Über 35 s
AUSGEWOGEN	Optimu	zwischen 20–30 s
ZU WENIG EXTRAHIERT (Unterentwickelt • Sauer)	Zu grob	Unter 20 s

MANUELLE BRÜHUNG

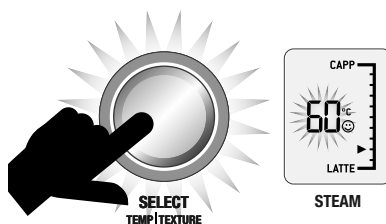
Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN gedrückt halten, um die Vorbrühfunktion zu aktivieren. Taste nach Ablauf der gewünschten Vorbrühdauer freigeben, um den vollen Pumpendruck zu aktivieren. Taste nach Ablauf der gewünschten Dauer erneut drücken, um die Extraktion zu beenden.

AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Milchtemperatur und -textur werden anhand des Drehwählers SELECT (AUSWAHL) eingestellt. Drehwähler drücken, um zwischen Milchtemperatur und -textur umzuschalten.

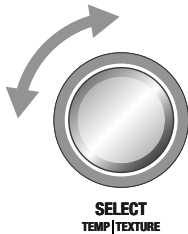
EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, bis die Milchtemperatur blinkt. Drehwähler drehen, um die Milchtemperatur zu erhöhen oder reduzieren.



EINSTELLUNG DER MILCHTEXTUR

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, bis das Dreieck für die Milchtextur blinkt. Drehwähler für mehr Textur Richtung „CAPP“ oder für weniger Textur Richtung „LATTE“ drehen.

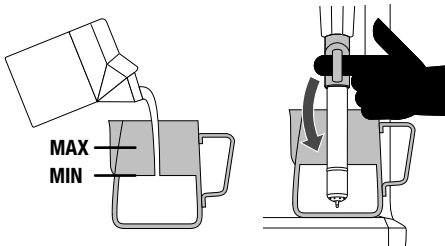


HINWEIS

Vor dem Aufschäumen von Milch die Aufschäumdüse immer kurz durchspülen. Hierzu den Dampfhebel kurz nach unten drücken.

AUTOMATISCHES AUFSCHÄUMEN

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 Dampfhebel nach unten drücken und wieder freigeiben. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchemperatur erreicht ist. **Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben.** Aufschäumdüse und Spitze mit einem 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 in das Milchkännchen eintauchen. Dampfhebel anheben, um den manuellen Dampfmodus zu aktivieren. Sobald die gewünschte Milchtextur und -temperatur erreicht sind, Dampfhebel nach unten in die mittlere Position (OFF / AUS) stellen. **Aufschäumdüse und Spitze mit einem 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.



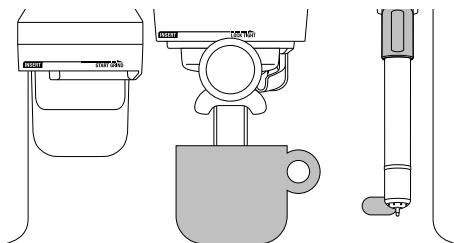
HINWEIS

Wenn die Maschine kontinuierlich für 30 Minuten betrieben wird, vor jeder Verwendung 5 Minuten lang abkühlen lassen.

VOREINSTELLUNG FÜR SCHWARZEN KAFFEE

Für schwarzen Kaffee stehen 3 Voreinstellungen zur Verfügung: klein, mittel und groß. Zur Verwendung einer dieser Einstellungen:

1. Filtersieb für 2 Tassen in den Siebträger einlegen.
2. Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik füllen.
3. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
4. Tasse so positionieren, dass die Siebträger- und Heißwasserausgaben in die Tasse gerichtet sind.



5. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) auf die gewünschte Fassengröße stellen.

VOREINGESTELLTE TASSENGRÖßE	AUSGEBEBENE MENGE
Klein	Ca. 180 ml
Mittel	Ca. 240ml
Groß	Ca. 355 ml

Die Angaben für die ausgegebenen Mengen sind nur ungefähr. Die tatsächlichen Mengen können aufgrund der Röstung, Mischung und Frische der Kaffeebohnen sowie aufgrund des gewählten Mahlgrads schwanken. Diese Faktoren wirken sich auf die Extraktionsgeschwindigkeit und das Volumen jedes Espresso-Shots aus.

6. Zum Start der Extraktion den Drehwähler LONG BLACK drücken. Es wird zuerst Espresso aus den Siebträgern und anschließend Heißwasser aus der Heißwasserausgabe ausgegeben.

MANUELLER SCHWARZER KAFFEE

Diese Option gibt Ihnen völlige Kontrolle über die Zubereitung eines schwarzen Kaffees: Dauer der Vorbrühung, Espresso-Volumen und Heißwasservolumen. Im Modus „Manueller schwarzer Kaffee“ zeigt die LCD-Anzeige eine sich bewegendes Tasse. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) gedrückt halten, um die Vorbrühung zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK freigeben, um die Espresso-Extraktion zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK drücken, um die Espresso-Extraktion zu stoppen und die Heißwasserausgabe zu aktivieren. Drehwähler LONG BLACK nochmals drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

HEIßWASSER

Die Taste HOT WATER (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden. Taste HOT WATER (HEIßWASSER) drücken, um die Heißwasserausgabe zu starten und stoppen.



HINWEIS

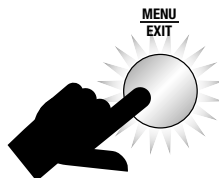
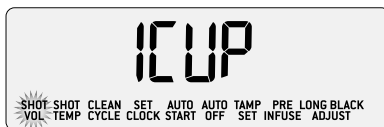
Sie können nicht gleichzeitig Heißwasser ausgeben und Espresso extrahieren.

PROGRAMMIERBARE FUNKTIONEN

Zum Aufruf des Programmiermodus die Taste MENU drücken. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Funktion drehen. Im Programmiermodus können Sie die folgenden Funktionen programmieren:

- Espresso-Volumen
- Espresso-Temperatur
- Reinigungszyklus
- Einstellung der Uhr
- Auto-Start
- Tamper-Einstellung
- Vorbrühung
- Einstellung für schwarzen Kaffee

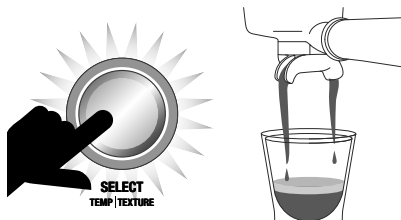
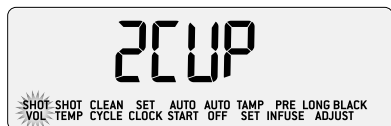
Zum Verlassen des Programmiermodus die Taste MENU drücken.



PROGRAMMIERUNG VON ESPRESSO-VOLUMEN-/DAUER

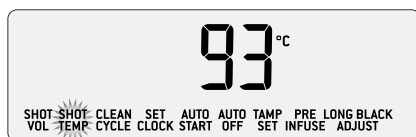
Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Temperautomatik füllen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.

Während die LCD-Anzeige „SHOT VOL“ (ESPRESSO-VOLUMEN) zeigt, Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf 1 CUP (1 TASSE) bzw. 2 CUP (2 TASSEN) drehen, um die Taste für 1 Tasse bzw. 2 Tassen neu zu programmieren. Zum Start der Espresso-Extraktion den Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken. Sobald das gewünschte Espresso-Volumen/Espresso für die gewünschte Dauer ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Extraktion zu stoppen. Die Maschine piepst zur Bestätigung des neuen Volumens/der neuen Dauer einmal.



ESPRESSO-TEMPERATUR

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Temperatur drehen, dann zur Einstellung den Drehwähler SELECT drücken.



REINIGUNGSZYKLUS

Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe. Diese Funktion wählen, wenn die LCD-Anzeige Sie durch „CLEAN ME!“ zur Reinigung auffordert. Siehe „Reinigungszyklus“, Seite 19.



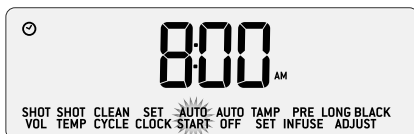
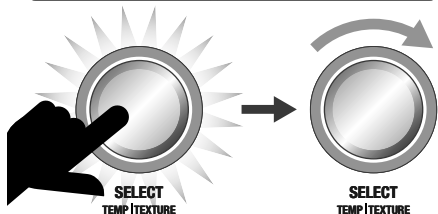
EINSTELLUNG DER UHR

Die Einstellung der Uhr ist optional. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „SET CLOCK“ (Einstellung der Uhr) anzeigt.



AUTO-START

Anhand der Funktion Auto-Start können Sie die genaue Zeit einprogrammieren, zu der sich die Maschine automatisch einschaltet. Wenn Sie die Maschine so programmieren, brauchen Sie nicht zu warten, während sie sich aufheizt. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „AUTO START“ anzeigt. Drehwähler SELECT auf „On“ (Ein) oder „Off“ (Aus) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

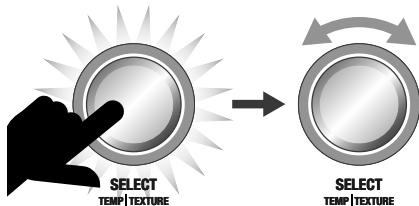
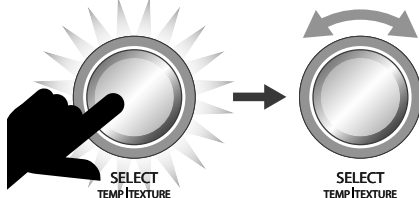
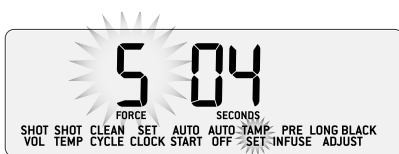


SELBSTABSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus AUTO OFF (SELBSTABSCHALTUNG).

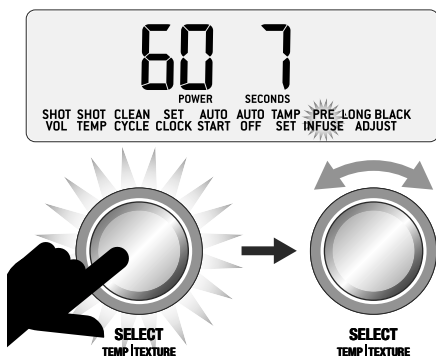
TAMPER-EINSTELLUNG

Durch die Einstellung der Tamper-Parameter können Sie den Tamper-Druck und die Abstreichdauer präzise nach Wunsch anpassen. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „TAMP SET“ (TAMPER-EINSTELLUNG) anzeigt. Die Einstellung des Tamper-Drucks blinkt.



VORBRÜHUNG

Die Niederdruck-Vorbrühfunktion lässt Sie den Druck und die Dauer der Vorbrühung vor der Espresso-Extraktion steuern. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „PRE INFUSE“ (VORBRÜHUNG) anzeigt. Die Einstellung für die Pumpenleistung blinkt. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drehen, um den Vorbrühdruk höher oder niedriger zu stellen. Drehwähler SELECT drücken, um die Einstellung zu speichern. Die Dauer der Vorbrühung blinkt. Drehwähler SELECT zur Einstellung der Sekunden drehen.



EINSTELLUNG FÜR SCHWARZEN KAFFEE – PROGRAMMIERUNG VON PERSONALISIERTEN EINSTELLUNGEN

Sie können 6 Einstellungen für schwarzen Kaffee entsprechend der Größe Ihrer Tassen und der gewünschten Kaffeestärke programmieren. Programmierung Ihrer personalisierten Einstellungen:

1. Siebträger anhand der Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik füllen.
2. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
3. Tasse so positionieren, dass die Siebträger- und Heißwasserausgaben in die Tasse gerichtet sind.
4. Taste MENU drücken. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf „LONG BLACK ADJUST“ (Einstellungen für schwarzen Kaffee) drehen, dann Drehwähler SELECT drücken.



5. Drehwähler SELECT auf die gewünschte, zu programmierende Einstellung drehen: „Set 1“ (Einstellung 1) bis „Set 6“ (Einstellung 6). Für bereits programmierte Einstellungen wird ein Tassen-Symbol angezeigt.



NICHT PROGRAMMIERT



PROGRAMMIERT

6. Zum Beginn des Programmiervorgangs den Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt eine sich bewegende Tasse, und aus dem Siebträger wird Espresso ausgegeben. Sobald die gewünschte Menge ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Espresso-Extraktion zu stoppen und die Heißwasserausgabe zu starten. Sobald die gewünschte Menge Heißwasser ausgegeben wurde, Drehwähler SELECT drücken, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

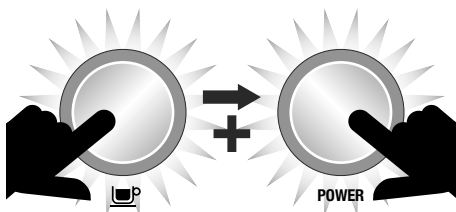


PROGRAMMIERT

7. Zur Verwendung Ihrer personalisierten Einstellungen für schwarzen Kaffee den Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) drehen. Ihre programmierten, personalisierten Einstellungen für schwarzen Kaffee werden nach den Voreinstellungen für kleine, mittlere und große Tassen angezeigt. Drehwähler LONG BLACK (SCHWARZER KAFFEE) drücken und Ihr gewünschter schwarzer Kaffee wird ausgegeben.

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Diese Funktionen sollten nur von erfahrenen Nutzer/-innen verwendet werden. Zum Zugriff auf die erweiterten Funktionen bei ausgeschalteter Maschine die Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf die gewünschte Funktion drehen. Zum Zugriff auf die Einstellungen für die Funktion Drehwähler SELECT drücken. Zum Verlassen der erweiterten Funktionen jederzeit die Taste MENU drücken.



Reset Default Settings (rSEt) (Zurücksetzen auf die Standardeinstellungen)

Diese Funktion setzt alle programmierbaren Werte auf die Standardeinstellungen zurück. Die Standardeinstellungen der Maschine sind wie folgt

1. Espresso-Temperatur: 93°C
2. Niederdruck-Vorbrühfunktion: PP60, PT07 Sekunden
3. Milchttemperatur: 60°C
4. Auto-Start: AUS (8:00 Uhr)
5. Selbstabschaltung: 20 Min.
6. Uhr: 12:00 Uhr
7. Extraktionsdauer für 1 TASSE: 25 Sekunden
8. Extraktionsdauer für 2 TASSEN: 30 Sekunden

9. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drücken, während die LCD-Anzeige „rSEt“ (Zurücksetzen) anzeigt, um alle Werte auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.

Auf der LCD-Anzeige blinkt „Hrd3“. Die Maschine ist jetzt im Modus „Wasserhärte“. Zur Einstellung „Water Hardness (Hrd3)“ (Wasserhärte) drücken.

Descalc (dESc) (Entkalkung)

Diese Funktion ruft auf der LCD-Anzeige die einzelnen Schritte des Entkalkungszyklus auf.

Water Hardness (Hrd3) (Wasserhärte)

Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung zwischen „Hrd1“ (weichstes Wasser) und „Hrd5“ (härtestes Wasser) drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken. Die Maschine piepst zur Bestätigung einmal.

Units (SEt) (Einheiten)

Einstellung auf metrische oder US-Einheiten.

LCD Backlight (Lcd) (LCD-Hinterleuchtung)

Einstellung von Helligkeit/Kontrast der LCD-Anzeige.

Spotlights (SPOT) (Leuchten)

Helligkeitseinstellung der LED-Leuchten über der Tropfschale. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Helligkeit drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Steam Temperature (StEA) (Dampftemperatur)

Einstellung der Temperatur des Dampf-Heißwasserbehälters, die den Dampfdruck steuert. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Temperatur drehen. Die Standardeinstellung ist 130°C. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Air Pump Delay (Air) (Verzögerung des Luftkompressors)

Einstellung der Verzögerung des Luftkompressors beim automatischen Aufschäumen von Milch. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Verzögerung drehen.

Sound (Snd) (Ton)

Einstellung der Akustikmeldungen. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zwischen OFF (AUS), Lo (leise) oder Hi (laut) wählen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Fan Control (FAn) (Gebläse)

Einstellung der Drehzahl des eingebauten Gebläses. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Gebläsedrehzahl drehen. Zwischen SiLt (leise), StNd (Standard) und CoOL (kühl) wählen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Disable Clean Me! Alert (Cln) (Aufruf zur Reinigung deaktivieren)

Deaktivierung der Meldung Clean Me! (Aufruf zur Reinigung). Drehwähler SELECT (AUSWAHL) auf „On“ (Ein) oder „Off“ (Aus) drehen. Die Standardeinstellung ist Ein. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

12h or 24h Clock (CLoC) (12- oder 24-Stunden-Anzeige)

Anzeige der Zeit im 12- oder 24-Stunden-Format. Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

Flow Measurement Method (VoL) (Messverfahren für Extraktion)

Auswahl zwischen der Messung der Espresso-Extraktion auf der Basis des Volumens (FLo) oder der Zeit (SEc). Drehwähler SELECT (AUSWAHL) zur gewünschten Einstellung drehen. Zur Einstellung Drehwähler SELECT drücken.

MELDUNGEN

Auf der Dampf-Anzeige blinkt MANUAL

Die Maschine erreicht ihre Betriebstemperatur (im STANDBY-Modus) nicht, wenn der Dampfhebel in der Position MANUAL (MANUELL) ist. Die Dampf-LCD zeigt in diesem Fall „MANUAL“. Dampfhebel nach unten in die mittlere Position (OFF/AUS)

stellen. Die Maschine ist für den Dampfbetrieb bereit, sobald der Drehwähler SELECT (AUSWAHL) aufleuchtet.

Fill Tank (Wassertank füllen)

Die Maschine erkennt niedrigen Wasserstand. Die LCD-Anzeige zeigt „FILL TANK“ (Wassertank füllen).



Clean Me! (Reinigen)

Wird nach 200 Extraktionen seit dem letzten Reinigungszyklus angezeigt. Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült die Brühgruppe.



Heating (Aufheizen)

Zeigt an, wenn die Maschine aufheizt oder die Temperatur während des Gebrauchs zu stark abfällt.

Lock Hopper (Bohnenbehälter einrasten lassen)

Zeigt an, wenn der Bohnenbehälter nicht richtig eingerastet ist.

Overheat Please Wait (Überheizt – bitte warten)

Zeigt an, wenn das Mahlwerk überlastet ist und abkühlen muss.

Change Filter (Filter wechseln)

Zeigt an, wenn der Wasserfilter im Wassertank ausgetauscht werden muss. Wie oft diese Anzeige erscheint, hängt von der gewählten Einstellung der Wasserhärte ab (Hrd1-Hrd5).

TRANSPORT UND LAGERUNG

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



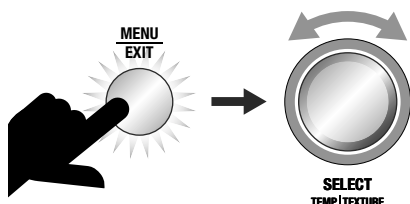
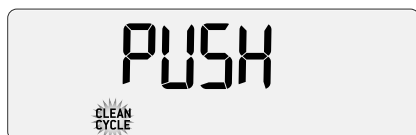
Reinigung und Pflege

REINIGUNGSZYKLUS

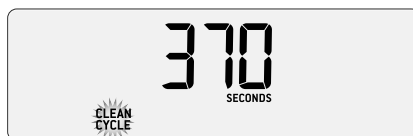
- Auf der LCD-Anzeige erscheint die Meldung **CLEAN ME!**, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist (nach etwa 200 Espressos). Der Reinigungszyklus reinigt die Duschke und spült die Brühgruppe.



- Erst die mitgelieferte graue Silikon-Reinigungs-scheibe und dann 1 Reinigungstablette in den Filtersieb einlegen.
- Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
- Prüfen, dass der Wassertank voll und die Tropfschale leer ist.
- Taste **MENU** drücken und Drehwähler **SELECT** (AUSWAHL) drehen, bis auf der LCD-Anzeige „**CLEAN CYCLE**“ (Reinigungszyklus) und „**PUSH**“ (Drücken) erscheint.



- Zum Start des Reinigungszyklus den Drehwähler **SELECT** drücken.
- Auf der LCD-Anzeige erscheint ein Timer, der die im Reinigungszyklus noch verbleibende Zeit in Sekunden abwärts zählt.



- Nach Abschluss des Reinigungszyklus Siebträger entnehmen und prüfen, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Sind noch Tablettenreste vorhanden, diese Schritte ohne eine frische Tablette wiederholen.
- Filtersieb und Siebträger vor dem Gebrauch gründlich spülen.
- Einen Espresso brühen, um die Maschine „einzufahren“ und etwaige Rückstände des Reingers auszuspülen.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

- Verbrauchten Wasserfilter entsorgen. Neuen Filter 5 Minuten lang in einer Tasse Wasser einweichen, dann unter kaltem Wasser ausspülen.
- Filterhalter unter kaltem Wasser ausspülen.
- 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 an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.
- Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden. Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.

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-Gebläse mit dem Magneten zur Entnahme des Tampers entnehmen
- 10

Mahlwerksaugabe mit dem Mahlwerkbürstchen reinigen
- 11

Tamper-Gebläse von Hand wieder einsetzen
- 12

Oberen Kegel fest einschieben
- 13

Oberen Kegel einrasten lassen
- 14

Bohnenbehälter einsetzen
- 15

Bohnenbehälter einrasten lassen



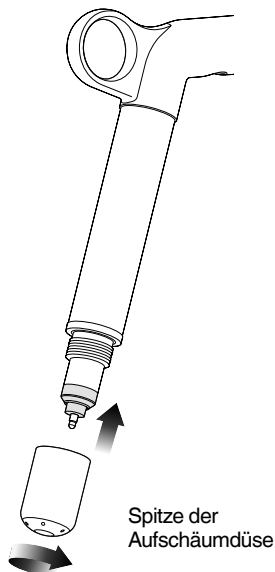
REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE



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, Dampfhebel in die mittlere Position (OFF/AUS) stellen und Düsen mit dem Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse freisetzen. Selbst teilweise verstopfte Löcher können die Fähigkeit der Aufschäumdüse beeinträchtigen, ein ausreichendes Schaumvolumen herzustellen.
- Bleibt die Aufschäumdüse verstopft, Spitze abnehmen und mit der Aufschäumdüse-Reinigungspulver einweichen (siehe Anweisungen unten). Spitze spülen und wieder auf die Aufschäumdüse aufschrauben.



- 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 (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

Bei Verwendung einer alternativen Reinigungslösung bitte die entsprechenden Anweisungen befolgen. Bitte sicherstellen, dass alle Reinigungslösungen lebensmittelecht und für Edelstahl- und Silikonprodukte geeignet sind. Aufschäumdüse nach der Reinigung wieder sicher einsetzen, um Fehler im Temperatursensor zu vermeiden.

REINIGUNG VON FILTERSIEB UND SIEBTRÄGER

- 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 2 CUP (2 TASSEN) drücken und Druck 20 Sekunden lang aufbauen lassen. Taste zum Stoppen und Ablassen des Drucks erneut drücken. Vorgang 5 Mal wiederholen, um Rückstände von Kaffeemehl und Kaffeeöl aus den Brühwasserleitungen zu entfernen.

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 2 CUP (2 TASSEN) drücken und Druck 20 Sekunden lang aufbauen lassen. Taste zum Stoppen und Ablassen des Drucks erneut drücken. 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.

REINIGUNG VON TROPFSCHALE UND ABLAGE

- Tropfschale nach jedem Gebrauch abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Maschine durch die Anzeige „EMPTY ME!“ zur Leerung auffordert.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Tropfschale mit warmem Wasser waschen. Die Anzeige EMPTY ME! kann ebenfalls von der Tropfschale abgenommen werden.
- 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 Zubehöerteile in der Spülmaschine waschen

Descale (dESc) (Entkalkung)



HINWEIS

Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn sich im Wassertank Kalk ablagert. Nur anhand des Entkalkungsmenüs entkalken.



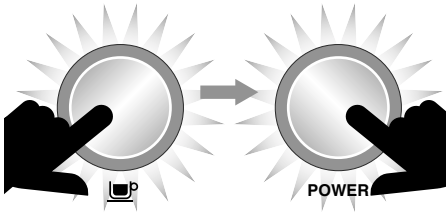
HINWEIS

Entnehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank, bevor Sie das Entkalkungspulver zum Entkalken der Maschine einfüllen.

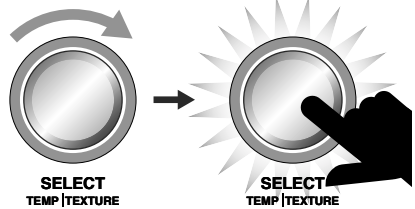
1 – Vorbereitung auf die Entkalkung

- Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- Maschine ausschalten und mindestens 4 Stunden lang abkühlen lassen. Bei ausgeschalteter Maschine die Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die LCD-Anzeige zeigt rSEt an.

DANN GEDRÜCKT HALTEN

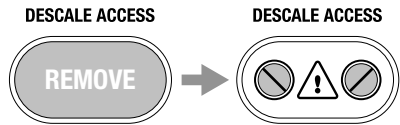


- Drehwähler SELECT (AUSWAHL) drehen, bis die LCD-Anzeige „dESc“ anzeigt. Drehwähler zur Bestätigung drücken.

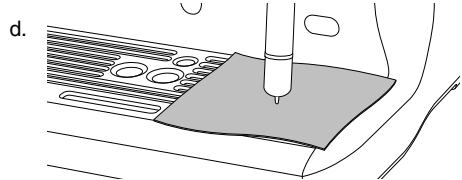


2 – Heißwasserbehälter leeren

- Graue, mit DESCALING ACCESS (ZUGANG FÜR ENTKALKUNG) markierte Silikonabdeckung unten von der Frontplatte abnehmen
-



- Tropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.



- Rechtes Ventil mit einem Schlitzschraubenzieher LANGSAM entgegen dem Uhrzeigersinn komplett aufdrehen. Beim Öffnen des Ventils kann Dampf entweichen.

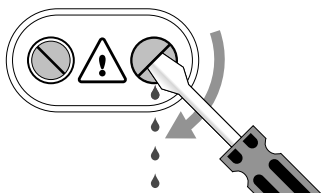


HINWEIS

Wenn kein Wasser in die Tropfschale entweicht, Taste 1 CUP (1 TASSE) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dies lässt Wasser aus dem Heißwasserbehälter ab.

Wenn der Behälter völlig geleert ist, Ventilschrauben im Uhrzeigersinn eindrehen, bis sie wieder fest sitzen. Schrauben nicht zu fest anziehen, um Schäden an den Ventilen zu vermeiden.

DESCALE ACCESS



- f. Diesen Ablauf am linken Ventil wiederholen.
- g. Tropfschale leeren. Achtung, die Tropfschale kann heiß sein.
- h. Wassertank leeren und Wasserfilter entnehmen.
- i. Einen Beutel Sage Descaler™ (Entkalker) in 1 Liter warmem Wasser auflösen. Lösung in Wassertank gießen.



HINWEIS

Wenn der Wassertank abgenommen, nicht richtig eingesetzt oder leer ist, erscheint auf der LCD-Anzeige die Meldung „FILL TANK“ (TANK FÜLLEN).

3 – Beginn der Entkalkung

- a. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt einen Countdown-Timer (20 Minuten).



Während dieser Zeit füllt die Maschine die Heißwasserbehälter mit Entkalkungslösung und heizt sie auf die richtige Temperatur auf. Während dieser Zeit kann aus der Brühgruppe etwas Wasser laufen. Timer bis auf 0 herunter zählen lassen, damit der Entkalker Kalkrückstände gründlich lösen kann. Sie können jedoch jederzeit zum nächsten Schritt weitergehen, indem Sie die Taste 1 CUP drücken.

- a. Aropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.
- b. Schritte 2c und 2d wiederholen, um Heißwasserbehälter zu leeren.
- c. Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- d. Wassertank leeren, spülen und bis MAX mit frischem Wasser füllen. Wassertank wieder einrasten lassen.

4 – Heißwasserbehälter spülen

- a. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken. Die LCD-Anzeige zeigt einen Countdown-Timer (20 Minuten).



Während dieser Zeit füllt die Maschine die Heißwasserbehälter mit frischem Wasser und heizt sie auf die richtige Temperatur auf. Sie können jederzeit zum nächsten Schritt weitergehen, indem Sie die Taste 1 CUP drücken.

- a. Tropfschale mit einem Tuch abdecken, um Entweichen von Dampf zu verhindern.
- b. Schritte 2c und 2d wiederholen, um Heißwasserbehälter zu leeren.
- c. Tropfschale leeren und wieder einsetzen.
- d. Wassertank leeren, spülen und bis MAX mit frischem Wasser füllen. Wassertank wieder einrasten lassen.

5 – Schritt 4 (Heißwasserbehälter spülen) wiederholen

Wir empfehlen, die Heißwasserbehälter nochmals zu spülen, um etwaige Entkalkerrückstände aus den Behältern zu entfernen. Entkalkernmodus durch Drücken der POWER-Taste verlassen. Die Entkalkung ist jetzt abgeschlossen und die Maschine ist betriebsbereit.



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Motor startet, aber das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus	- Keine Bohnen im Bohnenbehälter. - Mahlwerk / Bohnenbehälter ist verstopft. - Kaffeebohne im Bohnenbehälter festgeklemt.	- Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. - Bohnenbehälter abnehmen. Bohnenbehälter und Mahlkegel auf Blockaden prüfen. Teile wieder einsetzen und nochmals versuchen.
Motor startet, aber verursacht ein lautes, ratterndes Geräusch	- Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder Ausgabe ist verstopft. - Mahlwerk ist durch Feuchtigkeit verstopft.	- Bohnenbehälter abnehmen, Mahlkegel prüfen und Fremdkörper entfernen. - Kegel und Mahlwerk Ausgabe reinigen, siehe Seite 20. - 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	Kaffeebohnen versperren die Verriegelung des Bohnenbehälters.	Bohnenbehälter abnehmen. Kaffeebohnen oben auf den Kegeln entfernen. Bohnenbehälter wieder richtig einrasten lassen.
Siebträger zu voll	Tamper-Gebläse wurde zur Reinigung entnommen und nicht wieder eingesetzt.	Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist, siehe Seite 20.
Not-Aus?		- Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik zu stoppen. - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die LCD-Anzeige zeigt eine Meldung, z. B. „OVERHEAT PLEASE WAIT“ (ÜBERHEIZT – BITTE WARTEN), „HEATING“ (AUFHEIZEN) usw.		Eine Liste der Meldungen finden Sie auf Seite 18. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an ein Sage-Kundendienstzentrum oder besuchen Sie www.sageappliances.com.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Mahlwerk läuft kontinuierlich	Keine Bohnen im Behälter.	- Behälter mit Kaffeebohnen füllen. - Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Tamperautomatik zu stoppen.
	Tamper-Gebläse wurde entnommen.	Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist, siehe Seite 20.
Espresso läuft am Siebträger herunter	Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt.	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		
Siebträger fällt während der Extraktion aus der Brühgruppe	Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs.	Kaffeerückstände nach dem Mahlen vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	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.	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	Uhr ist nicht gestellt oder falsch gestellt.	Prüfen, dass die Uhr und Auto-Start-Zeit korrekt programmiert sind. Die LCD-Anzeige zeigt ein Uhersymbol, wenn für Auto-Start eine Zeit programmiert ist.
ERR-Fehlermeldung auf der LCD-Anzeige	Es ist ein schwerer Fehler aufgetreten, und die Maschine kann nicht arbeiten.	Wenden Sie sich an ein Sage-Kundendienstzentrum oder besuchen Sie www.sageappliances.com
Pumpen arbeiten weiter / Dampf ist sehr feucht / Heißwasserausgabe leckt	Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser beeinträchtigt die bestimmungsgemäße Funktion der Maschine.	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 bestehen, wenden Sie sich bitte an ein Sage-Kundendienstzentrum.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe	Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.	Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Die POWER-Taste hört auf zu blinken, sobald die Maschine betriebsbereit ist.
	Wassertank ist leer.	- Wassertank füllen. System folgendermaßen vorbereiten: 1) Taste 2 CUP (2 TASSEN) drücken, um 30 Sekunden lang heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten. 2) Taste HOT WATER (HEIßWASSER) drücken, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen zu lassen.
LCD-Anzeige zeigt FILL TANK (WASSERTANK FÜLLEN), aber der Tank ist voll	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
Kein Dampf	Machine is not turned on or up to operating temperature.	- Aufschäumdüse ist blockiert. - Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 21.
Kein Heißwasser	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
Kein Dampf	Aufschäumdüse ist blockiert.	Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 21.
Maschine ist EIN, arbeitet aber nicht mehr		- Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. - Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich bitte an ein Sage®-Kundendienstzentrum.
Dampf strömt aus der Brühgruppe		- Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. - Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich bitte an ein Sage®-Kundendienstzentrum.
Espresso läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger, eingeschränkter Fluss	Kaffee ist zu fein gemahlen.	Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft zu schnell durch	• Kaffee ist zu grob gemahlen. • Kaffeebohnen sind nicht frisch.	• 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	• Tassen sind nicht vorgewärmt. • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.).	• Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen. • Milchtemperatur erhöhen. Siehe „Einstellung der Milchtemperatur“, Seite 11.
Keine Crema	• Kaffeebohnen sind nicht frisch.	• Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.
Nicht genügend aufgeschäumte Milch	• Aufschäumdüse ist blockiert.	• Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 21. • Verschiedene Marken und Arten von Milch und Milchalternativen schäumen unterschiedlich auf. Sie müssen die Aufschäumung eventuell entsprechend nachstellen. Siehe „Einstellung der Milchtextur“, Seite 12.
Zu viel Kaffeeausgabe	• Kaffee ist zu grob gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe muss neu programmiert werden.	• Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 14.
Zu wenig Kaffeeausgabe	• Kaffee ist zu fein gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe muss neu programmiert werden.	• Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Dauer/Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 14.
Menge der Kaffeeextraktion hat sich bei gleichbleibenden Einstellungen verändert	• Extraktion kann sich bei weniger frischen Kaffeebohnen verändern und das Volumen beeinflussen.	• Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Dauer/Volumen der Espressoausgabe neu programmieren. Siehe „Programmierung von Espresso-Volumen / -Dauer“, Seite 14. • 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.



Notizen

the Oracle™



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

2	Consignes de sécurité importantes
6	Composants
8	Fonctionnalités de l'Oracle™
9	Fonctions
18	Entretien et nettoyage
25	Dépannage
30	Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

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 assurer 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
 - assemblé ou
 - rangé
 Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton d'alimentation POWER. Éteignez l'appareil et débranchez-le 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'elles 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 peut affecter 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 le plateau chauffant au-dessus de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer.
- 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.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac d'égouttage est vide et bien en place. Consultez la section « Entretien et nettoyage » 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 distance de la trémie pendant le fonctionnement.
- 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.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES 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.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MEMOIRE

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.

- 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. Il doit être amené dans 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 votre municipalité.

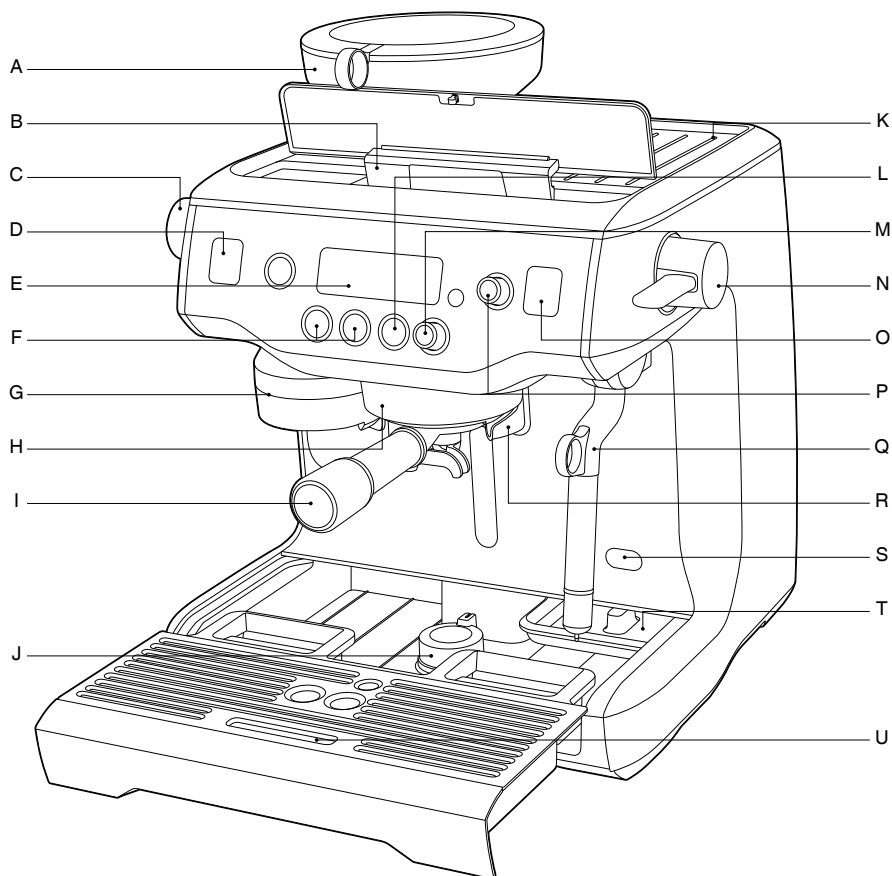


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

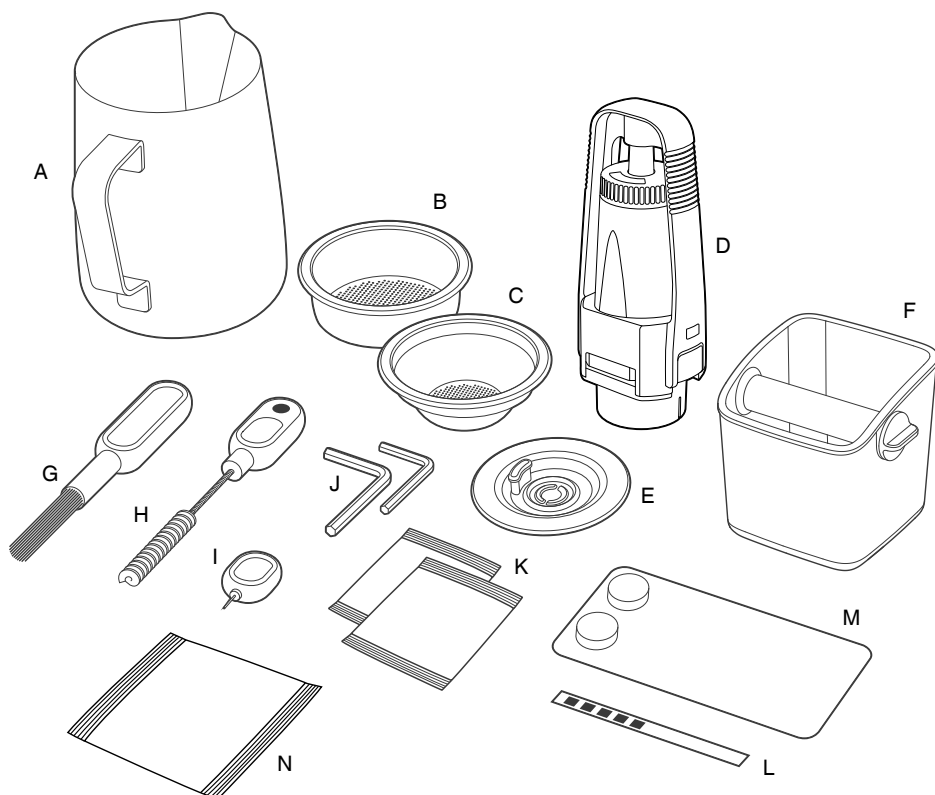


Composants



- A. Broyeur coniques intégré
- B. Réservoir d'eau amovible de 2,5 l à remplissage par le haut
- C. Sélecteur de degré de mouture
- D. Écran LCD de mouture
- E. Écran LCD principal
- F. Boutons 1 TASSE et 2 TASSES
- G. Sortie de mouture
- H. Groupe d'infusion chauffé de 58 mm
- I. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm
- J. Pied pivotant rétractable

- K. Plateau chauffe-tasses
- L. Bouton HOT WATER (eau chaude)
- M. Bouton LONG BLACK (café noir allongé)
- N. Levier de vapeur
- O. Écran LCD de vapeur
- P. Bouton SELECT (Sélectionner)
- Q. Buse vapeur froide au toucher
- R. Sortie spéciale eau chaude
- S. Point d'accès pour le détartrage
- T. Tiroir de rangement pour accessoires
- U. Bac d'égouttement amovible



ACCESSOIRES

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

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



Fonctionnalités de l'Oracle™

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 moudre, 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 expresso.

BROYEURS CONIQUES DE PRÉCISION

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

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'expresso et à la vapeur pour réaliser en même temps le moussage du lait et l'extraction de l'expresso.

PRÉCISION CONTRÔLÉE

Régulateur électronique de température PID

Le contrôle électronique de la température fournit une eau à la température optimale pour un expresso 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 expresso 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'expresso et le chauffe-eau à vapeur.

Température de la préparation ajustable

Réglez la température de l'eau pour obtenir le meilleur de votre expresso 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.



Functions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, panier filtre, pichet) avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement les pièces.

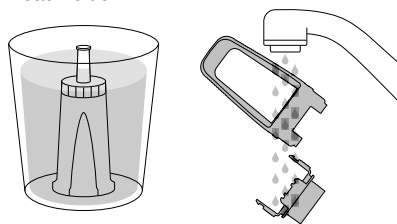


ASRUIC

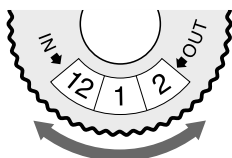
Pour manœuvrer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le bac d'égouttement.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

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

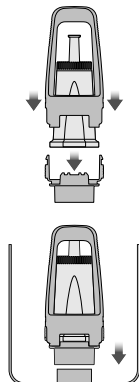


- Définissez un rappel pour le prochain mois de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



- 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.



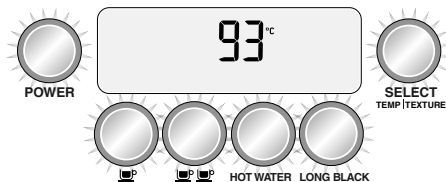
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser à l'arrière de la machine et de le verrouiller.

PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation POWER pour mettre la machine en marche.
- L'écran LCD principal affiche le message « Hrd3 » pour vous inviter à régler le niveau de dureté de l'eau.

Réglage de la dureté de l'eau

- Trempez la bandelette de test dans un peu d'eau du réservoir. Patientez pendant une minute. Le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette de test.
 - Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) jusqu'au paramètre requis, de « Hrd1 » (eau très douce) à « Hrd5 » (eau très dure). Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.
- Après environ 5 minutes, la machine atteint sa température de fonctionnement par défaut (93 °C) et les 6 boutons s'allument. La machine est maintenant en mode **STANDBY** (Veille).



Vidange de la machine

Lorsque la machine a atteint le mode **STANDBY** (Veille), procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton **2 TASSES** pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion pendant 30 secondes.
2. Appuyez sur le bouton **HOT WATER** (eau chaude) pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude. Après 30 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton **HOT WATER** (eau chaude) pour arrêter l'écoulement de l'eau.
3. Soulevez le levier de vapeur en position **MANUAL** (Manuel) pour libérer la vapeur par la buse. Après 30 secondes, abaissez le levier de vapeur en position centrale **OFF** (Arrêt).
4. Répétez les étapes 1 à 3 deux fois.

« **MANUAL** » clignote sur l'écran LCD

La machine ne peut pas atteindre sa température de fonctionnement (mode **STANDBY**/Veille) si le levier de vapeur est en position **MANUAL** (Manuel). L'écran LCD pour la vapeur affiche alors « **MANUAL** » (Manuel). Abaissez le levier de vapeur à la position centrale **OFF** (Arrêt).

La fonction de vapeur est opérationnelle lorsque le bouton **SELECT** (Sélectionner) est allumé.

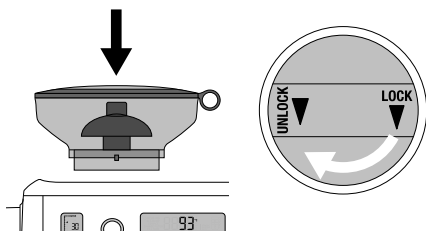


REMARQUE

Vous ne pourrez pas sélectionner les fonctions **1 TASSE**, **2 TASSES** ou **LONG BLACK** (café noir allongé) ni accéder au cycle de nettoyage dans les options de menu tant que la machine n'aura pas atteint sa température de fonctionnement (mode **STANDBY**/Veille).

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.

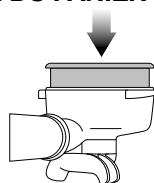


SÉLECTION DU DEGRÉ DE MOUTURE

La machine propose 45 réglages de grosseur de mouture (n° 1 : très fine, n° 45 : très grossière) pour vous permettre de sélectionner la juste grosseur de mouture pour vos grains de café et ainsi extraire le meilleur expresso.

Nous vous recommandons de commencer au réglage n° 30 et de l'ajuster au fur et à mesure pour contrôler le flux de l'espresso.

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

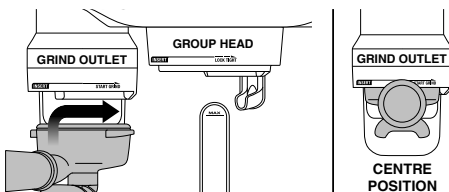


Utilisez le panier filtre 1 tasse lorsque vous voulez une seule tasse ou un expresso plus doux.

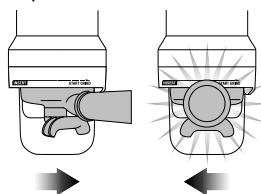
Utilisez le panier filtre 2 tasses lorsque vous voulez 2 tasses ou un expresso plus fort (généralement pour les mugs et les grandes tasses).

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 activer la fonction de mouture, de dosage et de tassement automatiques, tournez le porte-filtre vers la droite puis faites-le revenir délicatement au centre. 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'EXPRESSO

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.

GUIDE D'EXTRACTION

Les boutons 1 TASSE ☕ et 2 TASSES ☕☕ permettent de réguler le volume d'expresso selon la durée de l'extraction. Les options de durée sont pré-réglées, mais elles peuvent être reprogrammées.

BOUTON 1 TASSE ☕

Appuyez sur le bouton 1 TASSE une fois pour extraire un expresso simple.



BOUTON 2 TASSES ☕☕

Appuyez sur le bouton 2 TASSES une fois pour extraire un double expresso.



La machine s'arrête après avoir extrait 2 TASSES selon la durée pré-réglée et retourne en mode STANDBY (Veille).

TYPES D'EXTRACTION	MOUTURE	DURÉE DE PRÉPARATION
SUR-EXTRAIT (amer • astringent)	Trop fine	Plus de 35 s
ÉQUILIBRÉ	Optimale	Entre 25 et 30 s
SOUS-EXTRAIT (insipide • aigre)	Trop grossière	Moins de 20 s

COMMANDE MANUELLE

Appuyez longuement sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pour démarrer la préinfusion. Lorsque la durée de préinfusion requise a été atteinte, relâchez le bouton pour amorcer la pression à plein volume.

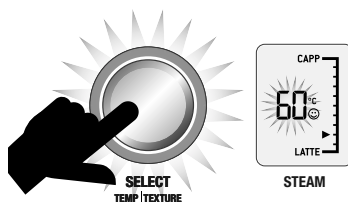
Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement une fois la durée atteinte.

PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

Le bouton SELECT (Sélectionner) permet de sélectionner la température et la texture du lait. Appuyez sur le bouton pour basculer entre la température et la texture du lait.

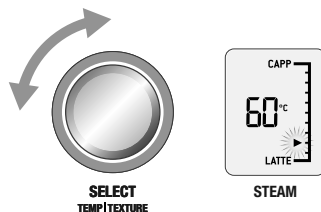
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU LAIT

Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) jusqu'à ce que la température du lait clignote. Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la température du lait.



RÉGLAGE DE LA TEXTURE DU LAIT

Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) jusqu'à ce que le triangle de texture du lait clignote. Tournez le bouton sur l'option « CAPP » (cappuccino) pour plus de texture ou sur « LATTE » (latte) pour moins de texture.



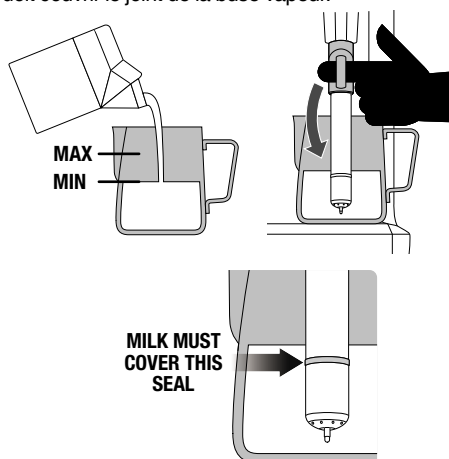


REMARQUE

Avant de faire mousser le lait, veillez à toujours purger la buse vapeur en abaissant brièvement le levier de vapeur.

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU 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, abaissez le levier de vapeur et relâchez-le. 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. **Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide.** Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Les fonctions de moussage automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant le moussage manuel du lait.

Insérez la buse vapeur dans le pichet à lait. Levez le levier de vapeur pour activer le mode manuel. Abaissez le levier de vapeur à la position centrale OFF (Arrêt) lorsque la texture et la température de lait souhaitées ont été obtenues. **Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon 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.



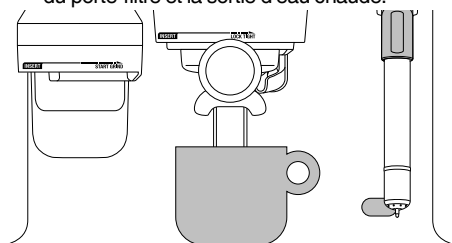
REMARQUE

Si la machine fonctionne en continu pendant 30 minutes, attendez 5 minutes avant chaque utilisation pour lui laisser le temps de refroidir.

LONG BLACK PRÉRÉGLÉ

La machine propose 3 pré-réglages pour préparer un Long Black : petit, moyen et grand. Pour utiliser l'un de ces réglages :

1. Insérez le panier filtre 2 tasses dans le porte-filtre.
2. Remplissez le porte-filtre à l'aide de la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.
3. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
4. Placez votre tasse sous les bacs verseurs du porte-filtre et la sortie d'eau chaude.



5. Réglez le bouton LONG BLACK (café noir allongé) sur le format de tasse souhaité.

FORMAT PRÉRÉGLÉ	QUANTITÉ INFUSÉE
Petit	Environ 180 ml
Moyen	Environ 240 ml
Grand	Environ 355 ml

Les quantités infusées sont approximatives. Les quantités réelles peuvent varier selon le degré de torréfaction, le mélange et la fraîcheur des grains ainsi que la grosseur de mouture sélectionnée.

Ces facteurs affectent le taux d'extraction et le volume de préparation.

- Pour commencer l'extraction, appuyez sur le bouton LONG BLACK (café noir allongé). L'expresso s'écoule des becs verseurs du porte-filtre, suivi de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude.

LONG BLACK MANUEL

Cette fonction vous permet d'obtenir un Long Black parfaitement à votre goût : durée de préinfusion, volume d'expresso et volume d'eau chaude. Durant le fonctionnement du mode Long Black manuel, l'écran LCD affiche une icône de tasse en mouvement.

Appuyez longuement sur le bouton LONG BLACK (café noir allongé) pour activer la préinfusion. Relâchez le bouton pour que l'écoulement de l'expresso débute.

Appuyez sur le bouton LONG BLACK (café noir allongé) pour arrêter l'écoulement de l'expresso et lancer l'écoulement d'eau chaude.

Appuyez à nouveau sur le bouton LONG BLACK (café noir allongé) pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.

EAU CHAUDE

Le bouton HOT WATER (eau chaude) peut être utilisé pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.

Pour arrêter ou activer l'écoulement d'eau chaude, appuyez sur le bouton HOT WATER (eau chaude).



REMARQUE

Vous ne pouvez pas verser de l'eau chaude et extraire l'expresso en même temps.

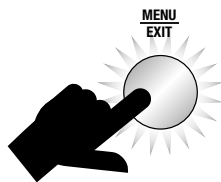
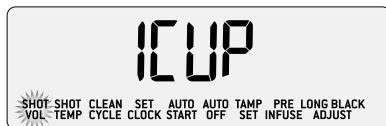
FONCTIONS PROGRAMMABLES

Pour entrer en mode programmation, appuyez sur le bouton MENU. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la fonction souhaitée.

Le mode programmation vous permet de programmer les options suivantes :

- Volume de l'expresso
- Température de l'expresso
- Cycle de nettoyage
- Réglage de l'horloge
- Démarrage automatique
- Réglage du tassement
- Préinfusion
- Réglage du Long Black

Pour quitter le mode programmation, appuyez sur le bouton MENU.

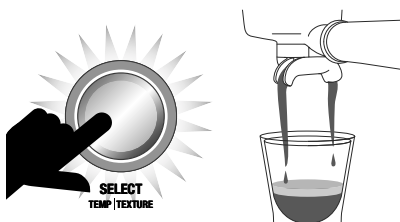


PROGRAMMATION DU VOLUME ET DE LA DURÉE DE L'EXPRESSO

Remplissez le porte-filtre à l'aide de la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.

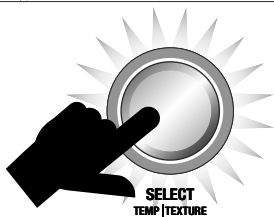
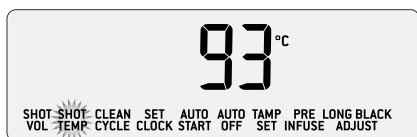
Lorsque l'option « SHOT VOL » (Volume de l'expresso) s'affiche sur l'écran LCD, réglez le bouton SELECT (Sélectionner) sur l'option « 1 TASSE » pour reprogrammer le bouton 1 TASSE, ou sur l'option « 2 TASSES » pour reprogrammer le bouton 2 TASSES. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour lancer l'extraction de l'expresso. Après l'extraction du volume d'expresso requis ou la durée requise, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour arrêter l'extraction. La machine émet un bip pour confirmer le nouveau volume ou la nouvelle durée.





TEMPÉRATURE DE L'EXPRESSO

Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la température requise, puis appuyez dessus pour valider.



CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince le groupe d'infusion. Sélectionnez cette fonction lorsque l'écran LCD affiche le message « CLEAN ME! » (Nettoyez-moi !). Consultez la section « Cycle de nettoyage » en page 18.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

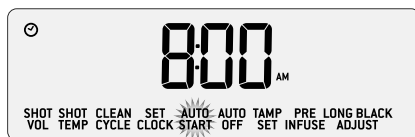
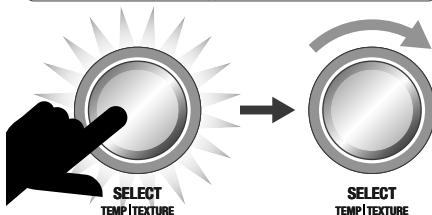
Le réglage de l'horloge est facultatif. Lorsque le message « SET CLOCK » (Réglage de l'horloge) s'affiche sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner).



DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

La fonction Auto Start (Démarrage automatique) vous permet de programmer l'heure exacte de la mise en marche de la machine. Ainsi, vous n'aurez pas à attendre qu'elle se réchauffe.

Lorsque le message « AUTO START » (Démarrage automatique) s'affiche sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner). Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour sélectionner l'option « On » (Marche) ou « Off » (Arrêt). Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

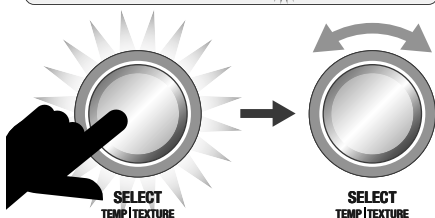
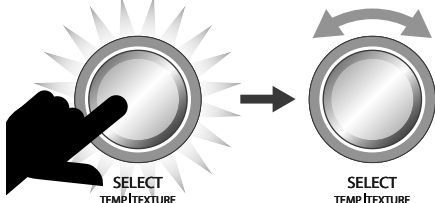
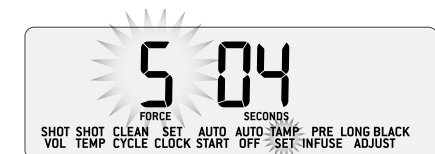


ARRÊT AUTOMATIQUE

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

RÉGLAGE DU TASSEMENT

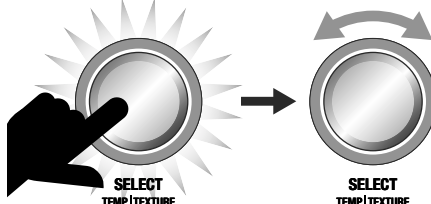
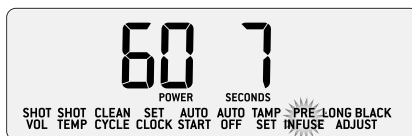
Les paramètres de tassement vous permettent de régler précisément la force de tassement et la durée du meulage. Lorsque le message « TAMP SET » (Réglage du tassement) s'affiche sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner). Le paramètre de la force de tassement clignote.



PRÉINFUSION

La préinfusion à basse pression vous permet de contrôler la pression et la durée de préinfusion pour l'extraction de l'espresso. Lorsque le message « PRE INFUSE » (Préinfusion) s'affiche sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner). Le paramètre de puissance de

la pompe clignote. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour augmenter ou diminuer la pression de préinfusion. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider. La durée de préinfusion clignote alors. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour ajuster le nombre de secondes.



RÉGLAGE POUR LONG BLACK – PROGRAMMATION DES RÉGLAGES PERSONNALISÉS

Vous pouvez programmer 6 paramètres personnalisés pour Long Black en fonction du format de votre tasse et de la force de café désirée. Pour programmer un paramètre personnalisé :

1. Remplissez le porte-filtre à l'aide de la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.
2. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
3. Placez votre tasse sous les becs verseurs du porte-filtre et la sortie d'eau chaude.
4. Appuyez sur le bouton MENU. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) sur « LONG BLACK ADJUST » (Régler café noir allongé), puis appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner).



5. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir le paramètre personnalisé que vous souhaitez programmer, de « Set 1 » (Paramètre 1) à « Set 6 » (Paramètre 6). Les paramètres déjà programmés affichent une icône de tasse.



NON PROGRAMMÉ



PROGRAMMÉ

6. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour lancer la programmation. L'écran LCD affiche une icône de tasse en mouvement et l'expresso s'écoule des becs du porte-filtre. Une fois la quantité requise extraite, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour arrêter l'écoulement de l'expresso et lancer l'écoulement d'eau chaude. Une fois la quantité d'eau requise versée, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.



PROGRAMMÉ

7. Pour préparer un Long Black selon un réglage personnalisé, tournez le bouton LONG BLACK (café noir allongé). Votre réglage personnalisé apparaît après les trois préréglages (petit, moyen et grand). Appuyez sur le bouton LONG BLACK (café noir allongé) pour préparer un Long Black selon votre réglage personnalisé.

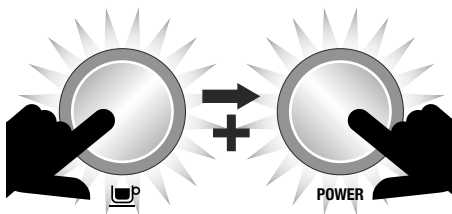
Fonctions avancées

Ces fonctions sont réservées aux utilisateurs expérimentés.

Pour accéder aux fonctions avancées, appuyez longuement sur le bouton 1 TASSE, puis appuyez longuement sur le bouton d'alimentation POWER et maintenez les deux boutons enfoncés simultanément pendant 3 secondes.

Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la fonction souhaitée. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour accéder aux paramètres de la fonction.

Appuyez sur le bouton MENU à tout moment pour quitter les fonctions avancées.

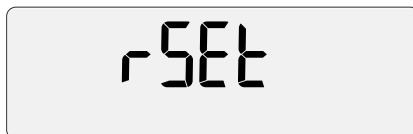


Réinitialisation des paramètres par défaut (rSet)

Utilisez cette fonction pour réinitialiser les réglages par défaut de la machine, qui sont les suivants :

1. Température de l'expresso : 93 °C
2. Préinfusion à basse pression : PP60, PT07 secondes
3. Température du lait : 60 °C
4. Démarrage automatique : ARRÊT (08 h 00)
5. Arrêt automatique : 20 minutes
6. Heure : 12 h 00
7. Durée d'extraction avec le bouton 1 TASSE : 25 secondes
8. Durée d'extraction avec le bouton 2 TASSES : 30 secondes

Lorsque le message « rSet » (Réinitialiser) s'affiche sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour réinitialiser tous les paramètres aux valeurs par défaut.



Le message « Hrd3 » clignote à l'écran. La machine vous invite maintenant à régler la dureté de l'eau. Consultez la section « Dureté de l'eau (Hrd3) » pour régler la dureté.

Détartrage (dESc)

Sélectionnez cette fonction pour accéder à la procédure de détartrage étape par étape sur l'écran LCD.

Dureté de l'eau (Hrd3)

Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) jusqu'au paramètre requis, de « Hrd1 » (eau très douce) à « Hrd5 » (eau très dure). Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider. La machine émet un bip pour confirmer la sélection.

Unités (SEt)

Réglez les unités au format métrique ou impérial.

Rétroéclairage de l'écran LCD (Lcd)

Réglez la luminosité et le contraste de l'écran LCD.

Éclairage (SPot)

Réglez la luminosité des LED illuminant la zone du bac d'égouttage. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir le niveau de luminosité souhaité. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Température de la vapeur (StEA)

Réglez la température du chauffe-eau à vapeur, qui contrôle la pression de la vapeur. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la température souhaitée. La valeur par défaut est de 130 °C. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Délai de la pompe à air (Air)

Décalez la mise en route de la pompe à air durant le moussage automatique du lait. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir le délai souhaité.

Son (Snd)

Réglez les alertes sonores. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir le paramètre souhaité. Sélectionnez parmi les options éteint (OFF), faible (Lo) ou fort (Hi). Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Contrôle du ventilateur (FAN)

Réglez la vitesse du ventilateur de refroidissement interne. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la vitesse de ventilation souhaitée. Sélectionnez parmi les options Silence (SILt), Standard (StNd) ou Froid (Cool). Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Désactivation de l'alerte de nettoyage (CIn)

Cette fonction permet de désactiver l'alerte « CLEAN ME! » (Nettoyez-moi !). Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir l'option ON (Marche) ou OFF (Arrêt). L'alerte est activée par défaut. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Horloge 12 h ou 24 h (CloC)

Choisissez d'afficher l'heure au format 12 h ou 24 h. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir le format souhaité. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

Méthode de mesure du volume (VoL)

Basculez entre la méthode basée sur le volume (Flo) et celle basée sur le temps (SEc) pour la mesure du volume de l'expresso. Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) pour choisir la méthode souhaitée. Appuyez sur le bouton SELECT (Sélectionner) pour valider.

ALERTES

Le message MANUAL (Manuel) clignote sur l'écran LCD

La machine ne peut pas atteindre sa température de fonctionnement (mode STANDBY/Veille) si le levier de vapeur est en position MANUAL (Manuel). L'écran LCD pour la vapeur affiche alors « MANUAL » (Manuel). Abaissez le levier de vapeur à la position centrale OFF (Arrêt).

La fonction de vapeur est opérationnelle lorsque le bouton SELECT (Sélectionner) s'allume.



Entretien et nettoyage

Remplir le réservoir

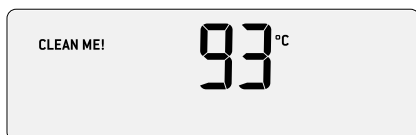
La machine détecte un niveau d'eau insuffisant. L'écran LCD affiche le message « FILL TANK » (Remplir le réservoir).



Clean Me! (Nettoyez-moi !)

Ce message indique que 200 extractions ont été effectuées depuis le dernier cycle de nettoyage.

Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince le groupe d'infusion.



Heating (Chauffage en cours)

Ce message indique que la machine chauffe ou que la température a chuté de façon drastique durant le fonctionnement.

Lock Hopper (Verrouiller la trémie)

Ce message indique que la trémie à grains n'a pas été correctement insérée et verrouillée.

Overheat Please Wait (Surchauffe, veuillez patienter)

Ce message indique si le moulin a été utilisé de façon excessive et doit refroidir.

Change Filter (Changer le filtre)

Ce message indique que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé.

La fréquence d'affichage de cette alerte dépend du paramètre de dureté de l'eau sélectionné (Hrd1 à Hrd5).

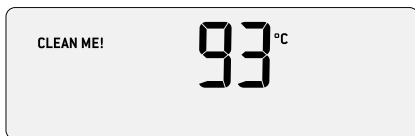
TRANSPORT ET RANGEMENT

Nous vous recommandons de purger intégralement les deux chauffe-eau avant de transporter ou de ranger la machine pendant une longue période.

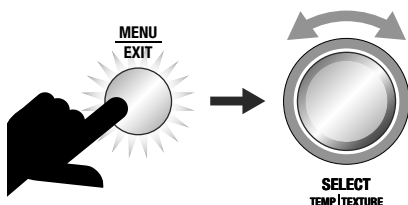
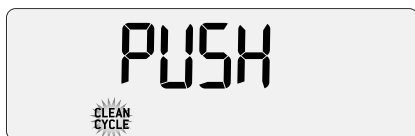
Cette procédure contribue également à protéger la machine contre le gel si elle est exposée à des froids extrêmes.

CYCLE DE NETTOYAGE

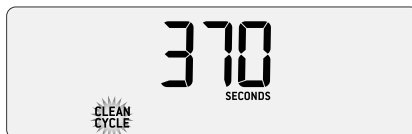
- Le message **CLEAN ME!** (Nettoyez-moi !) s'affiche sur l'écran LCD pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis (après environ 200 extractions). Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince le groupe d'infusion.



- Insérez dans le panier filtre le disque de nettoyage en silicone gris fourni, suivi d'une pastille de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le bac d'égouttement est vide.
- Appuyez sur le bouton **MENU** et tournez le bouton **SELECT** (Sélectionner) jusqu'à ce que les options « **CLEAN CYCLE** » (Cycle de nettoyage) et « **PUSH** » (Appuyer) s'affichent sur l'écran LCD.



- Appuyez sur le bouton **SELECT** (Sélectionner) pour lancer le cycle de nettoyage.
- L'écran LCD affiche un compte à rebours qui indique le nombre de secondes restantes avant la fin du nettoyage.



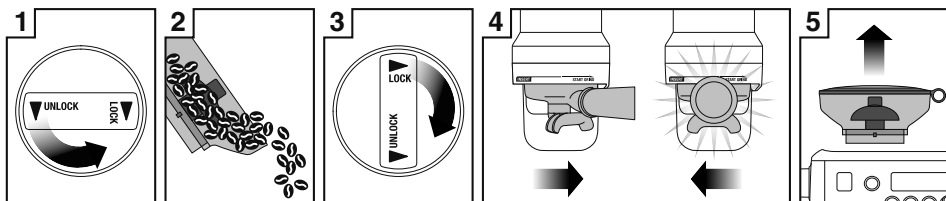
- Une fois le cycle de nettoyage terminé, retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille est entièrement dissoute. Si la pastille n'a pas été dissoute, répétez ces étapes, sans insérer de nouvelle pastille.
- Rincez à fond le panier filtre et le porte-filtre avant utilisation.
- Procédez à l'extraction d'un expresso pour « préparer » la machine et purger le système de tout résidu de nettoyant.

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU

- Jetez le filtre à eau usagé. Faites tremper le nouveau filtre dans un verre d'eau pendant 5 minutes, puis rincez-le à l'eau froide du robinet.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.
- 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 avant de le glisser à l'arrière de la machine et de le verrouiller.
- Le remplacement du filtre à eau après trois mois ou 40 litres réduit la nécessité de détartrer la machine. La limite de 40 litres est valable lorsque le niveau de dureté de l'eau est de 4. Si vous êtes dans une zone où la dureté est de niveau 2, un remplacement tous les 60 litres est possible.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

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

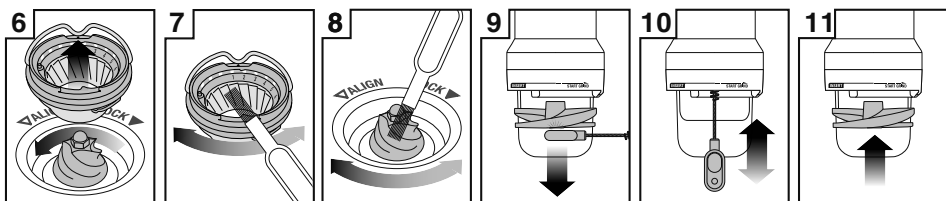


Retirer les grains

Replacer et verrouiller la trémie

Faire tourner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide

Déverrouiller et retirer la trémie



Enlever le broyeur supérieur

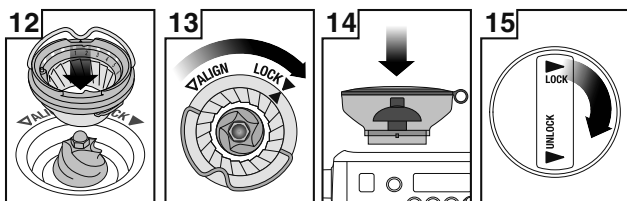
Nettoyez le broyeur supérieur avec une brosse pour broyeur

Nettoyez le broyeur inférieur avec une brosse pour broyeur

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

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

Remplacez le ventilateur de tassement manuellement

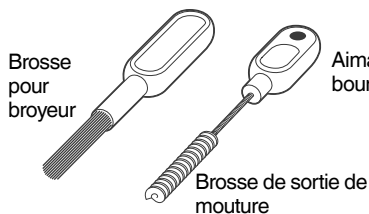


Insérez fermement le broyeur supérieur dans la position adéquate

Verrouillez le broyeur supérieur

Insérez la trémie

Verrouillez la trémie



Brosse pour broyeur

Aimant pour retirer le bourroir

Brosse de sortie de mouture

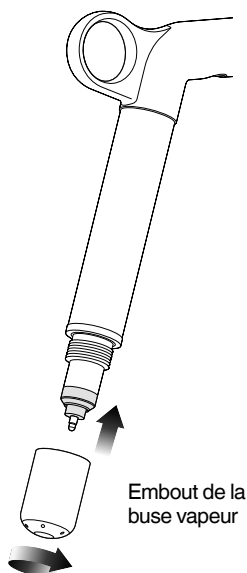
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



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 venait à être obstrué, assurez-vous que le levier de vapeur est à la position centrale OFF (Arrêt) et nettoyez-le à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage pour la buse vapeur. Même si les orifices ne sont que partiellement obstrués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.
- Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout et laissez-le tremper avec la buse vapeur en utilisant la poudre de nettoyage fournie (voir les instructions ci-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

Si vous utilisez une autre solution de nettoyage, suivez les instructions indiquées.

Assurez-vous qu'il s'agit d'une solution de nettoyage alimentaire adaptée aux produits en acier inoxydable et en silicone.

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 à 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 2 TASSES et laissez la pression s'accumuler pendant 20 secondes, puis appuyez sur le bouton 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.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Il est nécessaire de retirer, de vider et de nettoyer le bac d'égouttage après chaque utilisation ou lorsque l'indicateur du bac d'égouttage affiche Empty me! (Videz-moi!).
- Retirez la grille du bac d'égouttage. Lavez le bac d'égouttage avec de l'eau tiède savonneuse. L'indicateur Empty Me! (Videz-moi!) peut également être retiré du bac d'égouttage.
- Le bac d'égouttage peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyeurs, 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 nettoyeurs, 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 (DESC)



REMARQUE

Même si vous utilisez le filtre à eau fourni, nous recommandons un détartrage en cas d'accumulation de tartre dans le réservoir d'eau. Effectuez le détartrage uniquement à l'aide du menu dédié.



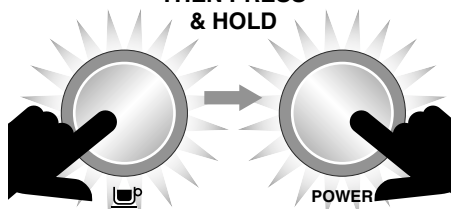
REMARQUE

Assurez-vous d'avoir bien retiré le réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.

1 – Préparer le détartrage

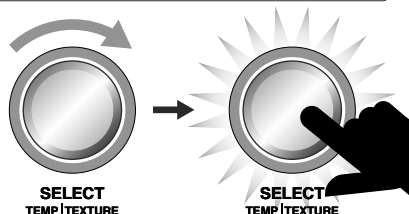
- Videz le bac d'égouttage et mettez-le en place.
- Éteignez la machine et laissez-la refroidir au moins 4 heures. Pendant que la machine est éteinte, appuyez longuement sur le bouton 1 TASSE, puis appuyez longuement sur le bouton d'alimentation POWER et maintenez les deux boutons enfoncés pendant 3 secondes. Le message « rSEt » apparaît sur l'écran LCD.

**THEN PRESS
& HOLD**



- Tournez le bouton SELECT (Sélectionner) jusqu'à l'affichage de l'option « dESC » sur l'écran LCD et appuyez sur le bouton pour confirmer.

dESC



2 – Vider les chauffe-eau

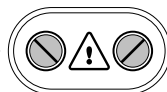
- Retirez le couvercle en silicone gris sur le panneau avant inférieur portant l'inscription DESCALC ACCESS (Accès pour le détartrage).

b.

DESCALC ACCESS

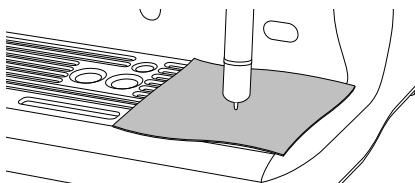


DESCALC ACCESS



- Placez un chiffon sur le bac d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.

d.



- À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite DOUCEMENT jusqu'à ce que la valve soit grande ouverte. Lorsque la valve s'ouvre, de la vapeur peut s'en échapper.

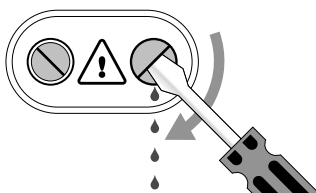


REMARQUE

Si l'eau ne s'écoule pas dans le bac d'égouttage, appuyez sur le bouton 1 TASSE pendant 3 secondes. Cette action permet de vider l'eau du chauffe-eau.

Lorsque l'eau est complètement vidée, fermez la valve en tournant les vis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien en place. Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager les valves.

DESCALC ACCESS



- f. Répétez le processus ci-dessus sur la valve gauche.
- g. Videz le bac d'égouttage. Soyez prudent, car celui-ci peut être chaud.
- h. Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre à eau.
- i. Versez 1 sachet de détartrant Sage® Descaler™ dans 1 litre d'eau tiède. Versez la solution dans le réservoir d'eau.



REMARQUE

Si le réservoir d'eau n'a pas été retiré, remplacé ou s'il est vide, « FILL TANK » (Remplir le réservoir) apparaît sur l'écran LCD.

3 – Lancer le détartrage

- a. Appuyez sur le bouton 1 Tasse pour afficher le compte à rebours (20 minutes) sur l'écran LCD.



Pendant ce temps, la machine remplit les chauffe-eau de la solution de détartrage et chauffe à la température requise. De l'eau peut s'écouler du groupe d'infusion pendant ce processus.

Attendez que le compte à rebours atteigne 0 afin de laisser le temps à la solution de dissoudre l'accumulation de tartre. Vous pouvez toutefois passer à l'étape suivante à tout moment en appuyant sur le bouton 1 Tasse.

- a. Placez un chiffon sur le bac d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- b. Videz les chauffe-eau en répétant les étapes 2c et 2d.
- c. Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
- d. Videz le réservoir d'eau, puis rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Verrouillez le réservoir d'eau en place.

4 – Purger les chauffe-eau

- a. Appuyez sur le bouton 1 Tasse pour afficher le compte à rebours (20 minutes) sur l'écran LCD.



Pendant ce temps, la machine remplit les chauffe-eau avec de l'eau propre et fraîche et chauffe jusqu'à la température requise. Vous pouvez passer à l'étape suivante à tout moment en appuyant sur le bouton 1 Tasse.

- b. Placez un chiffon sur le bac d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- c. Videz les chauffe-eau en répétant les étapes 2c et 2d.
- d. Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
- e. Videz le réservoir d'eau, puis rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Verrouillez le réservoir d'eau en place.

5 – Répéter l'étape 4 (Purger les chauffe-eau)

Nous vous recommandons de purger les chauffe-eau pour évacuer tous les résidus de solution de détartrage.

Appuyez sur le bouton d'alimentation POWER pour quitter le mode Détartrage. Le processus de détartrage est maintenant terminé et la machine est prête à être utilisée.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture	- 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.	- Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. - Retirez la trémie à grains. Inspectez la trémie à grains et les meules pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Remplacez les pièces et réessayez.
Le moteur démarre, mais fait un énorme vacarme	- Le moulin est bloqué par un objet étranger ou le goulot est bloqué. - L'humidité bouche le moulin.	- Retirez la trémie à grains, inspectez les meules et retirez tout corps étranger. - Nettoyez les meules et la sortie de mouture (voir page 20). - Laissez les meules sécher complètement avant de les remonter. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux sur la partie interne du moulin afin d'accélérer le séchage.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	Des grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie.	Retirez la trémie à grains. Enlevez les grains de café au-dessus des meules. Remettez la trémie à grains à sa place.
Le porte-filtre déborde	L'hélice de tassement a été enlevée pour le nettoyage et n'a pas été remise en place.	Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir page 20).
Arrêt d'urgence ?		- 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.
Une alerte s'affiche sur l'écran LCD, par ex. « OVERHEAT PLEASE WAIT » (Surchauffe, veuillez patienter), « HEATING » (Chauffage en cours), etc.		Consultez la page 17 pour la liste des alertes. Si le problème persiste, contactez le service client de Sage® ou rendez-vous sur le site www.sageappliances.com

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moulin fonctionne sans arrêt	Pas de grains dans la trémie.	- Remplissez la trémie de grains. - Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques.
	L'hélice de tassement a été retirée.	Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir page 20).
L'expresso s'écoule du bord du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion.	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. Dépasse le centre n'endommagera pas le joint en silicone.
et/ou		
Le porte-filtre se détache du groupe d'infusion lors d'une extraction	Il y a de la mouture de café sur le bord du panier filtre.	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 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.	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	L'horloge n'est pas réglée ou est réglée sur une heure incorrecte.	Vérifiez que l'horloge et l'heure de démarrage automatique ont été correctement programmées. L'écran LCD affiche une icône d'horloge lorsque l'heure de démarrage automatique est programmée.
Message d'erreur ERR sur l'écran LCD	Une défaillance majeure s'est produite et la machine ne peut pas fonctionner.	Contactez le service client de Sage® ou rendez-vous sur le site www.sageappliances.com
Les pompes continuent à fonctionner/La vapeur est très humide/La sortie d'eau chaude fuit	Vous utilisez de l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée qui affecte le fonctionnement de la machine.	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 hautement filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contactez le service client de Sage®.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre sa température de fonctionnement. Le bouton d'alimentation POWER cesse de clignoter lorsque la machine est opérationnelle.
	Le réservoir d'eau est vide.	- Remplissez le réservoir. Amorcez le système en : 1) Appuyant sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion pendant 30 secondes. 2) Appuyant sur le bouton HOT WATER (Eau chaude) pour faire passer l'eau dans la sortie d'eau chaude pendant 30 secondes.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.	Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.
Le message FILL TANK (Remplir le réservoir) s'affiche sur l'écran LCD, mais le réservoir d'eau est plein	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.	Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.
Aucune vapeur ni eau chaude	La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint sa température de fonctionnement.	Assurez-vous que la machine est branchée et que le bouton d'alimentation POWER est allumé, sans clignoter.
Pas d'eau chaude	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	La buse vapeur est bloquée.	Consultez la section « Nettoyage de la buse vapeur » en page 21.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner		- Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. - Si le problème persiste, appelez le service client de Sage®.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		- Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. - Si le problème persiste, appelez le service client de Sage®.
L'expresso coule goutte à goutte des bords du porte-filtre, avec un débit restreint	Le café est moulu trop finement.	Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'expresso s'écoule trop rapidement	- Le café est moulu trop grossièrement. - Les grains de café sont éventés.	- 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.
Le café n'est pas assez chaud	- Les tasses n'ont pas été préchauffées. - Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latte, etc.).	- Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffe-tasse. - Augmentez la température du lait. Consultez la section « Réglage de la température du lait » en page 11.
Il n'y a pas de mousse	Les grains de café sont éventés.	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	La buse vapeur est bloquée.	- Consultez la section « Nettoyage de la buse vapeur » en page 21. - La texture du lait varie selon les marques, les types ou les substituts de lait. Vous devrez peut-être régler le niveau de texture en conséquence. Consultez la section « Réglage de la texture du lait en page 11.
Trop de café extrait	- La mouture du café est trop grossière. - La durée ou le volume de préparation doit être reprogrammé(e).	- Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. - Reprogrammez la durée ou le volume de préparation. Consultez la section « Programmation du volume et de la durée de l'expresso » en page 13.
Pas assez de café extrait	- Le café est moulu trop finement. - La durée ou le volume de préparation doit être reprogrammé(e).	- Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. - Reprogrammez la durée ou le volume de préparation. Consultez la section « Programmation du volume et de la durée de l'expresso » en page 13.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La quantité de café extraite a changé, mais tous les réglages sont les mêmes.	• Quand les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'expresso.	• Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. • Reprogrammez la durée ou le volume de préparation. Consultez la section « Programmation du volume et de la durée de l'expresso » en page 13. • 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™



NL SNELSTARTGIDS

Sage®



Inhoud

2	Sage® stelt veiligheid vooropn
6	Onderdelen
8	De Oracle™ biedt
9	Functies
19	Onderhoud en reiniging
25	Problemen oplossen
29	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. We vragen u ook zorg te dragen bij het gebruik van elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen na te leven.

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. Neem contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf als u zorgen heeft.
- 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 het espressoapparaat dan altijd 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 enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.

- 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.
- Kinderen mogen 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 de apparaten 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. We raden 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.
- Laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsels met zich meebrengen.
- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Alle onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet op het afdruipgedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg de sectie Onderhoud en reiniging 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.
- Wees voorzichtig na het textureren van de melk: de automatische spoelfunctie kan hete stoom vrijgeven als het stoompijpje zich in de neerwaartse positie bevindt.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGEN-OPSLAG

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 provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

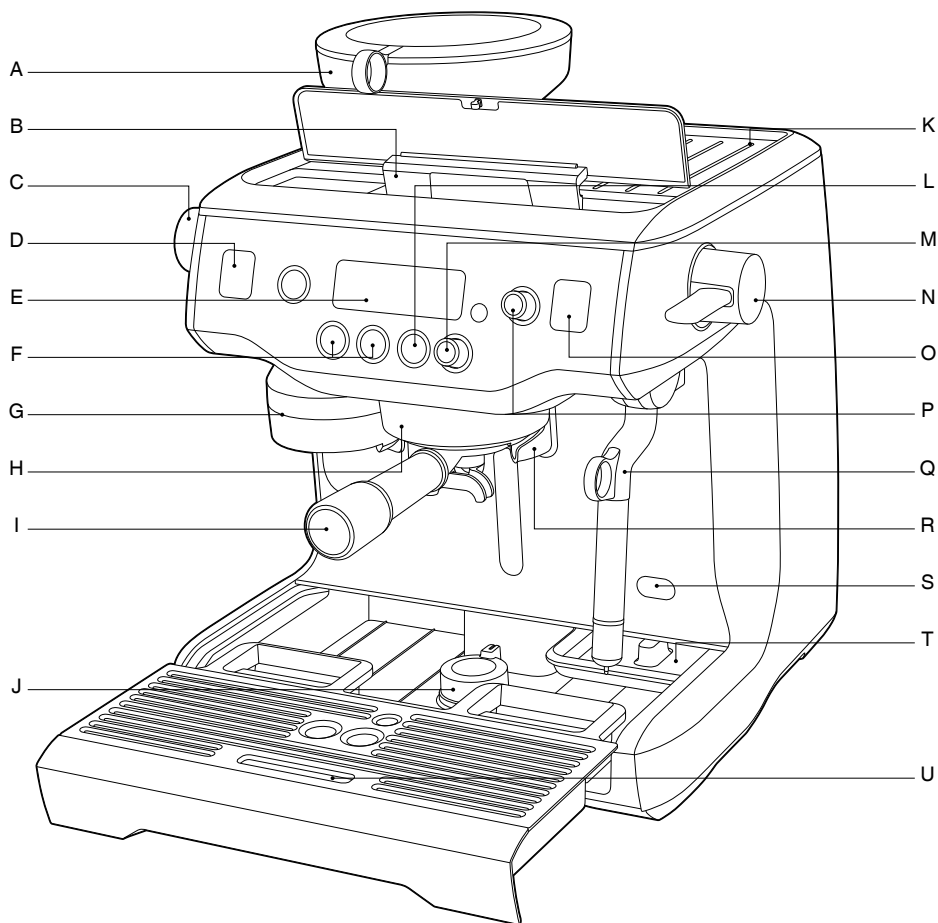


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

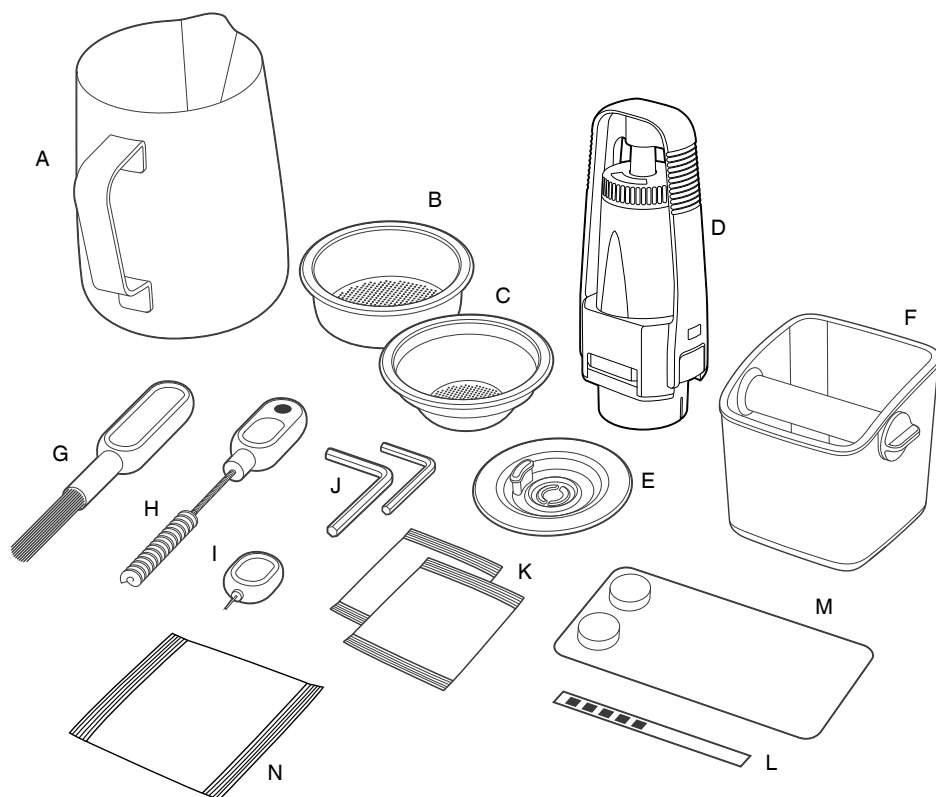


Onderdelen



- A. Geïntegreerde kegelvormige koffiemolen
- B. Verwijderbaar waterreservoir van 1,9 l met opening bovenaan
- C. Draaiknop voor maalgraad
- D. Lcd voor maling
- E. Hoofdscherm
- F. Knoppen 1 CUP en 2 CUP
- G. Maalopening
- H. Verwarmde zetgroep met
- I. Volledig roestvrijstalen portafilter van 58 mm
- J. Neerlaatbare draaivoet

- K. Verwarmingsplaat voor kopjes
- L. Knop HOT WATER
- M. Draaiknop LONG BLACK
- N. Stoomhendel
- O. Lcd voor stoom
- P. Draaiknop SELECT
- Q. Stoompijpje (voelt koel aan)
- R. Heetwateruitloop
- S. Toegangspunt voor ontkalking
- T. Opbergbak voor gereedschap
- U. Verwijderbare opvangbak



ACCESSOIRES

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

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



**De Oracle™
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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van uw espressoapparaat. Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de verpakking heeft gehaald voordat u deze weggooit.

Reinig onderdelen en accessoires (waterreservoir, portafilter, filterbakjes, kan) met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel en droog alles goed af.

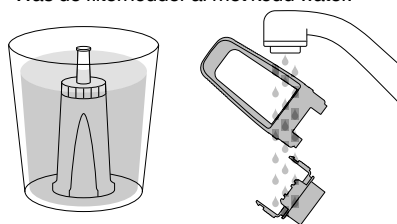


TIP

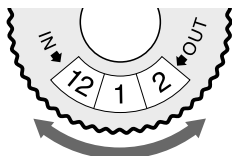
Gebruik de neerlaatbare draaivoet onder de opvangbak om uw apparaat gemakkelijk te verplaatsen.

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

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

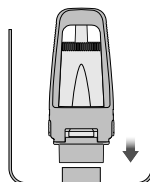
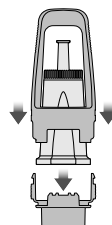


- Stel de herinnering in op de volgende maand van vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.



- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd

met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



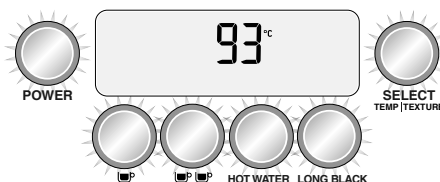
- Vul het waterreservoir met koud water, schuif het terug op zijn plaats aan de achterkant van het apparaat en zet het vast.

EERSTE GEBRUIK

1. Zorg dat het reservoir met koud water is gevuld.
2. Druk op de POWER-knop om het apparaat weer aan te zetten.
3. Op het hoofdscherm staat Hrd3, wat betekent dat u de waterhardheid moet instellen.

Waterhardheid instellen

- Steek de teststrip in wat water waarmee u het reservoir heeft gevuld. Wacht een minuut. De instelling voor waterhardheid wordt aangegeven door het aantal rode vierkantjes op de teststrip.
 - Zet de SELECT-draaiknop op de vereiste instelling, van Hrd1 (zachtste water) tot Hrd5 (hardste water). Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.
4. Na ongeveer 5 minuten bereikt het apparaat de standaard bedrijfstemperatuur van 93°C en lichten alle 6 knoppen op. Het apparaat staat nu in STAND-BYMODUS.



Het apparaat spoelen

Wanneer het apparaat in STAND-BYMODUS staat:

1. Druk op de knop 2 CUP om gedurende 30 seconden water door de zetgroep te laten lopen.
2. Druk op de knop HOT WATER om water door de uitloop te laten stromen. Druk na 30 seconden nogmaals op de knop HOT WATER om te stoppen.
3. Zet de stoomhendel in de stand MANUAL om stoom uit het stoompijpje te laten komen. Laat de stoomhendel na 30 seconden naar de stand OFF in het midden zakken.
4. Herhaal stap 1 tot 3 tweemaal.

MANUAL (Handmatig) knippert op lcd

Het apparaat bereikt de bedrijfstemperatuur (STAND-BYMODUS) niet als de stoomhendel op MANUAL staat. Op de lcd voor stoom wordt MANUAL (Handmatig) weergegeven. Laat de stoomhendel in de OFF-stand in het midden zakken.

Wanneer de draaiknop SELECT oplicht, is de stoomfunctie klaar voor gebruik.

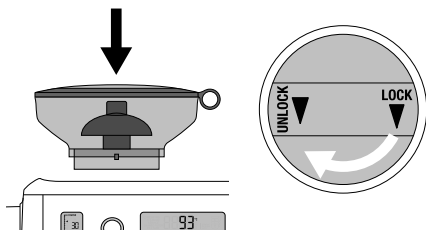


OPMERKING

Zolang het apparaat de bedrijfstemperatuur (STAND-BYMODUS) nog niet heeft bereikt, kunnen de functies 1 CUP, 2 CUP of LONG BLACK niet worden geselecteerd en heeft u geen toegang tot de reinigingscyclus in het menu.

BONEN MALEN

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

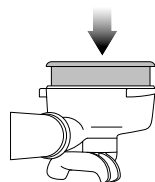


MAALGRAAD SELECTEREN

Er zijn 45 maalgraadinstellingen voor espresso (nr. 1: fijn tot nr. 45: grof), zodat u de juiste maalgraad kunt selecteren voor uw koffiebonen en de perfecte espresso-extractie kunt bereiken.

We raden aan bij nr. 30 te beginnen en de instelling zo nodig aan te passen voor de juiste espresso-extractie.

UW FILTERBAKJE KIEZEN

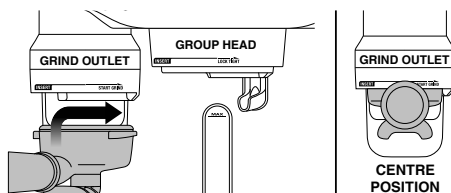


Gebruik het 1 CUP-filterbakje om één kopje koffie of een flauwere espresso te zetten.

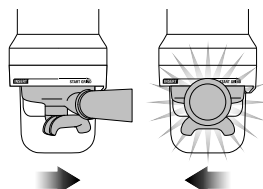
Gebruik het 2 CUP-filterbakje om 2 kopjes koffie of een sterkere espresso te zetten, meestal voor een mok of grotere kop.

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.



Om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te starten, draait u het portafilter naar rechts en daarna voorzichtig terug naar het midden. 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 inbussleutel om de koffie drukhoogte aan te passen. Trek de aanstampventilator naar beneden.

van de maaluitlaat en trek vervolgens de ventilatorkoppeling in de maaluitlaat naar beneden om deze te verwijderen. Pas de lengte van de koppeling aan door de bevestiging met de inbussleutel 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.

GIDS VOOR KOFFIEZETTEN

De knoppen 1 CUP ☕ en 2 CUP ☕☕ bepalen het espressovolume op basis van duur. De duur is vooraf ingesteld maar kan opnieuw worden geprogrammeerd.

KNOP 1 CUP ☕

Druk eenmaal op de knop 1 CUP om één shot espresso te zetten.



KNOP 2 CUP ☕☕

Druk eenmaal op de knop 2 CUP om een dubbele shot espresso te zetten.



Het apparaat stopt nadat de extractie voor de 2 CUP-duur is voltooid, en gaat vervolgens terug naar de STAND-BYMODUS.

EXTRACTIETYPES	MALING	INSCHENKTijd
OVERGEËXTRAHEERD (bitter • astringent)	Te fijn	Meer dan 35 sec.
EVENWICHTIG	Optimaa	Tussen 25 - 30 sec.
ONDERGEËXTRAHEERD (onderontwikkeld • zuur)	Te grof	Minder dan 20 sec.

HANDMATIG OPHEFFEN

Houd de knop 1 CUP of 2 CUP ingedrukt om de pre-infusie te starten. Wanneer de vereiste pre-infusieduur is bereikt, laat u de knop los om de volledige pompdruk te activeren.

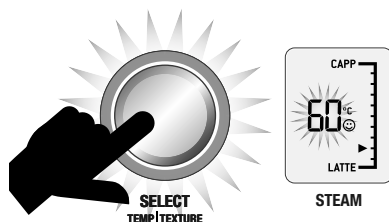
Druk nogmaals op de knop om het doorlopen te stoppen wanneer de vereiste duur is bereikt.

MELK TEXTUREREN

Met de SELECT-draaiknop kunt u de temperatuur en -textuur van de melk selecteren. Druk op de knop om tussen temperatuur en textuur te schakelen.

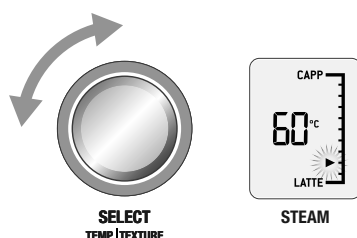
MELKTEMPERATUUR AANPASSEN

Druk op de SELECT-draaiknop tot de melktemperatuur knippert. Draai de knop om de temperatuur te verhogen of verlagen.



MELKTEXTUUR AANPASSEN

Druk op de draaiknop SELECT totdat het driehoekje voor melktextuur knippert. Draai de knop naar CAPP voor meer textuur of LATTE voor minder textuur.

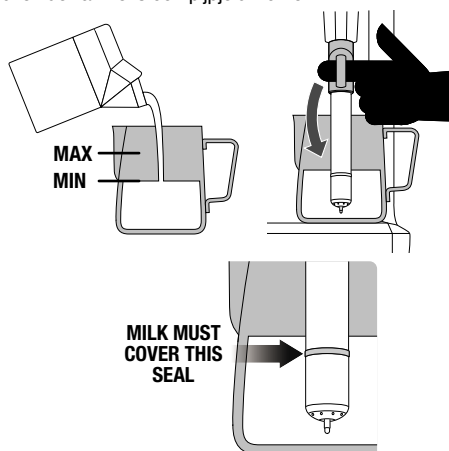


OPMERKING

Laat het stoompijpje altijd spoelen voordat u begint met textureren door de stoomhendel even naar beneden te drukken.

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.



Druk de stoomhendel naar beneden en laat deze los om te beginnen. Het textureren van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt. Til het stoompijpje op om de melkkan van het onderstuk te halen. **Veeg het stoompijpje en de stoomtip schoon met een 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.

Laat het stoompijpje in de melkkan zakken. Til de stoomhendel op om de handmatige modus voor stoom te activeren. Zodra de melk de gewenste textuur en temperatuur heeft bereikt, laat u de stoomhendel in de OFF-stand in het midden zakken.

Veeg het stoompijpje en de stoomtip schoon met een 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.



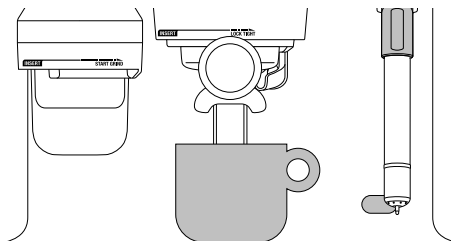
OPMERKING

Als het apparaat gedurende 30 minuten wordt gebruikt, laat u het voor elk gebruik 5 minuten afkoelen.

VOORINSTELLING LONG BLACK

Er zijn drie voorinstellingen voor Long black: klein, medium en groot. Om een van deze instellingen te gebruiken:

1. Plaats het 2 CUP-filterbakje in het portafilter.
2. Vul het portafilter met de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken.
3. Plaats het portafilter in de zetgroep.
4. Plaats uw kopje eronder en zorg dat de uitloop van het portafilter en de heetwateruitloop in het kopje zitten.



5. Zet de draaiknop LONG BLACK op de gewenste kopjesgrootte.

VOORAF INGESTELDE KOPJESGROOTTE	HOEEVEELHEID KOFFIE
Klein	Ong. 180 ml
Medium	Ong. 240 ml
Groot	Ong. 355 ml

De hoeveelheid koffie is bij benadering. De werkelijke hoeveelheid kan variëren afhankelijk van de koffiebonen, melange en versheid, alsook de geselecteerde maalgraad. Deze factoren zijn van invloed op de extractie en het inschenkvolume.

6. Druk op de knop LONG BLACK om de extractie te beginnen. Espresso stroomt uit de uitloop van het portafilter, en daarna komt heet water uit de heetwateruitloop.

HANDMATIGE MODUS VOOR LONG BLACK

Hiermee heeft u de volledige controle over de Long black: de duur van de pre-infusie en het volume van espresso en heet water. In de handmatige modus voor Long black wordt een bewegend kopje op de lcd weergegeven.

Houd de draaiknop LONG BLACK ingedrukt om pre-infusie te activeren. Laat de knop LONG BLACK los om espresso te starten.

Druk op de knop LONG BLACK om espresso te stoppen en heet water te starten.

Druk opnieuw op de knop LONG BLACK om het water te stoppen.

HEET WATER

U kunt de knop HOT WATER ook gebruiken om kopjes te verwarmen of handmatig heet water toe te voegen.

Druk op de knop HOT WATER om het water te stoppen.



OPMERKING

Heet water en espresso kunnen niet tegelijkertijd doorlopen.

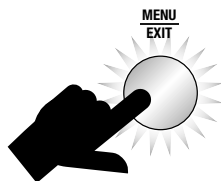
PROGRAMMEERBARE FUNCTIES

Druk op de MENU-knop om de programmeermodus te openen. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste functie.

In de programmeermodus kunt u het volgende programmeren:

- Inschenkvolume
- Temperatuur van shot
- Reinigingscyclus
- Klok instellen
- Automatisch starten
- Aandrukken
- Pre-infusie
- Aangepaste Long black

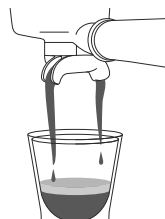
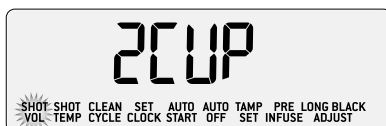
Druk op de MENU-knop om de programmeermodus te sluiten.



INSCHENKVOLUME/-DUUR PROGRAMMEREN

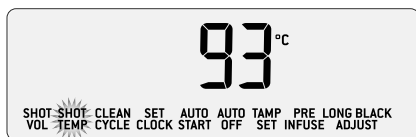
Vul het portafilter met de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken. Plaats het portafilter in de zetgroep.

Wanneer SHOT VOL (inschenkvolume) op de lcd wordt weergegeven, zet u de draaiknop SELECT op 1 CUP of 2 CUP om de bijbehorende functie opnieuw te programmeren. Druk op de SELECT-draaiknop om espresso-extractie te beginnen. Wanneer u de vereiste hoeveelheid espresso voor de vereiste duur heeft gezet, drukt u op SELECT om de extractie te stoppen. Het apparaat piept eenmaal om de nieuwe hoeveelheid en duur te bevestigen.



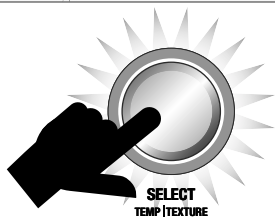
TEMPERATUUR VAN SHOT

Zet de SELECT-draaiknop op de vereiste temperatuur en druk vervolgens op SELECT om te bevestigen.



REINIGINGSCYCLUS

De reinigingscyclus reinigt de druppelplaat en spoelt de zetgroep. Selecteer deze functie wanneer er CLEAN ME! (tijd voor reiniging) op de lcd wordt weergegeven. Raadpleeg de sectie Reinigingscyclus op pagina 19.



KLOK INSTELLEN

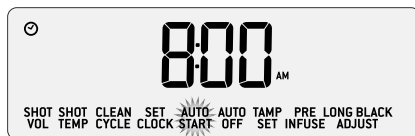
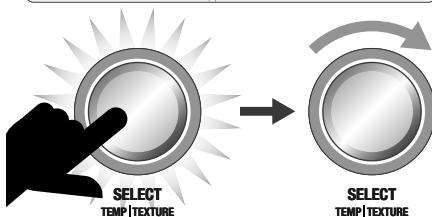
Het instellen van de klok is optioneel. Druk op de SELECT-draaiknop wanneer SET CLOCK (klok instellen) op de lcd wordt weergegeven.



AUTOMATISCH STARTEN

Met Automatisch starten kunt u de specifieke tijd programmeren waarop uw apparaat automatisch moet worden aangezet. Door uw apparaat te programmeren, hoeft u niet te wachten tot het is voorverwarmd.

Druk op de SELECT-draaiknop wanneer AUTO START (automatisch starten) op de lcd wordt weergegeven. Zet de SELECT-draaiknop op Aan of Uit. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

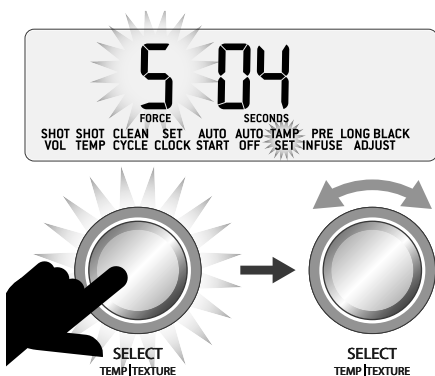


AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

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

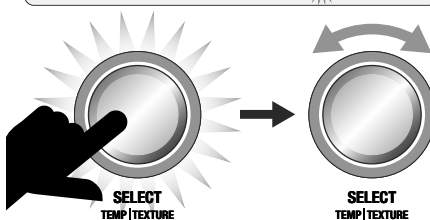
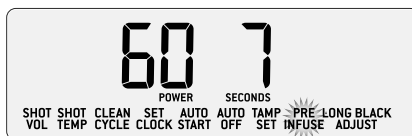
AANDRUKKEN

Met behulp van de aandrukkingsparameters kunt u de aandrukkingskracht en polijstduur aanpassen. Druk op de SELECT-draaiknop wanneer TAMP SET (aandrukken) op de lcd wordt weergegeven. De ingestelde aandrukkingskracht knippert.



PRE-INFUSIE

Met pre-infusie bij lage druk kunt u de druk en duur van de pre-infusiefase van de espresso-extractie controleren. Druk op de draaiknop SELECT wanneer PRE INFUSE (pre-infusie) op de lcd wordt weergegeven. De ingestelde pompkracht knippert. Draai de SELECT-knop om de pre-infusiedruk te verhogen of verlagen. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen. De ingestelde pre-infusieduur knippert. Draai de SELECT-knop om de seconden aan te passen.



AANGEPASTE LONG BLACK – EIGEN INSTELLINGEN PROGRAMMEREN

Er zijn 6 aangepaste instellingen voor Long black die u kunt programmeren voor uw favoriete kopjesgrootte en koffiesterkte. Om uw aangepaste instellingen te programmeren:

1. Vul het portafilter met de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken.
2. Plaats het portafilter in de zetgroep.
3. Plaats uw kopje eronder en zorg dat de uitloop van het portafilter en de heetwateruitloop in het kopje zitten.
4. Druk op de MENU-knop. Zet de SELECT-draaiknop op LONG BACK ADJUST (aangepaste Long black) en druk vervolgens op SELECT.



5. Zet de SELECT-draaiknop op de aangepaste instelling die u wilt programmeren: Set 1 tot Set 6. Bij instellingen die al zijn geprogrammeerd, wordt een kopje weergegeven.



NIET GEPROGRAMMEERD



GEPROGRAMMEERD

6. Druk op de SELECT-draaiknop om te beginnen met programmeren. Er wordt een bewegend kopje weergegeven op de lcd en er komt espresso uit de uitloop van het portafilter. Wanneer de vereiste hoeveelheid is gezet, drukt u op SELECT om de espresso te stoppen en heet water te starten. Wanneer de vereiste hoeveelheid water is uitgeschonken, drukt u op SELECT om het te stoppen.



GEPROGRAMMEERD

7. Draai de knop LONG BLACK om uw aangepaste instelling te gebruiken. Uw geprogrammeerde instelling voor Long black komt na de voorinstellingen Klein, Medium en Groot. Druk op de draaiknop LONG BLACK en uw geprogrammeerde Long black-koffie wordt gezet.

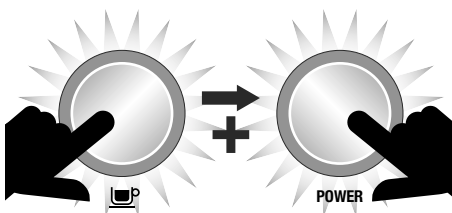
GEAVANCEERDE FUNCTIES

Deze functies zijn alleen geschikt voor ervaren gebruikers.

Als u de geavanceerde functies wilt gebruiken, zorgt u dat het apparaat uitgeschakeld is, en houdt u de 1 CUP-knop en dan de POWER-knop samen 3 seconden ingedrukt.

Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste functie. Druk op de SELECT-draaiknop voor de functie-instellingen.

Druk op de MENU-knop om de Geavanceerde functies te sluiten.

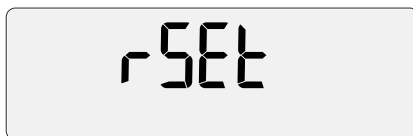


Standaardinstellingen herstellen (rSET)

Gebruik deze functie om alle programmeerbare waarden terug te zetten naar de standaardinstellingen. Het apparaat heeft de volgende standaardinstellingen:

1. Temperatuur van shot: 93°C
2. Pre-infusie bij lage druk: PP60, PT07 seconden
3. Melktemperatuur: 60°C
4. Automatisch starten: UIT (8.00 uur)
5. Automatisch uitschakelen: 20 minuten
6. Klok: 00:00
7. Extractieduur 1 CUP-knop: 25 seconden
8. Extractieduur 2 CUP-knop: 30 seconden

Druk op de SELECT-draaiknop wanneer rSET op de lcd wordt weergegeven om alle standaardinstellingen te herstellen.



Hrd3 knippert op het scherm. Het apparaat staat nu in de modus voor waterhardheid. Raadpleeg de sectie Waterhardheid (Hrd3) om de waterhardheid in te stellen.

Ontkalken (dESc)

Kies deze functie voor het stapsgewijze ontkalkingsproces op de lcd.

Waterhardheid (Hrd3)

Zet de SELECT-draaiknop op de vereiste instelling, van Hrd1 (zachtste water) tot Hrd5 (hardste water). Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen. Het apparaat piept eenmaal om de selectie te bevestigen.

Eenheden (SEt)

Stel eenheden in op metrisch of imperiaal.

Lcd-achtergrondverlichting (Lcd)

Pas helderheid/contrast van de lcd aan.

Spotlights (SPot)

Pas de helderheid van de leds aan die de opvangbak verlichten. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste helderheid. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Stoomtemperatuur (StEA)

Pas de temperatuur van de stoomboiler aan, waarmee de stoomdruk wordt geregeld. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste temperatuur. De standaardtemperatuur is 130°C. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Luchtpomp pauzeren (Air)

Pauzeer de werking van de luchtpomp tijdens automatische melktexturering. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste duur.

Geluid (Snd)

Pas de hoorbare meldingen aan. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste instelling. Kies tussen uit (OFF), zacht (Lo) of luid (Hi). Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Ventilator (FAn)

Pas de snelheid van de ingebouwde koelventilator aan. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste ventilatorsnelheid. Kies tussen stil (SILt), standaard (StNd) of koel (Cool). Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Clean Me! (tijd voor reiniging) uitschakelen Melding (CIn)

Schakelt de melding CLEAN ME! (tijd voor reiniging) uit. Zet de SELECT-draaiknop op aan (ON) of uit (OFF). De standaardinstelling is ingeschakeld. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Klok van 12 of 24 uur (CLOc)

Tijdweergave in 12 of 24 uur. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste instelling. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

Meetmethode van espresso (VoL)

Kies of de espressodosering op basis van volume (FLo) of tijd (SEc) moet worden gemeten. Zet de SELECT-draaiknop op de gewenste methode. Druk op de SELECT-draaiknop om te bevestigen.

MELDINGEN

MANUAL (handmatig) knippert op lcd-scherm voor stoom

Het apparaat bereikt de bedrijfstemperatuur (STAND-BYMODUS) niet als de stoomhendel op MANUAL staat. Op de lcd voor stoom wordt MANUAL (Handmatig) weergegeven. Laat de stoomhendel in de OFF-stand in het midden zakken.

Wanneer de SELECT-draaiknop oplicht, is de stoomfunctie klaar voor gebruik.

FILL TANK (waterreservoir bijvullen)

Het apparaat detecteert een laag waterniveau. FILL TANK (waterreservoir vullen) wordt op de lcd weergegeven.



Clean Me! (tijd voor reiniging)

Geeft aan dat 200 extracties zijn bereikt sinds de laatste reinigingscyclus.

De reinigingscyclus reinigt de druppelplaat en spoelt de zetgroep.

**Heating (opwarmen)**

Geeft aan dat het apparaat opwarmt of dat de temperatuur tijdens het gebruik te sterk daalt.

Lock Hopper (bonencontainer vergrendelen)

Geeft aan dat de bonencontainer niet goed is geplaatst en niet is vergrendeld.

**Overheat Please Wait
(oververhit, even geduld)**

Geeft aan dat de molen te intensief is gebruikt en tijd nodig heeft om af te koelen.

Change Filter (filter vervangen)

Geeft aan dat het waterfilter in het waterreservoir moet worden vervangen.

De frequentie van deze melding hangt af van de ingestelde waterhardheid (Hrd1 - Hrd5).

VERPLAATSEN EN OPBERGEN

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

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



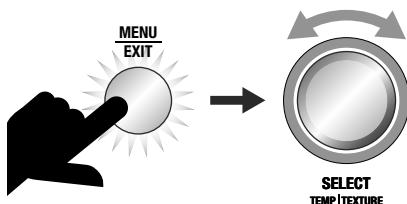
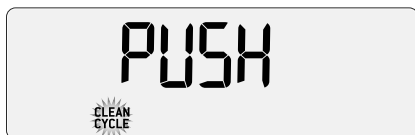
Onderhoud en reiniging

REINIGINGSCYCLUS

- CLEAN ME! (tijd voor reiniging) wordt weergegeven op de lcd om aan te geven wanneer een reinigingscyclus is vereist (na ongeveer 200 extracties). De reinigingscyclus reinigt de druppelplaat en spoelt de zetgroep.

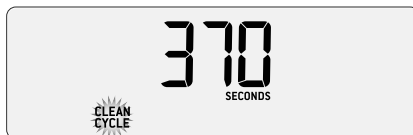


- Plaats de meegeleverde grijze siliconen reinigingsschijf met 1 reinigingstablet in het filterbakje.
- Vergrendel het portafilter in de zetgroep.
- Zorg ervoor dat het waterreservoir met koud water is gevuld en dat de opvangbak leeg is.
- Druk op de MENU-knop en draai de SELECT-knop totdat CLEAN CYCLE (reinigingscyclus) en PUSH (drukken) op de lcd worden weergegeven.



- Druk op de SELECT-draaiknop om de reinigingscyclus te starten.

- Op de lcd wordt een afteltimer weergegeven met in seconden de resterende tijd voor de reinigingscyclus.



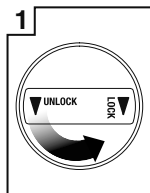
- Wanneer de reinigingscyclus is voltooid, verwijdert u het portafilter en controleert u of het tablet volledig is opgelost. Als het tablet niet is opgelost, herhaalt u de stappen zonder een nieuw tablet te plaatsen.
- Spoel het filterbakje en het portafilter grondig af voor gebruik.
- Voer een espresso-extractie uit om het apparaat gebruiksklaar te maken en resten van het reinigingsmiddel uit het systeem te spoelen.

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

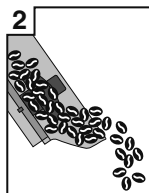
- Gooi het gebruikte waterfilter weg. Laat een nieuw filter 5 minuten in een glas water weken en spoel het vervolgens af onder stromend water.
- Was de filterhouder af met koud water.
- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u 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 aan de achterkant van het apparaat en zet het vast.
- Door het waterfilter om de 3 maanden of na 40 liter te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken. De limiet van 40 liter is gebaseerd op waterhardheidsniveau 4. Als u zich in een gebied met niveau 2 bevindt, kunt u dit verhogen tot 60 liter.

KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

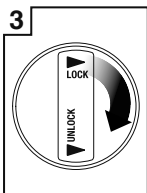
Door de maalementen regelmatig schoon te maken, blijven ze consistente resultaten leveren, wat bijzonder belangrijk is wanneer u koffie maalt voor espresso.



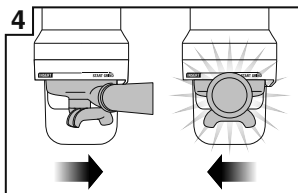
Sbloccare il portachicchi



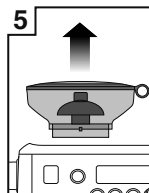
Rimuovere i chicchi



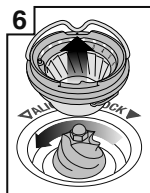
Rimontare e fissare il portachicchi.



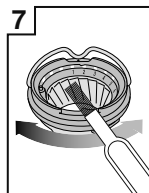
Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto



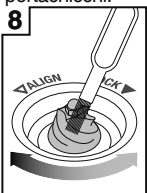
Sbloccare e rimuovere la macina superiore.



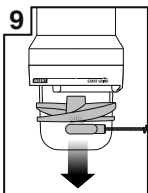
Rimuovere la macina superiore



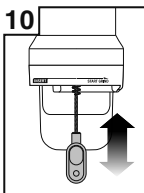
Pulire la macina superiore con una spazzola per la pulizia



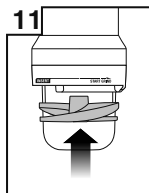
Pulire la macina inferiore con una spazzola per la pulizia



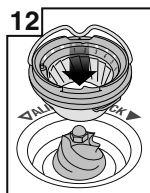
Magnete per la rimozione del pressino



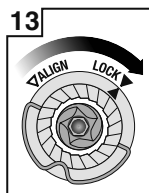
Pulire il condotto di uscita del caffè con una spazzola



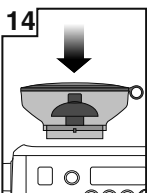
Ventola compattatrice



Inserire la macina superiore e premere fino a bloccarla in posizione



Bloccare la macina superiore



Inserire il portachicchi



Bloccare il portachicchi

Borstel voor maalementen



Tampermagneet



Borstel voor maalopening

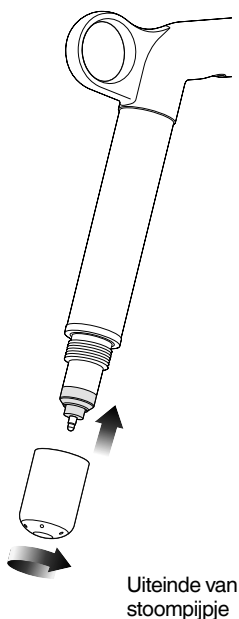
HET STOOMPIJPJE REINIGEN



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, zorg dan dat de stoomhendel zich in de OFF-positie in het midden bevindt en maak het gaatje vrij met behulp van de reinigingstool voor de stoomtip. Zelfs deels verstopte gaatjes kunnen ervoor zorgen dat het stoompijpje niet voldoende schuim kan maken.
- 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

Volg de opgegeven instructies als u een andere reinigungsoplossing gebruikt.

Zorg dat de reinigungsoplossing voedselveilig is en geschikt voor producten van roestvrij staal en silicone.

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 koffieoliën 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 ze 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. Druk op de 2 CUP-knop en laat 20 seconden druk opbouwen, druk nogmaals om te stoppen en de druk vrij te geven. Herhaal dit 5 keer om fijne deeltjes gemalen koffie en achtergebleven koffieoliën weg te spoelen op plaatsen waar het water voor koffie doorstroomt.

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenste en buitenste druppelplaat van de zetgroep 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. Hiermee worden achtergebleven deeltjes gemalen koffie van de druppelplaat verwijderd.

DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

- De opvangbak moet na elk gebruik worden verwijderd, gelegeerd en gereinigd of wanneer het indicatielampje EMPTY ME! (moet worden gelegeerd) op de opvangbak brandt.
- Verwijder het rooster uit de opvangbak. Was de opvangbak in warm zeepsop. Het indicatielampje EMPTY ME! kan ook uit de opvangbak worden verwijderd.
- 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 (dESC)



OPMERKING

Zelfs als u het meegeleverde waterfilter gebruikt, raden wij u aan om het apparaat te ontkalken als u kalkaanslag ziet in het waterreservoir.

Ontkalk alleen via het ontkalkingsmenu.



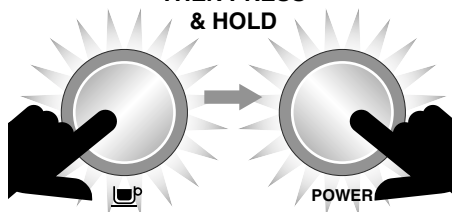
OPMERKING

Zorg er bij het ontkalken van het apparaat voor dat het waterfilter uit het waterreservoir is verwijderd, voordat u het ontkalkingspoeder toevoegt.

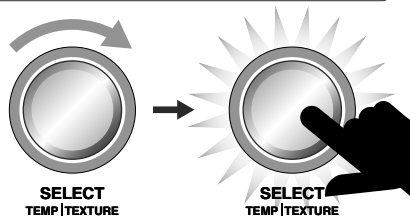
1 – Het ontkalken voorbereiden

- Leeg de opvangbak en plaats deze terug.
- Schakel het apparaat uit en laat het minimaal 4 uur afkoelen. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld. Houd de knop 1 CUP ingedrukt en houd vervolgens de POWER-knop tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. Op de lcd wordt rSet weergegeven.

**THEN PRESS
& HOLD**

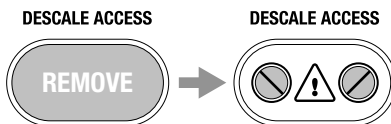


- Draai de SELECT-knop totdat dESC op de lcd wordt weergegeven, en druk om te bevestigen.

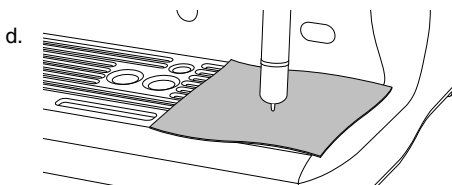


2 – Boilers leegmaken

- Verwijder de grijze siliconenkap op het onderste voorpaneel met marking DESCAL ACCESS (toegang tot ontkalkingspunt).
-



- Leg een doek over de opvangbak om te voorkomen dat stoom ontsnapt.



- Gebruik een platte schroevendraaier om de rechterklep LANGZAAM tegen de klok in te draaien totdat deze helemaal open is. Er kan stoom vrijkomen bij het openen van de klep.

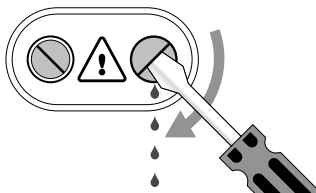


OPMERKING

Als er geen water in de opvang zit, houdt u de knop 1 CUP gedurende 3 seconden ingedrukt. Hierdoor komt water uit de boiler vrij.

Wanneer al het water weg is, sluit u de klep door de schroeven met de klok mee te draaien tot ze vastzitten. Draai de schroeven niet te vast om schade aan de kleppen te voorkomen.

DESCAL ACCESS



- f. Herhaal het bovenstaande proces voor de linkerklep.
- g. Maak de opvangbak leeg, maar wees voorzichtig, want deze kan heet zijn.
- h. Maak het waterreservoir leeg en verwijder het waterfilter.
- i. Los 1 zakje Sage® Descaler™ op in 1 liter warm water. Giet de oplossing in het waterreservoir.



OPMERKING

Als het waterreservoir niet is weggehaald, teruggeplaatst of leeg is, wordt FILL TANK (waterreservoir vullen) op de lcd weergegeven.

3 – Beginnen met ontkalken

- a. Druk op de knop 1 CUP, waarna er een afteltimer van 20 minuten op de lcd wordt weergegeven.

20

Het apparaat vult nu de boilers met een ontkalkingsoplossing en warmt ze op tot de juiste temperatuur. Mogelijk stroomt er wat water door de zetgroep.

Wacht tot de timer tot 0 heeft afgeteld zodat de oplossing voldoende tijd heeft om de kalkaanslag aan te pakken. U kunt echter op elk moment doorgaan met de volgende stap door op de knop 1 CUP te drukken.

- a. Leg een doek over de opvangbak om te voorkomen dat stoom ontsnapt.
- b. Maak de boilers leeg door stappen 2c en 2d te herhalen.
- c. Maak de opvangbak leeg en zet deze terug op zijn plaats.
- d. Maak het waterreservoir leeg, spoel het af en vul het met schoon water tot het maximumniveau. Vergrendel het waterreservoir terug op zijn plaats.

4 – Boilers spoelen

- a. Druk op de knop 1 CUP, waarna er een afteltimer van 20 minuten op de lcd wordt weergegeven.

20

Het apparaat vult nu de boilers met schoon water en warmt het op tot de juiste temperatuur. U kunt op elk moment doorgaan met de volgende stap door op de knop 1 CUP te drukken.

- b. Leg een doek over de opvangbak om te voorkomen dat stoom ontsnapt.
- c. Maak de boilers leeg door stappen 2c en 2d te herhalen.
- d. Maak de opvangbak leeg en zet deze terug op zijn plaats.
- e. Maak het waterreservoir leeg, spoel het af en vul het met schoon water tot het maximumniveau. Vergrendel het waterreservoir terug op zijn plaats.

5 – Herhaal stap 4 (Boilers spoelen)

Het is raadzaam de boilers nogmaals te spoelen om ervoor te zorgen dat resten van de ontkalkingsoplossing uit de boilers worden verwijderd.

Druk op de POWER-knop om de ontkalkingsmodus te sluiten. Het ontkalkingsproces is nu voltooid en het apparaat is klaar voor gebruik.



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Motor start maar er komt geen gemalen koffie uit de maalopening	• Er zitten geen koffiebonen in de bonencontainer. • Molen/bonencontainer is geblokkeerd. • Er zit een koffieboon vast in de container.	• Vul de bonencontainer met verse koffiebonen. • Verwijder de bonencontainer. Controleer de bonencontainer en maalementen op verstoppingen. Zet de onderdelen op hun plaats en probeer het opnieuw.
Motor start maar draait met een luid 'ratelgeluid'	• De molen is verstopt met een vreemd voorwerp of de vulklep is geblokkeerd. • Molen verstopt door vocht.	• Haal de bonencontainer van de molen, controleer de maalementen en verwijder vreemde voorwerpen. • Maak de maalementen en maalopening schoon, zie pagina 20. • Laat de maalementen goed drogen voordat u ze weer in de molen plaatst. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht op de maalementen te blazen zodat ze sneller drogen.
Kan de bonencontainer niet vergrendelen	• Koffiebonen blokkeren het vergrendelingsmechanisme van de bonencontainer.	• Verwijder de bonencontainer. Verwijder koffiebonen van de bovenkant van de maalementen. Zet de bonencontainer weer vast op zijn plaats.
Portafilter raakt te vol	• Het tamperdraai-element is verwijderd voor reiniging en is niet teruggeplaatst.	• Controleer of het tamperdraai-element op zijn plaats zit en correct op de aandrijfas vastzit (pagina 20).
Noodstop?		• Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen. • Haal het netsnoer uit het stopcontact.
Er staat een melding op de lcd, bijv. OVERHEAT PLACE WAIT (oververhit, even geduld), HEATING (opwarmen) enz.		• Zie pagina 17 voor een lijst met meldingen. Neem contact op met de klantenservice van Sage® of ga naar www.sageappliances.com als het probleem aanhoudt.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Molen draait continu	• Geen bonen in container.	• Vul de container met bonen. • Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen.
	• Tamperdraai-element is verwijderd.	• Controleer of het tamperdraai-element op zijn plaats zit en correct op de aandrijfas vastzit (pagina 20).
Espresso loopt langs de rand van het portafilter	• Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst.	• 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 siliconenafdichting niet.
en / of		
Portafilter komt uit de zetgroep tijdens de extractie	• Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje. • 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.	• Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen. • 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	• Klok niet ingesteld of onjuiste tijd is ingesteld.	• Controleer of de klok en de automatische starttijd goed zijn geprogrammeerd. Als de automatische starttijd is geprogrammeerd, wordt een klokje weergegeven op de lcd.
ERR-foutbericht op lcd	• Er is een ernstig probleem opgetreden en het apparaat kan niet worden gebruikt.	• Neem contact op met de klantenservice van Sage® of ga naar www.sageappliances.com.
Pompen blijven werken / Stoom is erg nat / Heetwateruitloop lekt	• Het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water beïnvloedt de werking van het apparaat.	• We raden aan koud, gefilterd water te gebruiken. Het is niet raadzaam water te gebruiken zonder of met een laag mineraalgehalte, zoals sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water. Neem contact op met de klantenservice van Sage® als het probleem aanhoudt.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Er komt geen water uit de zetgroep	Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt. De POWER-knop stopt met knipperen wanneer het apparaat klaar is.
	Waterreservoir is leeg.	- Vul het waterreservoir bij. Het systeem gebruiksklaar maken: 1) Druk op de knop 2 CUP om 30 seconden water door de zetgroep te laten stromen. 2) Druk op de knop HOT WATER om 30 seconden water door de heetwateruitloop te laten stromen.
	Waterreservoir niet volledig geplaatst en vergrendeld.	Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
Op de lcd staat FILL TANK (waterreservoir vullen), maar het waterreservoir is vol	Waterreservoir niet volledig geplaatst en vergrendeld.	Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
Geen stoom of heet water	Apparaat staat niet aan of heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	Zorg dat het apparaat is aangesloten en dat de POWER-knop brandt maar niet knippert.
Geen warm water	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
Geen stoom	Stoompijpje verstopt.	Raadpleeg de sectie Stoompijpje reinigen op pagina 21.
Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer		- Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. - Neem contact op met de klantenservice van Sage® als het probleem aanhoudt.
Er komt stoom uit de zetgroep		- Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. - Neem contact op met de klantenservice van Sage® als het probleem aanhoudt.
Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter, met een beperkte doorstroming	Koffie is te fijn gemalen.	Zet de maalgraad op een hoger cijfer om de koffie iets grover te malen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Espresso stroomt te snel uit de uitloop	• De koffie is te grof gemalen. • Koffiebonen zijn oud.	• Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. • Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5–20 dagen na die datum.
Koffie niet warm genoeg	• Kopjes niet voorverwarmd. • Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.).	• Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop en zet ze op de verwarmingsplaat. • Verhoog de melktemperatuur. Raadpleeg de sectie Melktemperatuur aanpassen op pagina 11.
Geen crèmelaagje	• Koffiebonen zijn oud.	• Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
Onvoldoende melktextuur	• Stoompijpje verstopt.	• Raadpleeg de sectie Stoompijpje reinigen op pagina 21. • Verschillende merken en soorten melk en melkalternatieven krijgen een verschillende textuur. U moet het textuurniveau mogelijk aanpassen. Raadpleeg de sectie Melktextuur aanpassen op pagina 11.
Te veel koffie gezet	• Koffie is te grof gemalen. • Inschenkduur en/of -volume moeten opnieuw worden geprogrammeerd.	• Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. • Programmeer inschenkduur en/of -volume opnieuw. Raadpleeg de sectie Inschenkvolume/-duur programmeren op pagina 13.
Te weinig koffie gezet	• Koffie is te fijn gemalen. • Inschenkduur en/of -volume moeten opnieuw worden geprogrammeerd.	• Zet de maalgraad op een hoger cijfer om de koffie iets grover te malen. • Programmeer inschenkduur en/of -volume opnieuw. Raadpleeg de sectie Inschenkvolume/-duur programmeren op pagina 13.
De hoeveelheid koffie is veranderd, maar alle instellingen zijn hetzelfde.	• Naarmate koffiebonen rijpen, verandert de extractie, wat van invloed kan zijn op de hoeveelheid gezette koffie.	• Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. • Programmeer inschenkduur en/of -volume opnieuw. Raadpleeg de sectie Inschenkvolume/-duur programmeren op pagina 13. • 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.



Notitie

the Oracle™



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2** Norme di sicurezza importanti
- 6** Componenti
- 8** Caratteristiche di The Oracle™
- 9** Funzioni
- 19** Manutenzione e pulizia
- 25** Risoluzione dei problemi
- 29** 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

- Una versione scaricabile di questo documento è disponibile anche nel sito Web.sageappliances.com
- 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 formi nodi.
 - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre sta funzionando.
 - Se l'apparecchio deve essere:
 - lasciato incustodito,
 - pulito,
 - spostato,
 - montato o
 - riposto,
 spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegner e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
 - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
 - 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 gli elettrodomestici.
 - 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.
- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, controllare sempre che sia spento, scollegato dalla rete e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage può

provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

- Quando l'elettrodomestico non è in uso, spostare sempre l'interruttore in posizione OFF, spegnere l'interruttore della presa e scollegare il cavo dalla presa di alimentazione.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Non usare l'elettrodomestico sul pianale del lavello.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se si trova in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
- Fare 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 la sezione "Manutenzione e pulizia".
- Non utilizzare il macinacaffè se il coperchio del portachicchi non è in posizione. Tenere dita, mani, capelli, vestiti e utensili lontani dal portachicchi durante l'utilizzo.
- Fare attenzione durante la montatura del latte poiché la funzione "Auto Purge" (pulizia automatica) potrebbe innescare il rilascio di vapore caldo quando la lancia vapore è abbassata.

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.

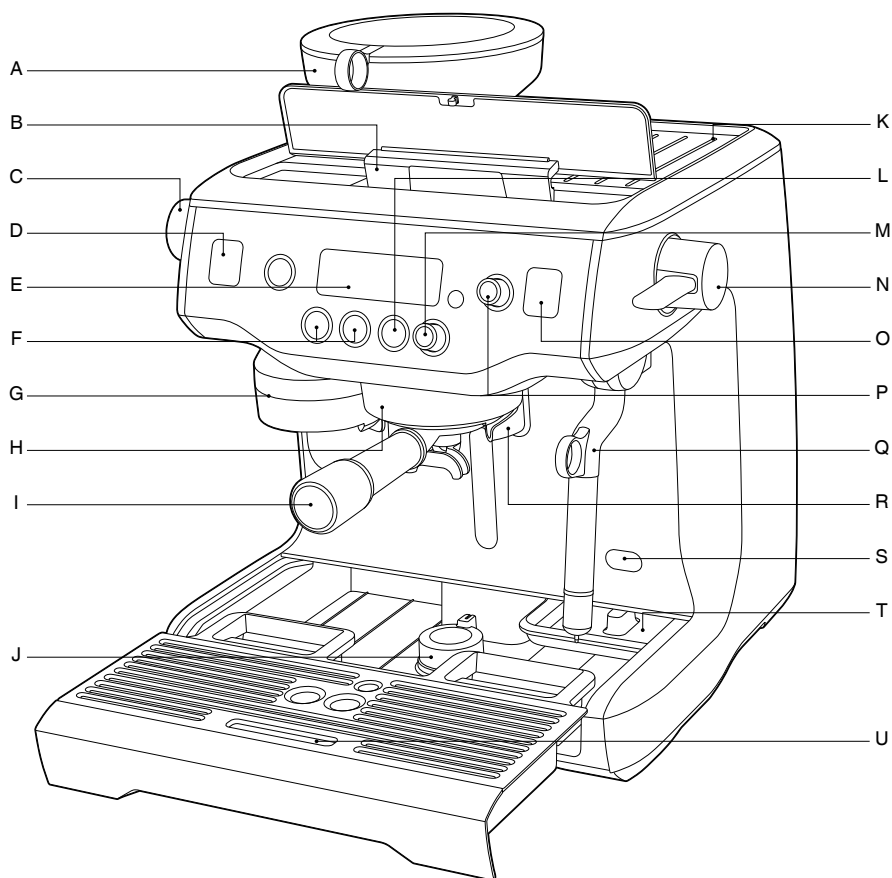


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

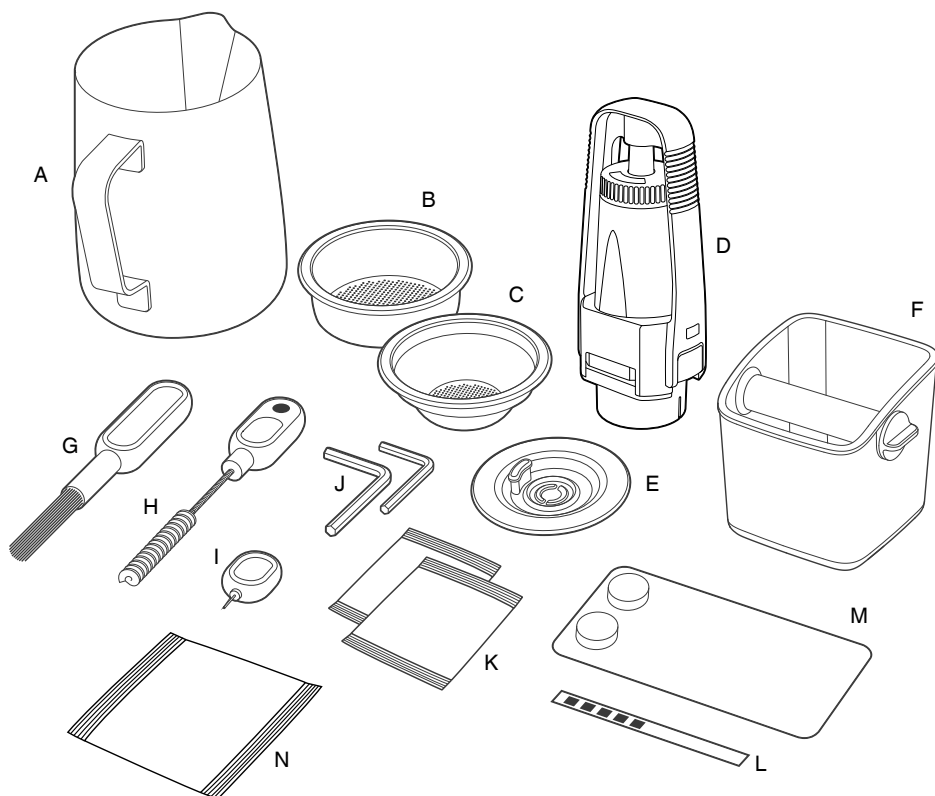


Componenti



- A. Macinacaffè conico integrato
- B. Serbatoio dell'acqua rimovibile
- C. Manopola di regolazione del grado di macinatura
- D. LCD macinatura
- E. LCD principale
- F. Pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE
- G. Condotto di uscita del caffè macinato
- H. Gruppo di erogazione da 58 mm con
- I. Portafiltro in acciaio inossidabile da 58 mm
- J. Piedino girevole estraibile

- K. Vassoio di riscaldamento tazze
- L. Pulsante HOT WATER (acqua calda)
- M. Manopola LONG BLACK (nero lungo)
- N. Leva vapore
- O. LCD vapore
- P. Manopola SELECT (selezione)
- Q. Lancia vapore termoisolante
- R. Uscita acqua calda dedicata
- S. Punto di accesso per la decalcificazione
- T. Vassoio per riporre gli strumenti
- U. Vassoio raccogli gocce rimovibile



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 la pulizia
- H. Spazzola per la pulizia del macinacaffè e magnete per la rimozione del pressino
- I. Strumenti per la pulizia della punta della lancia vapore
- J. 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 espresso
- N. Polvere decalcificante



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



Caratteristiche di The Oracle™

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN A COLORIL

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 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

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Preparazione della macchina

Rimuovere e smaltire tutte le etichette promozionali e i materiali di imballaggio forniti con la macchina da espresso. Assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori prima di smaltire la confezione.

Pulire tutti i componenti e gli accessori (serbatoio dell'acqua, portafiltro, filtro, brocca) con acqua tiepida e un detergente per piatti delicato. Risciacquare bene, quindi asciugare accuratamente.

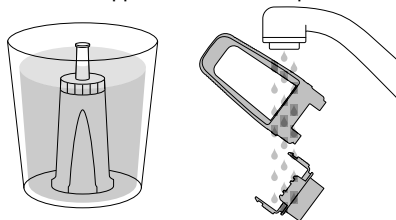


SUGGERIMENTO

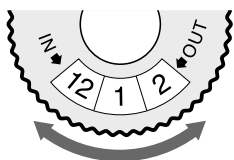
Se la durezza dell'acqua è 4 o 5 al momento del test, è consigliabile passare a una fonte d'acqua alternativa.

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

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

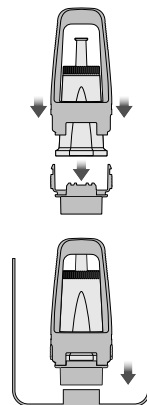


- Impostare il promemoria per la prossima sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro dopo 3 mesi.



- 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.



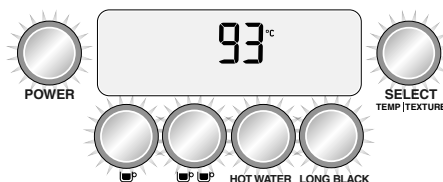
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda prima di riportarlo in posizione sul retro dell'apparecchio e fissarlo.

PRIMO UTILIZZO

1. Verificare che il serbatoio sia stato riempito con acqua fredda.
2. Premere il pulsante POWER (alimentazione) per accendere la macchina.
3. Sul display LCD principale viene visualizzato "Hrd3" con la richiesta di impostare il livello di durezza dell'acqua.

Impostazione della durezza dell'acqua

- Immergere la striscia per il test in un campione dell'acqua con cui è stato riempito il serbatoio. Attendere un minuto. L'impostazione della durezza dell'acqua è indicata dal numero di quadratini rossi presenti sulla striscia per il test.
- Ruotare la manopola SELECT (selezione) sull'impostazione desiderata da "Hrd1" (acqua più morbida) a "Hrd5" (acqua più dura). Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.
- 4. Dopo circa 5 minuti, la macchina raggiungerà la temperatura operativa predefinita di 93°C e tutti e 6 i pulsanti si illumineranno. A questo punto la macchina è modalità STANDBY.



Pulizia della macchina

Quando la macchina ha raggiunto la modalità **STANDBY**:

1. Premere il pulsante **2 TAZZE** per far scorrere acqua nel gruppo di erogazione per 30 secondi.
2. Premere il pulsante **HOT WATER** (acqua calda) per far scorrere acqua calda nell'uscita dell'acqua calda. Dopo 30 secondi, premere di nuovo il pulsante **HOT WATER** (acqua calda) per interrompere il flusso dell'acqua.
3. Sollevare la leva del vapore in posizione **MANUAL** (manuale) per rilasciare il vapore attraverso la lancia vapore. Dopo 30 secondi, abbassare la leva del vapore nella posizione **OFF** al centro.
4. Ripetere due volte i passaggi 1-3.

L'indicazione **MANUAL** (manuale) lampeggerà sul display LCD

La macchina non raggiungerà la temperatura operativa (modalità **STANDBY**) se la leva del vapore è in posizione **MANUAL** (manuale). Sul display LCD del vapore verrà visualizzato "**MANUAL**" (manuale). Abbassare la leva del vapore nella posizione **OFF** al centro.

Il vapore è pronto quando la manopola **SELECT** (selezione) si illumina.

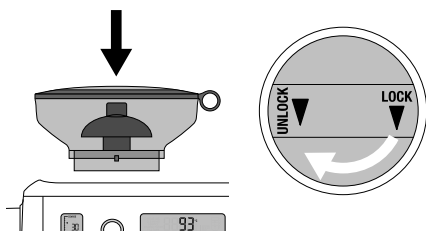


NOTA

Non sarà possibile selezionare le funzioni **1 TAZZA**, **2 TAZZE**, **LONG BLACK** (nero lungo) o accedere al ciclo di pulizia nelle opzioni del menu finché la macchina non ha raggiunto la temperatura operativa (modalità **STANDBY**).

FUNZIONAMENTO DELLA MACINATURA

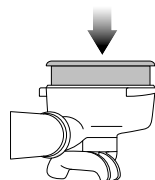
Inserire il portachicchi in posizione sulla parte superiore della macchina. Ruotare la manopola per fissarlo in posizione. Riempire il portachicchi con chicchi freschi.



SELEZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Sono disponibili 45 impostazioni per il grado di macinatura del caffè espresso (n. 1 più fine, n. 45 più grossa) per selezionare la giusta dimensione della macinatura per i chicchi e ottenere l'estrazione perfetta del caffè espresso. Si raccomanda di iniziare con il n. 30 e regolare secondo le esigenze per controllare il flusso del caffè espresso.

SELEZIONE DEI FILTRI

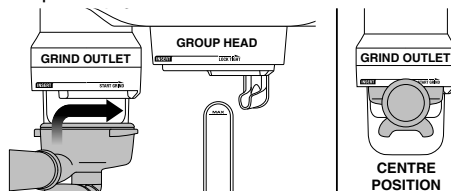


Utilizzare il filtro per 1 tazza per preparare una sola tazza o un caffè di aroma meno forte.

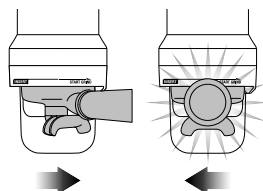
Utilizzare il filtro per 2 tazze per preparare due tazze o un caffè di aroma più forte, in genere per tazze più grandi.

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 automatica di macinatura, dosaggio e pressione, ruotare il portafiltro verso destra, quindi riportarlo gradualmente verso la posizione centrale. 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 (inserisci) 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.

GUIDA ALL'ESTRAZIONE

I pulsanti 1 TAZZA ☕ e 2 TAZZE ☕☕ utilizzano la durata per controllare il volume del caffè espresso. I tempi di durata sono preimpostati, ma possono essere riprogrammati.

PULSANTE 1 TAZZA ☕

Premere il pulsante 1 TAZZA una volta per estrarre un espresso singolo.



PULSANTE 2 TAZZE ☕☕

Premere il pulsante 2 TAZZE una volta per estrarre un espresso doppio.



La macchina si fermerà dopo che è stata estratta la quantità di caffè per 2 TAZZE e tornerà alla modalità STANDBY.

TIPI DI ESTRAZIONE	MACINATURA	DURATA DELL'EROGAZIONE
ESTRAZIONE ECCESSIVA (amaro • astringente)	Troppo fine	Oltre 35 secondi
EQUILIBRATA	Ottimale	25–30 secondi
ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE (blando • aspro)	Troppo grossa	Meno di 20 secondi

AZIONAMENTO MANUALE

Tenere premuto il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per iniziare la pre-infusione. Quando viene raggiunta la durata di pre-infusione richiesta, rilasciare il pulsante per avviare la pressione completa della pompa.

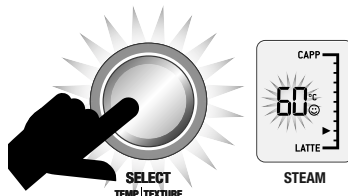
Premere nuovamente il pulsante per arrestare l'erogazione quando è stata raggiunta la durata richiesta.

MONTATURA DEL LATTE

La manopola SELECT (selezione) consente di selezionare la temperatura e la consistenza del latte. Premere la manopola per scegliere tra temperatura e consistenza del latte.

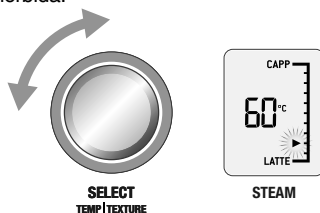
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL LATTE

Premere la manopola SELECT (selezione) fino a quando la temperatura del latte lampeggia. Ruotare la manopola per aumentare o diminuire la temperatura del latte.



REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA DEL LATTE

Premere la manopola SELECT fino a quando la temperatura del latte lampeggia. Ruota la manopola verso "CAPP" per ottenere una consistenza più densa o verso "LATTE" per una più morbida.



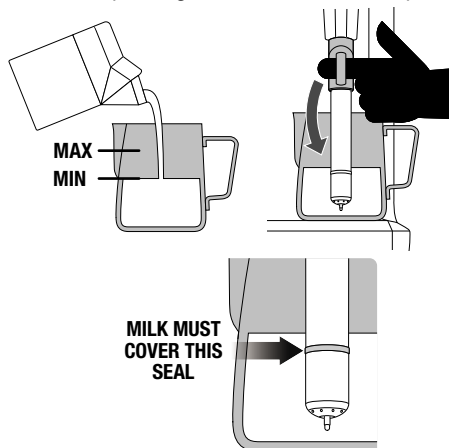


NOTA

Prima di montare il latte, eseguire sempre la pulizia della lancia vapore premendo per qualche istante la leva del vapore verso il basso.

MONTATURA DEL LATTE AUTOMATICA

Iniziare con latte fresco freddo. Riempire la lattiera al di sotto della posizione del beccuccio. 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, premere verso il basso e rilasciare la leva del vapore. La montatura del latte si arresterà automaticamente quando viene raggiunta la temperatura selezionata. Sollevare la lancia vapore per rimuovere la lattiera. **Pulire la lancia e la punta con un panno umido pulito.** Abbassare la lancia vapore. La pulizia della lancia verrà avviata automaticamente.

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

La montatura del latte automatica e lo spegnimento automatico sono disabilitati durante la modalità di montatura manuale del latte.

Inserire la lancia vapore nella lattiera. Sollevare la leva del vapore per attivare la modalità vapore manuale. Una volta raggiunta la consistenza e la temperatura del latte desiderate, abbassare la leva del vapore nella posizione OFF al centro. **Pulire la lancia e la punta 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.



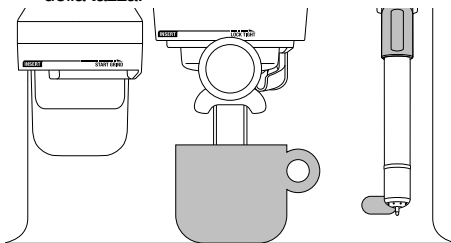
NOTA

Se la macchina viene fatta funzionare ininterrottamente per 30 minuti, lasciarla raffreddare per 5 minuti prima di ogni utilizzo..

LONG BLACK (NERO LUNGO) PREIMPOSTATO

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il caffè Long Black (nero lungo): piccolo, medio e grande. Per utilizzare una di queste impostazioni:

1. Inserire il filtro a 2 tazze nel portafiltro.
2. Riempire il portafiltro con la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.
3. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione.
4. Posizionare la tazza in modo che i beccucci del portafiltro e l'uscita dell'acqua calda siano diretti all'interno della tazza.



5. Ruotare la manopola LONG BLACK (nero lungo) fino alla dimensione della tazza desiderata.

DIMENSIONE DELLA TAZZA PREIMPOSTATA

QUANTITÀ EROGATA

Piccola	Circa 180 ml
Media	Circa 240 ml
Grande	Circa 355 ml

Le quantità erogate sono solo approssimative. Le quantità effettive possono variare a causa della tostatura, della miscela e della freschezza dei

chicchi di caffè, nonché della dimensione della macinatura selezionata. Questi fattori influenzano la velocità di estrazione e il volume di erogazione.

6. Per avviare l'estrazione, premere la manopola LONG BLACK (nero lungo). Il caffè espresso verrà estratto dai beccucci del portafiltro, seguito dall'acqua calda proveniente dall'uscita dell'acqua calda.

LONG BLACK (NERO LUNGO) MANUALE

Questa funzione offre il controllo totale sull'erogazione di caffè Long Black (nero lungo): durata della pre-infusione, volume del caffè espresso e volume dell'acqua calda. Durante l'utilizzo della modalità Long Black manuale, il display LCD mostrerà un'icona di tazza in movimento.

Premere e tenere premuta la manopola LONG BLACK (nero lungo) per attivare la pre-infusione. Rilasciare la manopola LONG BLACK per iniziare l'erogazione del caffè espresso.

Premere la manopola LONG BLACK per arrestare l'erogazione del caffè espresso e avviare quella dell'acqua calda.

Premere nuovamente la manopola LONG BLACK per arrestare l'erogazione dell'acqua calda.

ACQUA CALDA

Il pulsante HOT WATER (acqua calda) può essere utilizzato per preriscaldare le tazze o aggiungere acqua calda manualmente.

Per arrestare e avviare l'erogazione di acqua calda, premere il pulsante HOT WATER (acqua calda).



NOTA

Non è possibile erogare acqua calda ed estrarre l'espresso contemporaneamente.

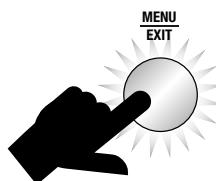
FUNZIONI PROGRAMMABILI

Per accedere alla modalità di programmazione, premere il pulsante MENU. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sulla funzione desiderata.

La modalità programma consente di programmare:

- Volume di erogazione
- Temperatura di erogazione
- Ciclo di pulizia
- Impostazione dell'orologio
- Avvio automatico
- Impostazione della pressatura
- Pre-infusione
- Regolazione Long Black (nero lungo)

Per uscire dalla modalità di programmazione, premere il pulsante MENU.

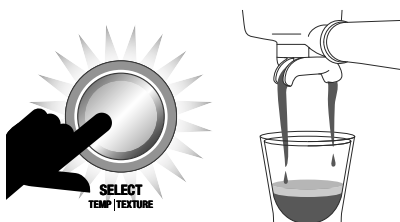


PROGRAMMAZIONE DEL VOLUME/ DURATA DI EROGAZIONE

Riempire il portafiltro con la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione.

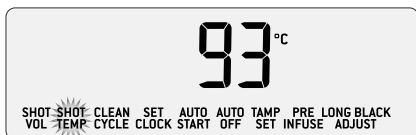
Quando sul display LCD è visualizzato SHOT VOL (volume erogazione), ruotare la manopola SELECT (selezione) su "1 CUP" (1 tazza) per riprogrammare il pulsante 1 TAZZA o "2 CUP" (2 tazze) per riprogrammare il pulsante 2 TAZZE. Premere la manopola SELECT (selezione) per avviare l'estrazione del caffè espresso. Una volta raggiunto il volume/la durata desiderati, premere SELECT (selezione) per arrestare l'estrazione. La macchina emetterà un segnale acustico per confermare la nuova impostazione di volume/durata.





TEMPERATURA DI EROGAZIONE

Ruotare la manopola SELECT (selezione) sulla temperatura richiesta, quindi premere SELECT per impostare.



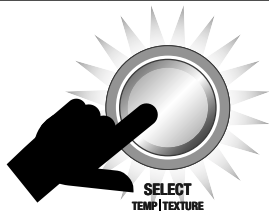
CICLO DI PULIZIA

Il ciclo di pulizia consente di pulire il disco forato e risciacquare il gruppo di erogazione. Selezionare questa funzione quando sul display LCD viene visualizzato "CLEAN ME!" (pulizia necessaria). Consultare la sezione "Ciclo di pulizia" a pagina 19.



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

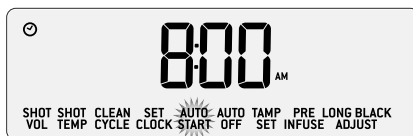
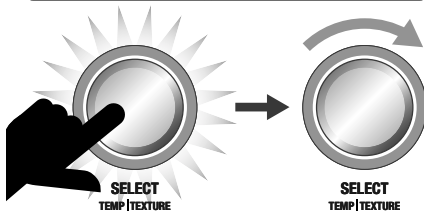
L'impostazione dell'orologio è facoltativa. Quando sul display LCD è visualizzato "SET CLOCK" (imposta orologio), premere la manopola SELECT (selezione).



AVVIO AUTOMATICO

L'avvio automatico consente di programmare l'ora specifica in cui la macchina si accenderà automaticamente. La programmazione della macchina consente di non dover attendere che si preriscaldi.

Quando sul display LCD è visualizzato "AUTO START" (avvio automatico), premere la manopola SELECT (selezione), quindi ruotarla su On o Off. Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.



MODALITÀ AUTO OFF

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

IMPOSTAZIONE DELLA PRESSATURA

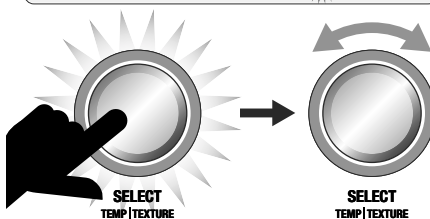
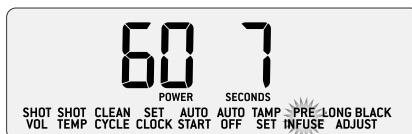
La regolazione dei parametri di pressione consente di mettere a punto la forza e la durata della pressatura del caffè. Quando sul display LCD è visualizzato "TAMP SET" (imposta pressatura, premere la manopola SELECT (selezione). L'impostazione della forza della pressatura lampeggerà.



PRE-INFUSIONE

La pre-infusione a bassa pressione consente di controllare la pressione e la durata della fase di pre-infusione dell'estrazione del caffè espresso. Quando sul display LCD è visualizzato

"PRE INFUSE" (pre-infusione), premere la manopola SELECT (selezione). L'impostazione della potenza della pompa lampeggerà. Ruotare la manopola SELECT per aumentare o diminuire la pressione di pre-infusione. Premere la manopola SELECT per impostare il valore desiderato; la durata della pre-infusione lampeggerà. Ruotare la manopola SELECT per regolare i secondi.



REGOLAZIONE LONG BLACK (NERO LUNGO) - PROGRAMMAZIONE DI IMPOSTAZIONI PERSONALIZZATE

Sono disponibili 6 impostazioni Long Black (nero lungo) personalizzate, da programmare in base alle preferenze di dimensioni della tazza e di intensità della preparazione. Per programmare le impostazioni personalizzate:

1. Riempire il portafiltro con la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.
2. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione.
3. Posizionare la tazza in modo che i beccucci del portafiltro e l'uscita dell'acqua calda siano diretti all'interno della tazza.
4. Premere il pulsante MENU. Ruotare la manopola SELECT (selezione) su "LONG BLACK ADJUST" (regolazione nero lungo), quindi premere la manopola SELECT.



5. Ruotare la manopola SELECT sull'impostazione personalizzata da programmare: da "Set 1" a "Set 6". Le impostazioni già programmate mostreranno l'icona di una tazza.



NON PROGRAMMATA



PROGRAMMATA

6. Per iniziare la programmazione, premere la manopola SELECT. Il display LCD mostrerà un'icona di tazza in movimento e il caffè espresso verrà estratto dai beccucci del portafiltro. Una volta estratta la quantità desiderata, premere la manopola SELECT per arrestare il flusso di caffè espresso e avviare il flusso di acqua calda. Una volta erogata la quantità di acqua desiderata, premere la manopola SELECT per arrestare il flusso di acqua calda.



PROGRAMMATA

7. Per utilizzare l'impostazione Long Black (nero lungo) personalizzata, ruotare la manopola LONG BLACK. L'impostazione Long Black personalizzata programmata verrà visualizzata dopo le impostazioni preimpostate piccola, media e grande. Premere la manopola LONG BLACK; l'erogazione verrà avviata secondo l'impostazione Long Black programmata.

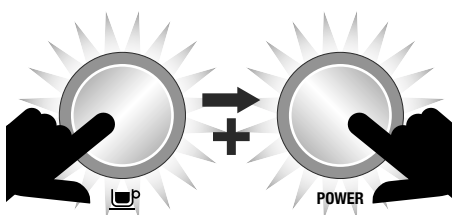
FUNZIONALITÀ AVANZATE

Queste funzionalità devono essere utilizzate solo da utenti esperti.

Per accedere alle funzionalità avanzate, a macchina spenta, tenere premuto il pulsante 1 TAZZA, quindi premere contemporaneamente il pulsante POWER per 3 secondi.

Ruotare la manopola SELECT sulla funzionalità desiderata. Premere la manopola SELECT per accedere alle impostazioni della funzionalità.

Premere il pulsante MENU in qualsiasi momento per uscire dalle funzionalità avanzate.

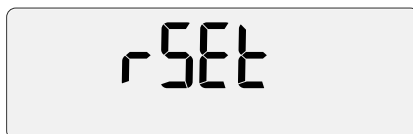


Ripristino delle impostazioni predefinite (rSet)

Utilizzare questa funzione per riportare tutti i valori programmabili alle impostazioni predefinite. I valori predefiniti della macchina sono i seguenti:

1. Temperatura di erogazione: 93 °C
2. Pre-infusione a bassa pressione: PP60, PT07 secondi
3. Temperatura latte: 60 °C
4. Avvio automatico: OFF (8:00)
5. Arresto automatico: 20 minuti
6. Orologio: 12:00
7. Durata erogazione pulsante 1 TAZZA: 25 secondi
8. Durata erogazione pulsante 2 TAZZE: 30 secondi

Quando sul display LCD è visualizzato 'rSet', premere la manopola SELECT (selezione) per ripristinare tutte le impostazioni predefinite di fabbrica.



L'indicazione "Hrd3" lampeggerà sul display. A questo punto la macchina è in modalità Water Hardness (durezza acqua). Per impostare il valore corretto, vedere "Durezza dell'acqua (Hrd3)".

Decalcificazione (dESC)

Selezionare questa funzionalità per accedere alla procedura di decalcificazione passo passo sul display LCD.

Durezza dell'acqua (Hrd3)

Ruotare la manopola SELECT (selezione) sull'impostazione desiderata da "Hrd1" (acqua più morbida) a "Hrd5" (acqua più dura). Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare. L'avvenuta selezione verrà confermata da un segnale acustico.

Unità di misura (SEt)

Imposta l'unità di misura su metrica o imperiale.

Retroilluminazione LCD (Lcd)

Consente di regolare luminosità e contrasto del display LCD.

Faretti (SPOT)

Regolare la luminosità dei LED che illuminano l'area del vassoio raccogliocce. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sulla luminosità desiderata. Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

Temperatura del vapore (StEA)

Regolare la temperatura della caldaia a vapore, che a sua volta controlla la pressione del vapore. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sulla temperatura desiderata. L'impostazione predefinita è 130°C. Premere la manopola SELECT per impostare.

Ritardo pompa dell'aria (Air)

Consente di ritardare il funzionamento della pompa dell'aria durante la montatura automatica del latte. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sul ritardo desiderato.

Audio (Snd)

Consente di regolare i segnali acustici. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sull'impostazione desiderata. Scegliere tra spento (OFF), basso (Lo) o alto (Hi). Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

Controllo ventola (FAn)

Consente di regolare la velocità della ventola di raffreddamento interna. Ruotare la manopola SELECT (selezione) sulla velocità della ventola desiderata. Selezionare tra silenzioso (SILt), standard (StNd) o freddo (Cool). Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

Disattivazione della funzione Clean Me!

Avviso (Cln)

Consente di disattivare l'avviso "CLEAN ME!" (pulizia necessaria). Ruotare la manopola SELECT su attivato (ON) o disattivato (OFF). L'impostazione predefinita è attivato. Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

Orologio 12 ore o 24 ore (CLoC)

Consente di visualizzare l'ora nel formato 12 ore o 24 ore. Ruotare la manopola SELECT sull'unità di misura desiderata. Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

Metodo di misurazione del flusso (Vol)

Selezionare tra il metodo basato sul volume (FLo) o basato sul tempo (SEc) per la misurazione della dose di caffè espresso. Ruotare la manopola SELECT sul metodo desiderato. Premere la manopola SELECT (selezione) per impostare.

AVVISI

L'indicazione MANUAL (manuale) lampeggerà sul display LCD del vapore

La macchina non raggiungerà la temperatura operativa (modalità STANDBY) se la leva del vapore è in posizione MANUAL (manuale). Sul display LCD del vapore verrà visualizzato "MANUAL" (manuale). Abbassare la leva del vapore nella posizione OFF al centro.

Il vapore è pronto quando la manopola SELECT (selezione) si illumina.

Fill Tank (riempire serbatoio)

La macchina rileverà automaticamente quando il livello dell'acqua è basso. Sullo display LCD verrà visualizzato "FILL TANK" (riempire serbatoio).



CLEAN ME! (pulizia necessaria)

Indica quando sono state effettuate 200 estrazioni dall'ultimo ciclo di pulizia.

Il ciclo di pulizia consente di pulire il disco forato e risciacquare il gruppo di erogazione.



Heating (riscaldamento)

Indica quando la macchina si sta scaldando o se la temperatura scende eccessivamente durante l'uso.

Lock Hopper (bloccare il portachicchi)

Indica se il portachicchi non è stato inserito e bloccato correttamente in posizione.

**Overheat Please Wait
(surriscaldamento, attendere)**

Indica se il macinacaffè è stato usato eccessivamente e richiede tempo per raffreddarsi.

Change Filter (cambiare filtro)

Indica quando è necessario sostituire il filtro dell'acqua nel serbatoio dell'acqua.

La frequenza di questo avviso è determinata dall'impostazione della durezza dell'acqua (Hrd1–Hrd5) selezionata.

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.

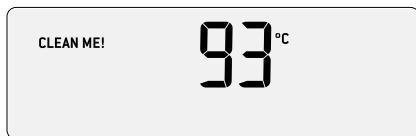
Questa procedura è anche intesa come misura anti-congelamento nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature estreme.



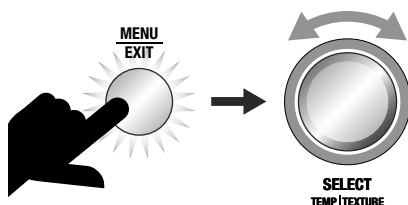
Manutenzione e pulizia

CICLO DI PULIZIA

- Sullo display LCD verrà visualizzato **CLEAN ME!** (pulizia necessaria) quando è richiesto un ciclo di pulizia, ovvero dopo circa 200 erogazioni. Il ciclo di pulizia consente di pulire il disco forato e risciacquare il gruppo di erogazione.

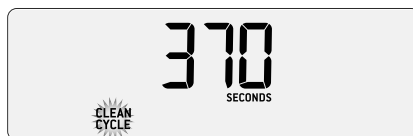


- Inserire il disco di pulizia di silicio grigio in dotazione insieme a una capsula di detergente nel filtro.
- Fissare il portafiltro nel gruppo di erogazione.
- Verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda e che il vassoio raccogliogocce sia vuoto.
- Premere il pulsante **MENU** e ruotare la manopola **SELECT** (selezione) fino a quando sul display LCD vengono visualizzate le scritte "CLEAN CYCLE" (ciclo di pulizia) e "PUSH" (premi).



- Premere la manopola **SELECT** per avviare il ciclo di pulizia.

- Il display LCD mostrerà un conteggio alla rovescia corrispondente al tempo rimanente per il ciclo di pulizia in secondi.



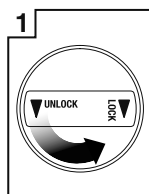
- Una volta terminato il ciclo di pulizia, rimuovere il portafiltro e verificare che il detergente si sia sciolto del tutto. In caso contrario, ripetere i questi passaggi senza inserire una nuova capsula di detergente.
- Risciacquare accuratamente il filtro e il portafiltro prima dell'utilizzo.
- Estrarre un caffè espresso per ripristinare la macchina ed eliminare eventuali residui di detergente dalla macchina.

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

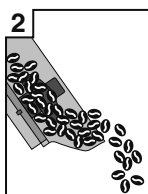
- Eliminare il filtro dell'acqua usato. Immergere un filtro nuovo in un bicchiere di acqua per 5 minuti, quindi risciacquare sotto acqua corrente fredda.
- Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.
- Inserire il filtro nelle due parti del supporto.
- Per installare il filtro montato sul serbatoio 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 prima di riportarlo in posizione sul retro dell'apparecchio e fissarlo.
- Sostituire il filtro dell'acqua dopo 3 mesi o una volta filtrati 40 l d'acqua ridurrà la necessità di decalcificare l'apparecchio. Il limite di 40 l è basato su un livello di durezza dell'acqua pari a 4. Se si utilizza acqua con livello di durezza pari a 2, il limite può essere portato a 60 l.

PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

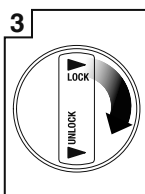
La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme, aspetto molto importante soprattutto per quanto riguarda la macinatura per espresso.



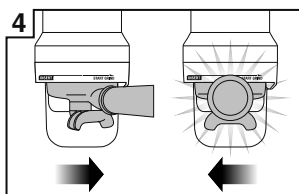
Sbloccare il portachicchi



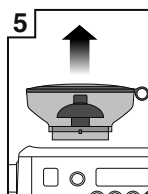
Rimuovere i chicchi



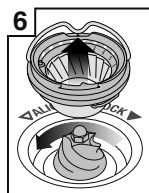
Rimontare e fissare il portachicchi.



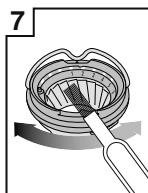
Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto



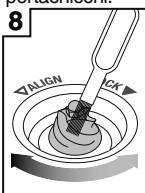
Sbloccare e rimuovere la macina superiore.



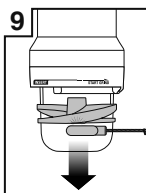
Rimuovere la macina superiore



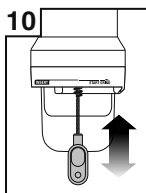
Pulire la macina superiore con una spazzola per la pulizia



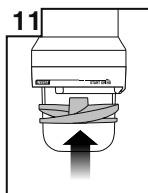
Pulire la macina inferiore con una spazzola per la pulizia



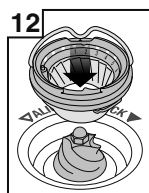
Magnete per la rimozione del pressino



Pulire il condotto di uscita del caffè con una spazzola



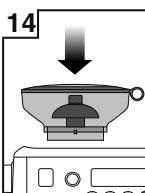
Ventola compattatrice



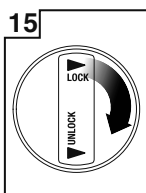
Inserire la macina superiore e premere fino a bloccarla in posizione



Bloccare la macina superiore



Inserire il portachicchi



Bloccare il portachicchi

Spazzola per la pulizia



Magnete per la rimozione del pressino



Spazzola per l'uscita del caffè macinato

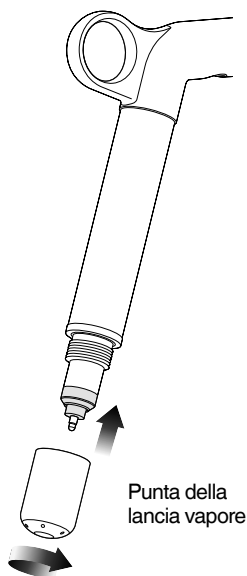
PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE



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 leva del vapore si trovi nella posizione centrale OFF e liberarlo usando l'accessorio di pulizia della punta del vapore. Anche fori ostruiti parzialmente possono influire sulla capacità della lancia vapore di produrre un volume di schiuma sufficiente.
- 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.
- La lancia vapore può essere lasciata immersa nella lattiera piena d'acqua quando non in uso per ridurre il rischio di ostruzioni.



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

Se viene utilizzata una soluzione detergente alternativa, seguire le istruzioni specificate.

Assicurarsi che la soluzione detergente sia sicura per il contatto con alimenti e compatibile con prodotti in acciaio inossidabile e silicio.

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. Svotare il vassoio raccogliogocce. Inserire il disco di pulizia nel filtro, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Premere il pulsante 2 TAZZE 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 percorsi 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 di caffè macinato residue dal disco forato.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliogocce deve essere rimosso, svuotato e pulito dopo ogni utilizzo o quando l'indicatore del vassoio raccogliogocce mostra la scritta Empty Me! (svuotare).
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliogocce e lavarlo in acqua tiepida con sapone. È anche possibile rimuovere l'indicatore Empty Me! (svuotare) dal vassoio raccogliogocce.
- Il vano portaoggetti può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiarne 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 detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiarne la superficie



NOTA

Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE (dESC)



NOTA

Anche se si utilizza il filtro dell'acqua in dotazione, si consiglia di eseguire la decalcificazione in caso di accumulo di calcare nel serbatoio dell'acqua.

La procedura va eseguita esclusivamente tramite il menu di decalcificazione.



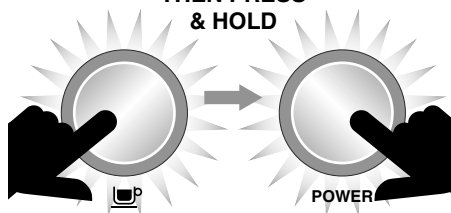
NOTA

Quando si decalcifica la macchina, assicurarsi di rimuovere il filtro dell'acqua dal serbatoio prima di aggiungere la polvere decalcificante.

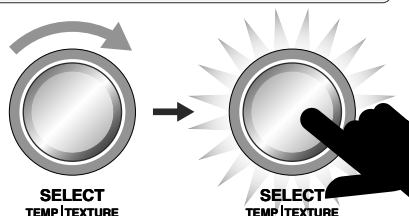
1 – Preparare la macchina per la decalcificazione

- Svuotare il vassoio raccogli gocce e posizionarlo nell'apparecchio.
- Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare per almeno 4 ore. A macchina spenta, tenere premuto il pulsante 1 TAZZA, quindi premere contemporaneamente il pulsante POWER per 3 secondi. Sullo display LCD verrà visualizzata la scritta rSEt.

**THEN PRESS
& HOLD**

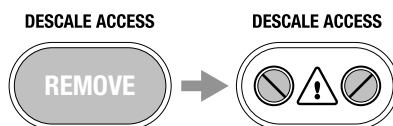


- Ruotare la manopola SELECT (selezione) fino a quando viene visualizzato "dESC" sul display LCD e premere la manopola per confermare.

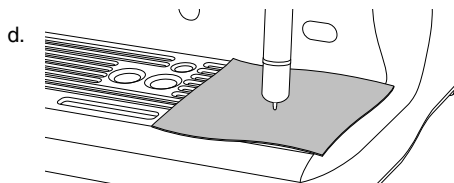


2 – Svuotare le caldaie

- Rimuovere la copertura grigia in silicone sul pannello inferiore sul davanti con la scritta DESCALE ACCESS (ingresso per la decalcificazione).
-



- Coprire il vassoio raccogli gocce con un panno per evitare fuoriuscite di vapore.



- Utilizzare un cacciavite piatto per ruotare la valvola destra LENTAMENTE in senso antiorario, fino a quando sarà completamente aperta. Durante l'apertura potrebbe fuoriuscire del vapore.



NOTA

Se non viene rilasciata acqua nel vassoio raccogli gocce, tenere premuto il pulsante 1 TAZZA per 3 secondi. Ciò provocherà la fuoriuscita dell'acqua dalla caldaia.

Quando la caldaia è completamente vuota, chiudere la valvola ruotando le viti in senso orario fino alla chiusura completa. Non stringere le viti eccessivamente, per evitare di danneggiare le valvole.

DESCALE ACCESS



- f. Ripetere la procedura sopra riportata per la valvola sinistra.
- g. Svuotare il vassoio raccogliacqua, prestando attenzione poiché potrebbe essere molto caldo.
- h. Svuotare il serbatoio dell'acqua e rimuovere il filtro dell'acqua.
- i. Sciogliere 1 confezione di Sage® Descaler™ in 1 litro di acqua tiepida. Versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua.



NOTA

Se il serbatoio dell'acqua non è stato rimosso, sostituito o svuotato, sullo display LCD verrà visualizzata la scritta "FILL TANK" (riempire serbatoio).

3 – Iniziare la decalcificazione

- a. Premere il pulsante 1 TAZZA; lo display LCD mostrerà un conto alla rovescia della durata di 20 secondi.

20

Durante questo periodo, la macchina riempirà le caldaie con la soluzione decalcificante e le porterà alla temperatura prevista. Nel corso di questa operazione potrebbe fuoriuscire dell'acqua dal gruppo di erogazione.

Quando il timer raggiunge 0, la soluzione dovrebbe avere sciolto l'accumulo di calcare. Tuttavia, è possibile procedere al passaggio successivo in qualsiasi momento premendo il pulsante 1 TAZZA.

- a. Coprire il vassoio raccogliacqua con un panno per evitare fuoriuscite di vapore.
- b. Svuotare le caldaie ripetendo i passaggi 2c e 2d.
- c. Svuotare il vassoio raccogliacqua e posizionarlo nuovamente nell'apparecchio.
- d. Svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita fino a raggiungere il livello MAX. Bloccare nuovamente il serbatoio dell'acqua nella posizione corretta.

4 – Risciacquare le caldaie

- a. Premere il pulsante 1 TAZZA; lo display LCD mostrerà un conto alla rovescia della durata di 20 secondi.

20

Durante questo periodo, la macchina riempirà le caldaie con acqua pulita e le porterà alla temperatura prevista. È possibile procedere al passaggio successivo in qualsiasi momento premendo il pulsante 1 TAZZA.

- b. Coprire il vassoio raccogliacqua con un panno per evitare fuoriuscite di vapore.
- c. Svuotare le caldaie ripetendo i passaggi 2c e 2d.
- d. Svuotare il vassoio raccogliacqua e posizionarlo nuovamente nell'apparecchio.
- e. Svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita fino a raggiungere il livello MAX. Bloccare nuovamente il serbatoio dell'acqua nella posizione corretta.

5 – Ripetere il passaggio 4: risciacquare le caldaie

Si consiglia di risciacquare le caldaie una seconda volta per assicurarsi di avere eliminato tutti i residui della soluzione decalcificante.

Premere il pulsante POWER per uscire dalla modalità decalcificazione. A questo punto la procedura di decalcificazione è completa e la macchina è pronta per l'uso.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il motore si avvia, ma dal condotto di uscita del caffè non esce caffè	- Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi. - Il macinacaffè/portachicchi è bloccato. - Il chicco di caffè potrebbe essersi bloccato nel portachicchi.	- 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 si avvia ma produce un rumore fastidioso durante il funzionamento	- Il macinacaffè è ostruito da corpi estranei oppure l'imbuto è bloccato. - L'umidità ostruisce il macinacaffè.	- Rimuovere il portachicchi, ispezionare le macine e rimuovere eventuali corpi estranei. - Pulire le macine e l'uscita del caffè (vedere pagina 20). - 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	Presenza di chicchi di caffè che ostruiscono il dispositivo di blocco del portachicchi.	Rimuovere il portachicchi. Eliminare i chicchi di caffè presenti sulle macine. Riposizionare correttamente il portachicchi.
Riempimento eccessivo del portafiltro	La ventola compattatrice è stata rimossa per la pulizia e non è stata sostituita.	Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (vedere pagina 20).
Arresto di emergenza?		- Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione. - Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
Sul display LCD viene visualizzato un avviso, ad esempio "OVERHEAT PLEASE WAIT" (surriscaldamento, attendere), "HEATING" (riscaldamento) ecc.		Vedere pagina 17 per l'elenco degli avvisi. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage® o visitare www.sageappliances.com

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il macinacaffè funziona ininterrottamente	Non sono presenti chicchi nel portachicchi.	- Riempire il portachicchi con chicchi. - Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione.
	La ventola compattatrice è stata rimossa.	Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (vedere pagina 20).
Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro	Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.	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		
Il portafiltro si stacca dal gruppo di erogazione durante l'estrazione	Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.	Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
	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.	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	L'orologio non è impostato o è impostato con un orario errato.	Verificare che l'orologio e l'ora di avvio automatico siano stati programmati correttamente. Se l'ora di avvio automatico è programmata, sullo display LCD viene visualizzata l'icona di un orologio.
Sul display LCD viene visualizzato il messaggio di errore ERR	Si è verificato un grave errore e la macchina non è in grado di funzionare.	Contattare il Servizio clienti di Sage® o visitare www.sageappliances.com
Le pompe continuano a funzionare / Il vapore è molto umido / L'uscita dell'acqua calda perde	L'utilizzo di acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata altera il funzionamento della macchina.	Si raccomanda di utilizzare acqua fredda e filtrata. Non è consigliabile utilizzare acqua con contenuto minerale basso o inesistente, ad esempio acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti di Sage®.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione	L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio.	Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio. Il pulsante POWER (alimentazione) smetterà di lampeggiare quando la macchina è pronta.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	- Riempire il serbatoio. Preparare il sistema: 1) Premendo il pulsante 2 TAZZE per far scorrere acqua nel gruppo di erogazione per 30 secondi. 2) Premendo il pulsante HOT WATER (acqua calda) per far scorrere acqua calda nell'uscita dell'acqua calda per 30 secondi.
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione.	Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.
Sul display LCD viene visualizzato FILL TANK (riempire serbatoio), ma il serbatoio è pieno	Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione.	Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.
Non viene erogato vapore o acqua fredda	La macchina non è accesa o non ha raggiunto la temperatura di esercizio.	Assicurarsi sempre che la macchina sia collegata all'alimentazione e che il pulsante POWER sia illuminato ma non lampeggiante.
Non viene erogata acqua calda	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non c'è vapore	La lancia vapore è ostruita.	Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pag. 21.
La macchina è accesa ma smette di funzionare		- Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. - Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage®.
Dal gruppo di erogazione fuoriesce del vapore		- Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. - Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage®.
Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro con flusso ridotto	La macinatura del caffè è troppo fine.	Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Il caffè espresso viene erogato troppo velocemente	• La macinatura del caffè è troppo grossa. • I chicchi di caffè non sono freschi.	• 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	• Tazze non preriscaldate. • Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffelatte ecc.).	• Sciacquare le tazze in acqua corrente calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento. • Aumentare la temperatura del latte. Consultare "Regolazione della temperatura del latte" a pagina 11.
Non c'è crema	• I chicchi di caffè non sono freschi.	• 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	• La lancia vapore è ostruita.	• Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pag. 21. • Marche e tipi diversi di latte e alternative al latte vengono montati in modo diverso. Può essere necessario regolare di conseguenza il livello di consistenza. Consultare "Regolazione della consistenza del latte" a pagina 11.
Viene estratto troppo caffè	• La macinatura del caffè è troppo grossa. • La durata/volume dell'erogazione deve essere riprogrammata.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. • Riprogrammare la durata/volume dell'erogazione. Consultare la sezione "Programmazione del volume / durata di erogazione" a pag. 13.
Viene estratto poco caffè	• La macinatura del caffè è troppo fine. • La durata/volume dell'erogazione deve essere riprogrammata.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa. • Riprogrammare la durata/volume dell'erogazione. Consultare la sezione "Programmazione del volume / durata di erogazione" a pag. 13.
La quantità di caffè estratto è cambiata, ma tutte le impostazioni sono uguali.	• Con l'invecchiamento dei chicchi di caffè, la velocità di estrazione cambia e può influire sul volume dell'erogazione.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. • Riprogrammare la durata/volume dell'erogazione. Consultare la sezione "Programmazione del volume / durata di erogazione" a pag. 13. • 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.



Nota

the Oracle™



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Medidas de seguridad importantes
- 6 Componentes
- 8 Características de Oracle™
- 9 Funciones
- 19 Cuidado y limpieza
- 25 Resolución de problemas
- 29 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

- Hay una versión descargable de este documento en sageappliances.com
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. 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 usarlo por primera vez.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilices el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en

movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.

- Coloca el aparato 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 aparato.
- 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 aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Si la máquina debe ser:
 - dejada desatendida
 - limpiada
 - movida
 - ensamblada; o
 - almacenada
 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 la máquina 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 aparato 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.
- Este aparato no se debe usar como un juguete.
- El aparato pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilices accesorios que no sean los provistos con la máquina.
- No intentes hacer funcionar la máquina con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el aparato 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 el sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.
- Nunca uses el aparato 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 preparación, ya que la máquina está bajo presión.
- No coloques nada, excepto tazas para calentar, encima del aparato.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
- No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier parte.
- La superficie del elemento calefactor mantiene calor residual después del uso.
- Antes de limpiar, mover o guardar el aparato, asegúrate siempre de que esté APAGADO y desenchufado de la toma de corriente, y que se haya enfriado tras el uso.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Cuando no utilices el aparato, debe estar APAGADO (en la posición OFF) y desenchufado de la toma de corriente.
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
- No utilices el aparato sobre el escurridor del fregadero.
- No hagas funcionar el aparato si está en un espacio cerrado o dentro de un armario.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO 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.

- Ten cuidado al descalcificar, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y vacía. Consulta “Cuidado y limpieza” 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.
- Ten cuidado después de espumar la leche, ya que la función “Auto Purge” puede producir vapor caliente cuando se baja el vaporizador.

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 tiempo prolongado, vacía el depósito de agua y reemplaza el cartucho.



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato 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.



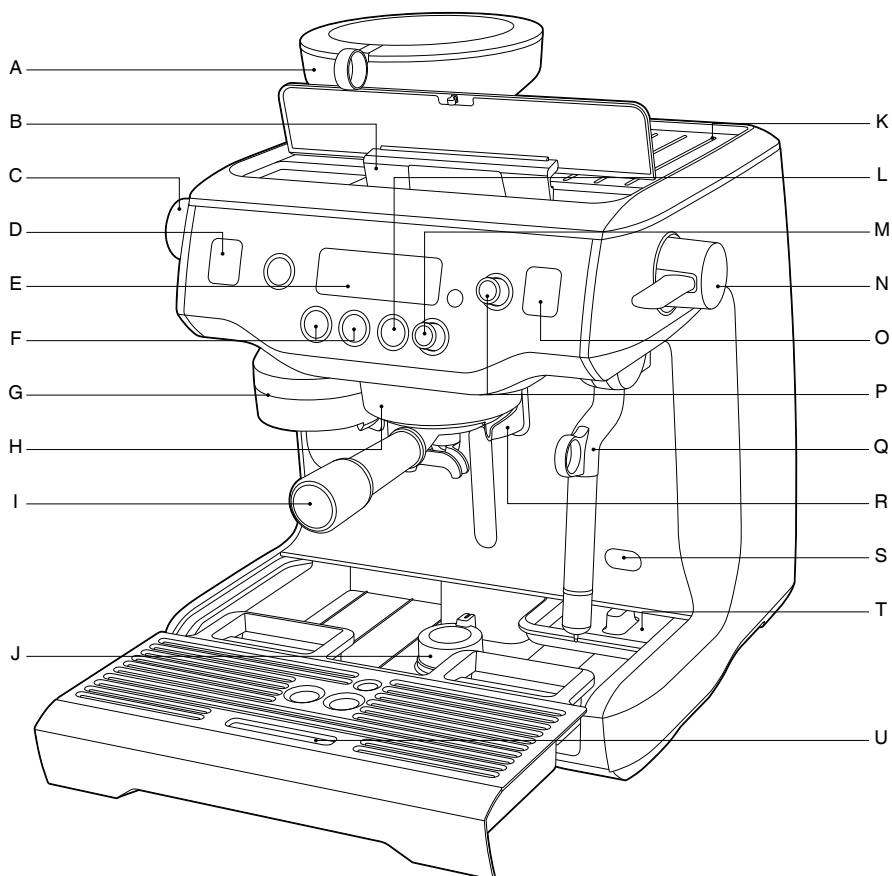
Para protegerte contra una descarga eléctrica, no sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

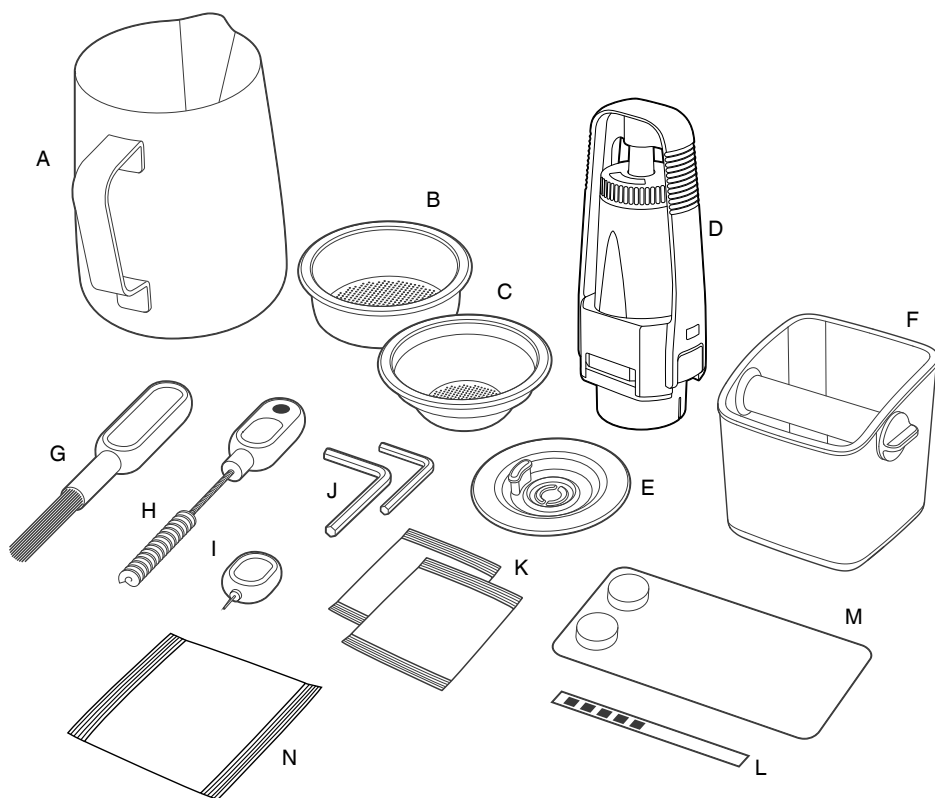


Componentes



- A. Molinillo de muela cónica integrado
- B. Depósito de agua extraíble de 2,5 l de llenado superior
- C. Dial de grosor de molido
- D. LCD de molido
- E. LCD principal
- F. Botones 1 TAZA y 2 TAZAS
- G. Salida del molido
- H. Grupo calefaccionado de 58 mm con
- I. Portafiltros de acero inoxidable de 58 mm
- J. Pie giratorio abatible

- K. Bandeja de calentamiento de tazas
- L. Botón HOT WATER
- M. Dial LONG BLACK
- N. Palanca de vapor
- O. LCD del vapor
- P. Dial SELECT
- Q. Vaporizador de tacto frío
- R. Salida exclusiva para agua caliente
- S. Punto de acceso de descalcificación
- T. Bandeja de almacenamiento de herramientas
- U. Bandeja de goteo extraíble



ACCESORIOS

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



Datos técnicos

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



Características de Oracle™

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

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje.

Limpia las piezas y los accesorios (depósito de agua, portafiltros, filtros, jarra) con agua tibia y un detergente lavavajillas suave. Enjuaga bien, luego seca completamente.

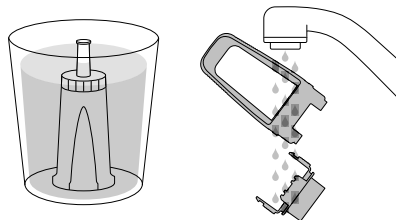


CONSEJO

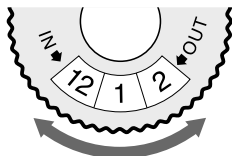
Para maniobrar fácilmente tu máquina, usa el pie giratorio desplegable ubicado debajo de la bandeja de goteo.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

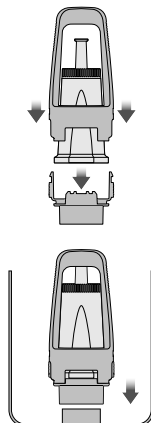
- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.



- 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 ajustarlo en su lugar.



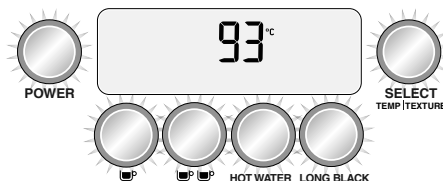
- Llena el depósito de agua con agua fría antes de volver a colocarlo y fijarlo en su lugar en la parte posterior de la máquina.

PRIMER USO

1. Asegúrate de que el depósito esté lleno de agua fría.
2. Pulsa el botón POWER para encender la máquina.
3. La pantalla LCD principal mostrará "Hrd3", que es una indicación para que establezcas el nivel de dureza del agua.

Ajuste de la dureza del agua

- Sumerge la tira reactiva en una muestra del agua con la que has llenado el depósito. Espera un minuto. El ajuste de la dureza del agua se indica mediante el número de cuadrados rojos que se muestran en la tira de prueba.
 - Gira el dial SELECT al ajuste requerido de "Hrd1" (el agua más blanda) a "Hrd5" (el agua más dura). Pulsa el dial SELECT para establecer.
4. Después de aproximadamente 5 minutos, la máquina alcanzará la temperatura de funcionamiento predeterminada de 93 °C y los 6 botones se iluminarán. La máquina está ahora en modo STANDBY.



Purga de la máquina

Cuando la máquina haya alcanzado el modo de espera (STANDBY):

1. Pulsa el botón 2 TAZAS para hacer correr agua caliente por el grupo durante 30 segundos.
2. Pulsa el botón HOT WATER para hacer correr el agua a través de la salida de agua caliente. Después de 30 segundos, pulsa nuevamente el botón HOT WATER para detener el flujo de agua.
3. Levanta la palanca de vapor a la posición MANUAL para liberar vapor a través del vaporizador. Después de 30 segundos, baja la palanca de vapor a la posición central OFF.
4. Repite los pasos 1–3 dos veces.

MANUAL parpadeará en la pantalla LCD

La máquina no alcanzará la temperatura de funcionamiento (modo STANDBY) si la palanca de vapor está en la posición MANUAL. La pantalla LCD de vapor mostrará "MANUAL". Baja la palanca de vapor a la posición central OFF.

La operación de vapor está lista cuando se ilumina el dial SELECT.

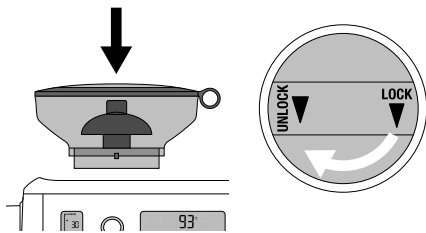


NOTA

No podrás seleccionar las funciones 1 CUP, 2 CUP o LONG BLACK; o accede al ciclo de limpieza en las opciones del menú hasta que la máquina haya alcanzado la temperatura de funcionamiento (modo STANDBY).

OPERACIÓN DE MOLIDO

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

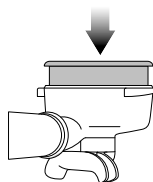


SELECCIÓN DEL GROSOR DEL MOLIDO

Hay 45 configuraciones de grosor de molido de expreso (No. 1: más fino, No. 45: más grueso) para permitirte seleccionar el grosor de molido correcto para tus granos de café y lograr la extracción de expreso perfecta.

Te recomendamos que empieces en el número 30 y efectúes los ajustes necesarios para controlar la velocidad de flujo del expreso.

SELECCIONA EL FILTRO

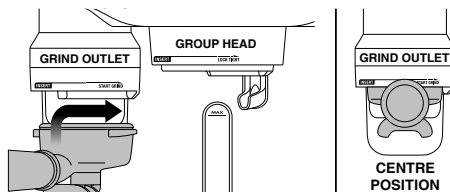


Usa el filtro de 1 taza para hacer una taza o un expreso de sabor más débil.

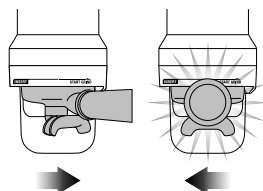
Usa el filtro de 2 tazas para preparar 2 tazas o un expreso de sabor más fuerte, generalmente para tazas más grandes.

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 automático, dosificación y manipulación, gira el portafiltros hacia la derecha y luego guíalo suavemente hacia la posición central. Comenzará el molido.



Cuando finalice la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos, gira el asa del portafiltros a la posición INSERT y bájala 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

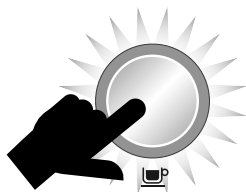
Alinea el mango del portafiltros con la posición INSERT en el grupo. Levanta para insertar el portafiltros en el grupo y gíralo hacia la posición LOCK TIGHT hasta que se sienta resistencia.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

El botón 1 TAZA ☕ y el botón 2 TAZAS ☕☕ usan la duración para controlar el volumen del expreso. Los tiempos de duración están predefinidos, pero se pueden reprogramar.

BOTÓN 1 TAZA ☕

Pulsa el botón 1 TAZA una vez para extraer un doble expreso a la duración preestablecida.



BOTÓN 2 TAZAS ☕☕

Pulsa el botón 2 TAZAS una vez para extraer un doble expreso a la duración preestablecida.



La máquina se detendrá después de que se extraiga la duración de 2 TAZAS y volverá al modo de espera.

TIPOS DE EXTRACCIÓN	MOLIDO	DURACIÓN DE LA DOSIS
EXTRACCIÓN EXCESIVA (amargo • astringente)	Demasiado fino	Más de 35 seg.
EQUILIBRADO	Óptimo	Entre 25 y 30 seg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE (poco desarrollado • ácido)	Demasiado grueso	Menos de 20 seg.

ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para empezar la preinfusión. Cuando se cumpla la duración de preinfusión requerida, suelta el botón para comenzar con la presión total de la bomba.

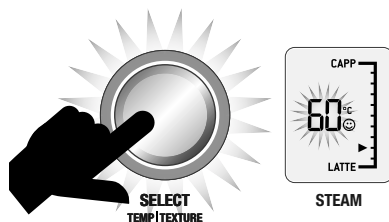
Presiona el botón de nuevo para detener el vertido cuando se haya alcanzado la duración requerida.

ESPUMADO DE LA LECHE

El dial SELECT se utiliza para seleccionar la temperatura y la textura de la leche. Pulsa el dial para alternar entre temperatura y textura de la leche.

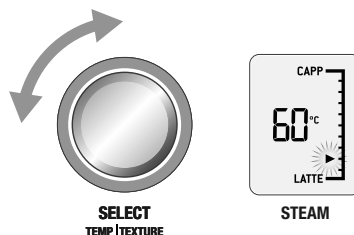
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE

Pulsa el selector SELECT hasta que la temperatura de la leche parpadee. Gira el dial para aumentar o disminuir la temperatura de la leche.



AJUSTE DEL ESPUMADO DE LA LECHE

Pulsa el selector SELECT hasta que el triángulo de espumado de la leche parpadee. Gira el dial hacia "CAPP" para obtener más textura (más espuma) o "LATTE" para obtener menos textura.



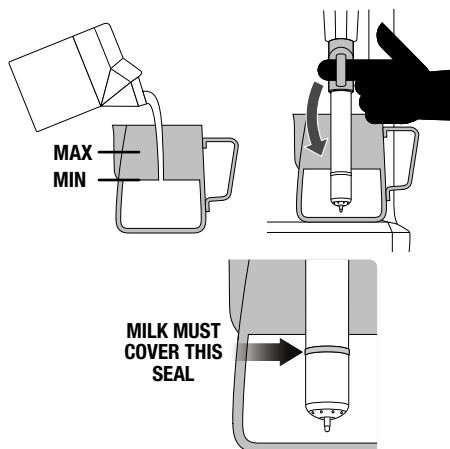


NOTA

Antes de espumar la leche, siempre purga el vaporizador presionando momentáneamente la palanca de vapor.

ESPUMADO MANUAL 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 comenzar, pulsa y suelta la palanca de vapor. El espumado de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada. Levanta el vaporizador para sacar la jarra de leche. **Limpia 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

El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche.

Coloca el vaporizador en la jarra de leche. Levanta la palanca de vapor para activar el modo de vapor manual. Una vez que se logran la textura y la temperatura deseadas de la leche, baja la palanca de vapor a la posición central OFF. **Limpia 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.



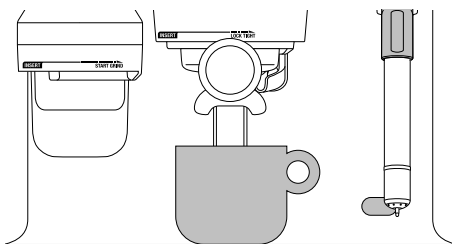
NOTA

Si la máquina funciona continuamente durante 30 minutos, deja que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de cada uso.

LONG BLACK PREESTABLECIDO

Hay 3 ajustes preestablecidos de Long Black: pequeño, mediano y grande. Para usar una de estas configuraciones:

1. Coloca el filtro de 2 tazas en el portafiltros.
2. Llena el portafiltros utilizando la función de molido automático, dosificación y apisonado.
3. Coloca y fija el portafiltros en el grupo.
4. Coloca tu taza de modo que las boquillas del portafiltros y la salida de agua caliente apunten dentro de la taza.



5. Gira el dial LONG BLACK al tamaño de taza deseado.

TAMAÑO DE TAZA PREESTABLECIDO	CANTIDAD ELABORADA
Pequeño	Aprox. 180 ml
Medio	Aprox. 240 ml
Grande	Aprox. 355 ml

Las cantidades elaboradas son aproximadas solamente. Las cantidades reales pueden variar debido al tostado, la mezcla y la frescura del grano de café, así como al grosor de molido seleccionado. Estos factores afectan la tasa de extracción y el volumen de dosis.

- Para comenzar la extracción, pulsa el dial LONG BLACK. El café expreso sale de las boquillas del portafiltros, seguido del agua caliente de la salida de agua caliente.

LONG BLACK MANUAL

Esto te permite un control total sobre el proceso Long Black: duración de pre-infusión, volumen de expreso y volumen de agua caliente. Durante el modo manual Long Black, la pantalla LCD mostrará un icono de taza en movimiento.

Mantén pulsado el selector LONG BLACK para activar la preinfusión. Suelta el dial LONG BLACK para comenzar el vertido del expreso.

Pulsa el selector LONG BLACK para detener el expreso y comenzar a verter agua caliente.

Pulsa el selector LONG BLACK nuevamente para detener el vertido de agua caliente.

AGUA CALIENTE

El botón HOT WATER se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.

Para detener y comenzar a verter agua caliente, pulsa el botón de HOT WATER.

Para garantizar que el agua se dispense a la temperatura correcta, el agua caliente dejará de salir después de aprox. 30 segundos. Dependiendo del tamaño de la taza, es posible que debas tocar volver a tocar el botón HOT WATER para terminar el vertido.



NOTA

No se puede sacar agua caliente y preparar expreso al mismo tiempo.

FUNCIONES PROGRAMABLES

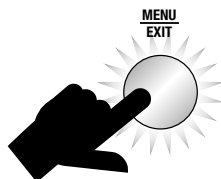
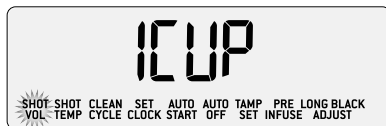
Para ingresar al modo de programa, pulsa el botón MENU. Gira el dial SELECT a la función deseada.

El modo de programa te permite programar:

- Volumen de dosis
- Temperatura de dosis
- Ciclo de limpieza

- Ajustar el reloj
- Inicio automático
- Conjunto de apisonador
- Preinfusión
- Ajuste de Long Black

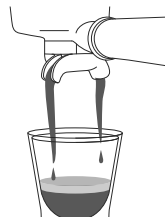
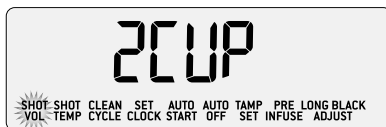
Para salir del modo de programa, pulsa el botón MENU.



PROGRAMACIÓN DE VOLUMEN / DURACIÓN DE DOSIS

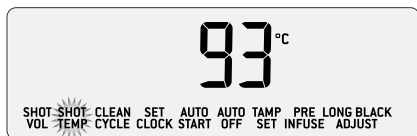
Llena el portafiltros utilizando la función de molido automático, dosificación y apisonado. Coloca y fija el portafiltros en el grupo.

Mientras se muestra "SHOT VOL" en la pantalla LCD, gira el dial SELECT a "1 CUP" para reprogramar el botón 1 TAZA, o "2 CUP" para reprogramar el botón 2 TAZAS. Pulsa el dial SELECT para iniciar la extracción de expreso. Cuando se haya extraído el volumen / duración de expreso requerido, pulsa el selector SELECT para detener la extracción. La máquina emitirá un pitido para confirmar el nuevo volumen / duración.



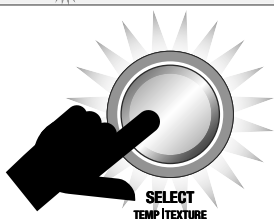
TEMPERATURA DE DOSIS

Gira el dial SELECT a la temperatura requerida y luego pulsa el dial SELECT para configurarlo.



CICLO DE LIMPIEZA

El ciclo de limpieza limpia la ducha y realiza un retrolavado del grupo. Selecciona esta función cuando la pantalla LCD muestre "CLEAN ME!" Consulta "Ciclo de limpieza", página 19.



AJUSTAR EL RELOJ

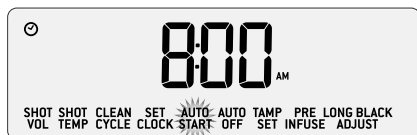
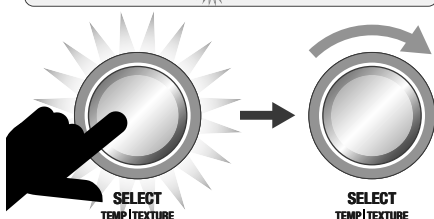
La configuración del reloj es opcional. Mientras se muestra "SET CLOCK" en la pantalla LCD, pulsa el dial SELECT.



INICIO AUTOMÁTICO

El inicio automático te permite programar la hora específica en que la máquina se encenderá automáticamente. Al programar la máquina, no tendrás que esperar a que se precaliente.

Mientras se muestra "AUTO START" en la pantalla LCD, pulsa el dial SELECT. Gira el dial SELECT a "On" o "Off". Pulsa el dial SELECT para establecer.

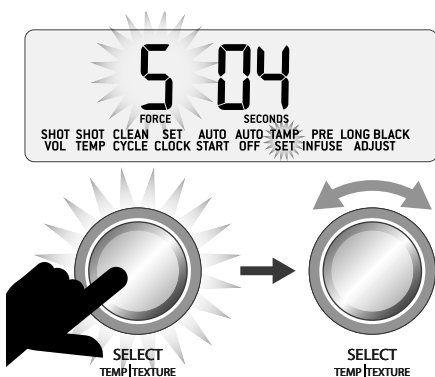


MODO AUTO OFF

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

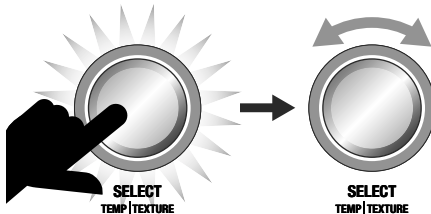
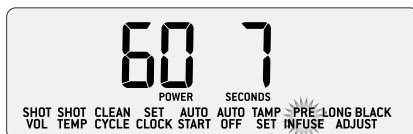
CONJUNTO DE APISONADOR

El ajuste de los parámetros de apisonamiento permite un ajuste fino de la fuerza de apisonamiento del café y la duración del pulido. Mientras se muestra "TAMP SET" en la pantalla LCD, pulsa el dial SELECT. El ajuste de la fuerza de apisonamiento parpadeará.



PREINFUSIÓN

La preinfusión a baja presión te permite controlar la presión y la duración de la fase de preinfusión de la extracción del expreso. Mientras se muestra "PRE INFUSE" en la pantalla LCD, pulsa el dial SELECT. El ajuste de potencia de la bomba parpadeará. Gira el dial SELECT para aumentar o disminuir la presión de preinfusión. Pulsa el dial SELECT para establecer y la duración de la preinfusión parpadeará. Gira el dial SELECT para ajustar los segundos.



AJUSTE DE LONG BLACK - PROGRAMACIÓN DE AJUSTES PERSONALIZADOS

Hay 6 configuraciones personalizadas de Long Black para puedes programar para adaptarse a tus preferencias de intensidad y tamaño de taza. Para programar tu configuración personalizada:

1. Llena el portafiltros utilizando la función de molido automático, dosificación y apisonado.
2. Coloca y fija el portafiltros en el grupo.
3. Coloca tu taza de modo que las boquillas del portafiltros y la salida de agua caliente apunten dentro de la taza.
4. Pulsa el botón MENU. Gira el dial SELECT a "LONG BLACK ADJUST" y luego pulsa el dial SELECT.



- Gira el dial SELECT a la configuración personalizada que te gustaría programar: "Set 1" a "Set 6". Los ajustes que ya se han programado mostrarán un icono de taza.



NO PROGRAMADO



PROGRAMADO

- Para comenzar la programación, pulsa el dial SELECT. La pantalla LCD mostrará un icono de taza en movimiento y el café expreso se extraerá de las boquillas del portafiltros. Cuando se haya extraído la cantidad requerida, pulsa el dial SELECT para detener el flujo de expreso e iniciar la salida de agua caliente. Cuando se haya vertido la cantidad necesaria de agua, pulsa el selector SELECT para detener el flujo de agua caliente.



PROGRAMADO

- Para usar la configuración de Long Black personalizada, gira el dial LONG BLACK. Tu ajuste personalizado de Long Black aparecerá después de los ajustes predefinidos pequeño, mediano y grande. Pulsa el dial LONG BLACK y se dispensará el negro largo que has programado.

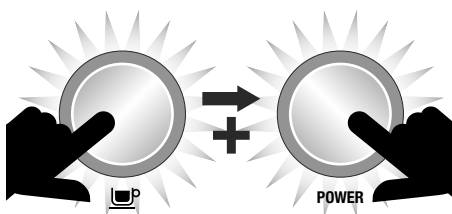
CARACTERÍSTICAS AVANZADAS

A estas funciones solo deben acceder usuarios experimentados.

Para acceder a las funciones avanzadas, con la máquina apagada, mantén pulsado el botón 1 TAZA, luego pulsa y mantén pulsado el botón POWER a la vez durante 3 segundos.

Gira el dial SELECT a la función deseada. Pulsa el dial SELECT para acceder a la configuración de funciones.

Pulsa el botón MENU en cualquier momento para salir de las Funciones avanzadas.

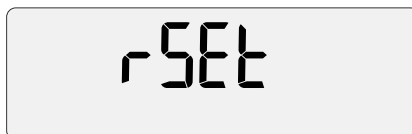


Restablecer configuración predeterminada (rSet)

Utiliza esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración predeterminada. La máquina tiene los siguientes ajustes por defecto:

- Temperatura de dosis: 93 °C
- Preinfusión de baja presión: PP60, PT07 segundos
- Temperatura de la leche: 60 °C
- Inicio automático: OFF (8:00 am)
- Apagado automático: 20 min
- Reloj: 12:00 a.m
- Duración de la dosis del botón 1 TAZA: 25 segundos
- Duración de la dosis del botón 2 TAZAS: 30 segundos

Mientras se muestra "rSet" en la pantalla LCD, pulsa el dial SELECT para restablecer todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.



En la pantalla parpadeará "Hrd3". La máquina está ahora en modo de dureza del agua. Consulta "Dureza del agua (Hrd3)" para configurar.

Descalcificación (dEsc)

Selecciona esta función para acceder al procedimiento de descalcificación paso a paso en la pantalla LCD.

Dureza del agua (Hrd3)

Gira el dial SELECT al ajuste requerido de "Hrd1" (el agua más blanda) a "Hrd5" (el agua más dura). Pulsa el dial SELECT para establecer. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Unidades (SEt)

Establecer unidades en métricas o imperiales.

Retroiluminación LCD (Lcd)

Ajustar el brillo de la pantalla LCD / contraste.

Luces (SPot)

Ajusta el brillo de los ledes que iluminan el área de la bandeja de goteo. Gira el dial SELECT a la función deseada. Pulsa el dial SELECT para establecer.

Temperatura de vapor (StEA)

Ajusta la temperatura de la caldera de vapor, que a su vez controla la presión del vapor. Gira el dial SELECT a la temperatura deseada. El valor predeterminado es 130 °C. Pulsa el dial SELECT para establecer.

Retardo de la bomba de aire (Air)

Retrasa el funcionamiento de la bomba de aire durante el espumado automático de la leche. Gira el dial SELECT al tiempo de retraso deseado.

Sonido (Snd)

Ajusta las alertas sonoras. Gira el dial SELECT al ajuste deseado. Selecciona entre apagado (OFF), bajo (Lo) o alto (Hi). Pulsa el dial SELECT para establecer.

Control del ventilador (FAn)

Ajustas la velocidad del ventilador de enfriamiento interno. Gira el dial SELECT a la velocidad deseada del ventilador. Selecciona entre Silente (SILt), Estándar (StNd) o frío (Cool). Pulsa el dial SELECT para establecer.

Deshabilitar Clean Me! Alerta (Cln)

Desactiva la alerta "CLEAN ME!". Gira el dial SELECT a activa (On) o inactiva (OFF). La configuración predeterminada está activada. Pulsa el dial SELECT para establecer.

Reloj de 12 o 24 horas (CLoC)

Muestra la hora en formato de 12 o 24 horas. Gira el dial SELECT al ajuste deseado. Pulsa el dial SELECT para establecer.

Método de medición de flujo (VoL)

Selecciona entre el método basado en volumen (FLo) o tiempo (SEc) para la medición de la dosis de expreso. Gira el dial SELECT al ajuste deseado. Pulsa el dial SELECT para establecer.

ALERTAS

MANUAL parpadeará en el LCD de vapor

La máquina no alcanzará la temperatura de funcionamiento (modo STANDBY) si la palanca de vapor está en la posición MANUAL. La pantalla LCD de vapor mostrará "MANUAL". Baja la palanca de vapor a la posición central OFF.

La operación de vapor está lista cuando se ilumina el dial SELECT.

Llena el depósito

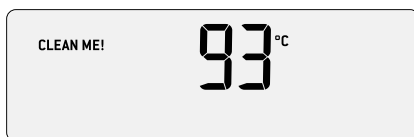
La máquina detectará un bajo nivel de agua. La pantalla LCD mostrará "FILL TANK".



Clean Me!

Indica cuándo se han realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza.

El ciclo de limpieza limpia la ducha y realiza un retrolavado del grupo.



Heating

Indica cuando la máquina se está calentando o si la temperatura desciende excesivamente durante el uso.

Lock Hopper

Indica si la tolva de granos no se ha insertado y fijado correctamente y en posición.

Overheat Please Wait

Indica si el molinillo se ha usado en exceso y necesita tiempo para enfriarse.

Change Filter

Indica cuando el filtro de agua en el depósito de agua necesita ser reemplazado.

La frecuencia de esta alerta está determinada por el ajuste de dureza del agua (Hrd1-Hrd5) seleccionado.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Recomendamos drenar ambas calderas por completo antes de transportar la máquina o de almacenarla durante un período prolongado de tiempo.

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



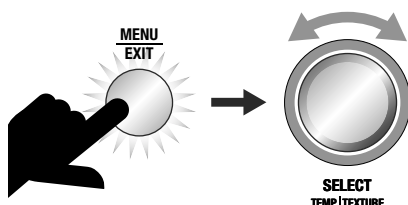
Cuidado y limpieza

CICLO DE LIMPIEZA

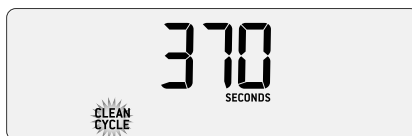
- Aparecerá el mensaje **CLEAN ME!** en el LCD para indicar cuando se requiere un ciclo de limpieza (después de aprox. 200 dosis). El ciclo de limpieza limpia la ducha y realiza un retrolavado del grupo.



- Coloca el disco de limpieza suministrado seguido por una pastilla limpiadora en el filtro 1 TAZA.
- Coloca y traba el portafiltros en el grupo.
- Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y que la bandeja de goteo esté vacía.
- Pulsa el botón **MENU** y gira el dial **SELECT** hasta que **"CLEAN CYCLE"** y **"PUSH"** aparezcan en la pantalla LCD.



- Pulsa el dial **SELECT** para iniciar el ciclo de limpieza.
- La pantalla LCD mostrará un temporizador de cuenta atrás que muestra el tiempo restante para el ciclo de limpieza en segundos.



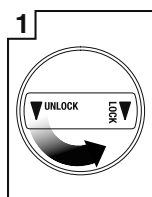
- Cuando haya terminado el ciclo de limpieza, retira el portafiltros y asegúrate de que la pastilla se haya disuelto completamente. Si la pastilla no se ha disuelto, repite los pasos anteriores, sin insertar una pastilla nueva.
- Enjuaga a fondo el filtro y el portafiltros antes de usarlos.
- Extrae un expreso para preparar la máquina y purgar el sistema de cualquier limpiador restante.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

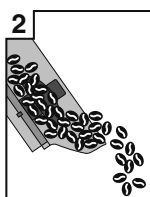
- Desecha el filtro de agua usado. Remoja un filtro nuevo en una taza de agua durante 5 minutos, luego enjuaga con agua corriente fría.
- Lava el portafiltros con agua fría.
- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros.
- Para instalar el portafiltros montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empuja hacia abajo para ajustarlo en su lugar.
- Llena el depósito de agua con agua fría antes de volver a colocarlo y fijarlo en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. La limitación de 40 l se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en el área de nivel 2, puedes aumentar esto a 60 l.

LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

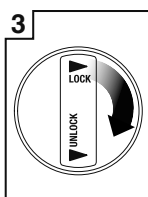
La limpieza regular ayuda a que las muelas logren resultados de molido consistentes, lo cual es especialmente importante cuando se muele para expreso.



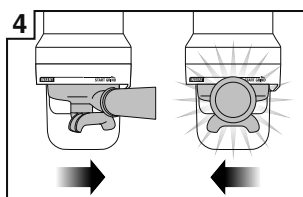
Desbloquea la tolva



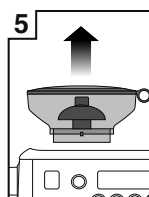
Retira los granos



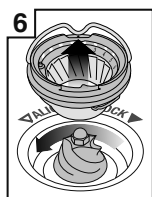
Coloca y fija la tolva



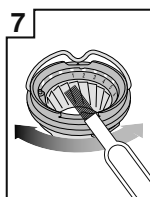
Pon el molinillo en marcha hasta que se vacíe



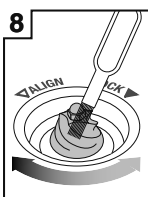
Suelta y extrae la tolva superior



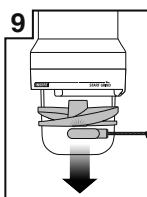
Retira la muela superior



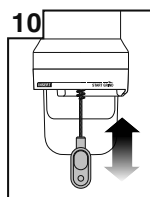
Limpia la muela superior con el cepillo de muela



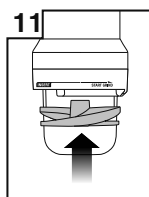
Limpia la muela inferior con el cepillo de muela



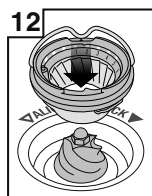
Retira el ventilador de apisonamiento con el imán de extracción del apisonador



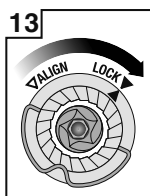
Limpia la salida del molido con el cepillo correspondiente



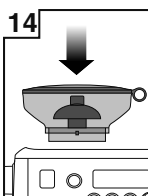
Vuelve a colocar el ventilador de apisonamiento a mano



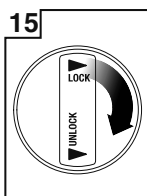
Empuja la muela superior con firmeza hasta su posición



Fija la muela superior



Coloca la tolva



Fija la tolva

Cepillo de muela



Imán para extracción de apisonador



Cepillo de salida del molido

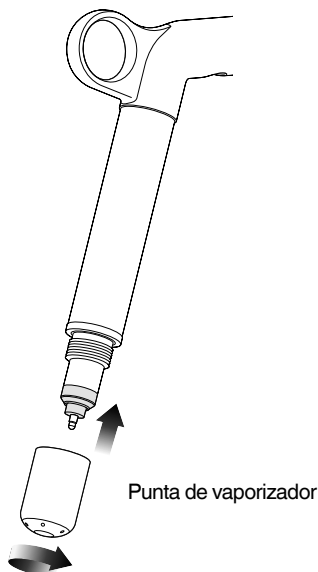
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR



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 palanca de vapor esté en la posición central OFF y destapa la punta con la herramienta de limpieza correspondiente. Incluso los orificios parcialmente bloqueados pueden afectar la capacidad del vaporizador para producir suficiente volumen de espuma.
- 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 (240 ml) de agua caliente a la jarra de leche.
3. Retira la punta del vaporizador e introdúcela en la jarra junto al 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 sécalo con un paño limpio.
9. Desecha la solución y enjuaga la jarra a fondo.



NOTA

Si usas una solución de limpieza alternativa, sigue las instrucciones especificadas.

Asegúrate de que la solución de limpieza sea segura para los alimentos y adecuada para productos de acero inoxidable y silicona.

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 preparación para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si los orificios del filtro permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y remoja el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 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. Pulsa el botón 2 TAZAS y deja que la presión se acumule durante 20 segundos, luego pulsa 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.

LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo se debe quitar, vaciar y limpiar después de cada uso o cuando el indicador de la bandeja de goteo muestra Empty Me!
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Lava la bandeja de goteo con agua tibia y jabón. El indicador Empty Me! también se puede quitar de la bandeja de goteo.
- 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 (dESC)



NOTA

Incluso si usaste el filtro de agua provisto, te recomendamos que descalcifiques si encuentras sarro o cal en el depósito de agua.

Descalcifica solo mediante el menú de descalcificación.



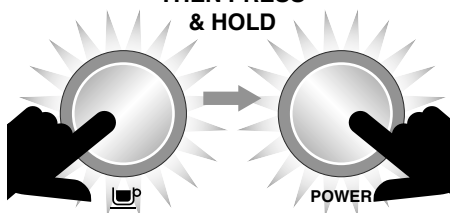
NOTA

Asegúrate de retirar el filtro del depósito de agua antes de añadir el polvo descalcificador cuando vayas a descalcificar la máquina.

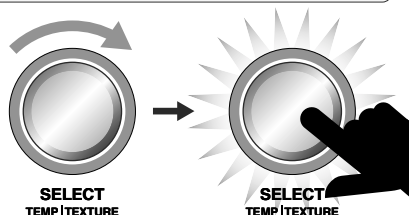
1 - Prepara la descalcificación

- Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en su posición.
- Apaga la máquina y deja que se enfríe durante al menos 4 horas. Con la máquina apagada, mantén pulsado el botón 1 TAZA, luego pulsa y mantén pulsado el botón POWER a la vez durante 3 segundos. rSEt aparecerá en la pantalla LCD.

**THEN PRESS
& HOLD**

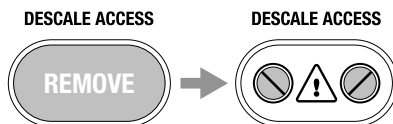


- Gira el dial SELECT hasta que aparezca "dESC" en la pantalla LCD y pulsa el dial para confirmar.

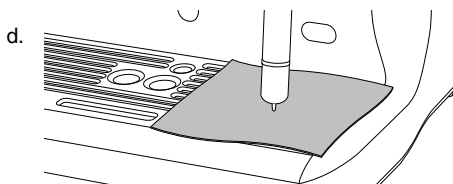


2 - Vacía las calderas

- Retira la cubierta de silicona gris en el panel frontal inferior marcado DESCALE ACCESS.
-



- Coloca un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que escape el vapor.



- Usa un destornillador de punta plana para girar la válvula derecha en sentido antihorario LENTAMENTE hasta que esté completamente abierta. Cuando se abre la válvula, puede liberarse vapor.

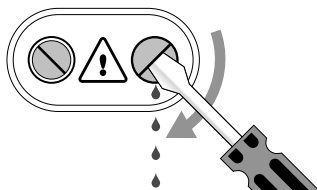


NOTA

Si no cae agua en la bandeja de goteo, mantén pulsado el botón 1 TAZA durante 3 segundos. Esto liberará agua de la caldera.

Cuando la caldera esté completamente vacía, cierra la válvula girando los tornillos en sentido horario hasta que se ajusten. No aprietes demasiado los tornillos para evitar dañar las válvulas.

DESCALE ACCESS



- f. Repite el proceso anterior en la válvula izquierda.
- g. Vacía la bandeja de goteo, pero ten cuidado ya que puede estar caliente.
- h. Vacía el depósito de agua y extrae el filtro.
- i. Disuelve 1 sobre de Descaler™ de Sage® en 1 litro de agua tibia. Vierte la solución en el depósito de agua.



NOTA

Si el depósito de agua no se ha quitado, reemplazado o está vacío, aparecerá "FILL TANK" en la pantalla LCD

3 - Comienza la descalcificación

- a. Pulsa el botón 1 TAZA y la pantalla LCD mostrará el tiempo de cuenta atrás (20 minutos).

20

Durante este tiempo, la máquina llenará las calderas con la solución descalcificadora y las calentará a temperatura. Puedes haber algún flujo de agua a través del grupo durante este tiempo.

Deja que el temporizador de cuenta atrás llegue a 0, ya que esto permite a la solución el tiempo suficiente para disolver la acumulación de cal. Sin embargo, puedes continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón 1 TAZA.

- a. Coloca un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que escape el vapor.
- b. Vacía las calderas repitiendo los pasos 2c y 2d.
- c. Vacía la bandeja de goteo y colócala de nuevo en su lugar.
- d. Vacía el depósito de agua, luego enjuaga y llena con agua limpia hasta la línea MAX. Vuelve a fijar el depósito de agua en posición.

4 - Descarga las calderas

- a. Pulsa el botón 1 TAZA y la pantalla LCD mostrará el tiempo de cuenta atrás (20 minutos).

20

Durante este tiempo, la máquina llenará las calderas con agua limpia y la calentará a la temperatura establecida. Puedes continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón 1 TAZA.

- b. Coloca un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que escape el vapor.
- c. Vacía las calderas repitiendo los pasos 2c y 2d.
- d. Vacía la bandeja de goteo y colócala de nuevo en su lugar.
- e. Vacía el depósito de agua, luego enjuaga y llena con agua limpia hasta la línea MAX. Vuelve a fijar el depósito de agua en posición.

5 - Repite el Paso 4 Descarga las calderas

Recomendamos volver a descargar las calderas para asegurar que queden libre cualquier residuo de la solución de descalcificación.

Pulsa el botón POWER para salir del modo de descalcificación. El proceso de descalcificación ahora está completo y listo para usar.



Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El motor arranca pero no sale café molido del molinillo	- 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.	- Llena la tolva con granos de café frescos. - Retira la tolva de café. Inspecciona la tolva de café y las muelas en busca de obstrucciones. Coloca de nuevo las piezas y vuelve a intentarlo.
El motor arranca pero funciona con un ruido “de traqueteo”	- El molinillo está bloqueado con un objeto extraño o el canal está bloqueado. - Hay humedad que obstruye el molinillo.	- Retira la tolva de café, inspecciona las muelas y retira cualquier cuerpo extraño. - Limpia las muelas y la salida del molido, consulta la página 20. - 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	Hay granos de café que obstruyen el dispositivo de bloqueo de la tolva.	Retira la tolva de café. Limpia de granos de café la parte superior de las muelas. Bloquea la tolva de café en su posición.
Portafiltros demasiado lleno	Se retiró el ventilador de apisonamiento para limpiarlo y no se volvió a colocar.	Comprueba que el ventilador de apisonamiento esté en su sitio y montado correctamente en el eje, consulta la página 20.
¿Parada de emergencia?		- 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.
Hay una alerta en la pantalla LCD, por ejemplo: “OVERHEAT PLEASE WAIT”, “HEATING”, etc.		Consulta la página 17 para la lista de alertas. Si el problema persiste, ponte en contacto con el Centro de Servicio al Cliente de Sage® o visita www.sageappliances.com

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El molinillo funciona continuamente	No hay granos en la tolva.	- Llena la tolva con granos. - Gira el portafiltros hacia la izquierda para detener la función de molido, dosificación y apisonamiento automáticos.
	Se ha quitado el ventilador de apisonamiento.	Comprueba que el ventilador de apisonamiento esté en su sitio y montado correctamente en el eje, consulta la página 20.
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros	Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	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		
Portafiltros se sale del grupo durante la extracción	Hay granos de café alrededor del borde del filtro.	Limpia el exceso de café del borde del filtro después del molido para asegurar el sellado del grupo.
	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.	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	El reloj no está configurado o está configurado con la hora incorrecta.	Comprueba que el reloj y la hora de inicio automático se hayan programado correctamente. La pantalla LCD mostrará un icono de reloj cuando se programe la hora de inicio automático (Auto Start).
Mensaje de error ERR en pantalla	Ha ocurrido un fallo importante y la máquina no puede funcionar.	Ponte en contacto con el Centro de Servicio al Cliente de Sage® o visita www.sageappliances.com
Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Fugas de salida de agua caliente	El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada afecta a la forma en que la máquina está diseñada para funcionar.	Recomendamos el uso de agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua con bajo o sin contenido mineral, como el agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, ponte en contacto con el Centro de Servicio al Cliente de Sage®.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El agua no fluye desde el grupo	La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. El botón POWER dejará de parpadear cuando la máquina esté lista.
	El depósito de agua está vacío.	- Llena el depósito. Ceba el sistema: - Pulsa el botón 2 TAZAS para hacer correr agua caliente por el grupo durante 30 segundos. - Pulsa el botón HOT WATER para hacer correr el agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	El depósito de agua no está completamente colocado y fijado.	Empuja completamente el depósito de agua y cierra el seguro.
Aparece FILL TANK en la pantalla LCD, pero el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no está completamente colocado y fijado.	Empuja completamente el depósito de agua y cierra el seguro.
No hay vapor ni agua caliente	La máquina no está encendida o no tiene la temperatura de funcionamiento.	Asegúrate de que la máquina esté enchufada y que el botón POWER esté iluminado pero no parpadee.
No hay agua caliente	El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito de agua.
No hay vapor	El vaporizador está bloqueado.	Consulta "Limpieza del vaporizador", página 21.
La máquina está encendida pero deja de funcionar		- Apaga la máquina. Espera 60 minutos y vuelve a encender la máquina. - Si el problema persiste, llama al Servicio al Cliente de Sage®.
Sale vapor del grupo		- Apaga la máquina. Espera 60 minutos y vuelve a encender la máquina. - Si el problema persiste, llama al Servicio al Cliente de Sage®.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros, flujo restringido	El café es demasiado fino.	Ajusta el grosor del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El expreso sale demasiado rápidamente	• Café molido demasiado grueso. • Los granos de café están rancios.	• 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” y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
El café no está lo suficientemente caliente	• Tazas no precalentadas. • La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.).	• Enjuaga las tazas debajo de la salida de agua caliente y colócalas en la bandeja de calentamiento de tazas. • Aumenta la temperatura de la leche. Consulta “Ajuste de la temperatura de la leche”, página 11.
No hay crema	• Los granos de café están rancios.	• Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café con fecha de “tostado” y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
La leche no está suficiente espumada	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulta “Limpieza del vaporizador”, página 21. • Diferentes marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una espuma diferente. Es posible que también necesites ajustar el nivel de espuma. Consulta “Ajuste del espumado de la leche”, página 11.
Se ha extraído demasiado café	• Café molido demasiado grueso. • La duración / volumen de la dosis debe ser reprogramado.	• Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino. • Reprograma la duración /volumen de la dosis. Consulta “Reprogramación del volumen /Duración de la dosis”, página 13.
No se ha extraído suficiente café	• El café es demasiado fino. • La duración / volumen de la dosis debe ser reprogramado.	• Ajusta el grosor del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso. • Reprograma la duración /volumen de la dosis. Consulta “Reprogramación del volumen /Duración de la dosis”, página 13.
La cantidad de café extraído ha cambiado, pero todos los ajustes son los mismos.	• A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar al volumen de la dosis.	• Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino. • Reprograma la duración /volumen de la dosis. Consulta “Reprogramación del volumen /Duración de la dosis”, página 13. • Usa granos de café enteros con fecha de “tostado” 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



Nota

the Oracle™



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 6 Componentes
- 8 As características do Oracle™
- 9 Funções
- 19 Cuidados e limpeza
- 25 Resolução de problemas
- 29 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 IMPORTANTE

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES 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 expresso 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 listado neste panfleto 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 dispositivos suplementares 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 do 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.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e arrefeceu totalmente antes de o limpar, tentar mover ou armazenar.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Desligue sempre o aparelho, desligue o cabo da tomada de alimentação e desligue a tomada de alimentação quando não estiver em utilização.
- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
- Não opere o aparelho se estiver num espaço fechado ou dentro de um armário.
- Tenha cuidado ao descalcificar 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 secção "Cuidados e limpeza" 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.
- Tenha cuidado com a texturização de leite porque a função "Purga automática" pode expulsar vapor quente quando baixa o manípulo de vapor.

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.



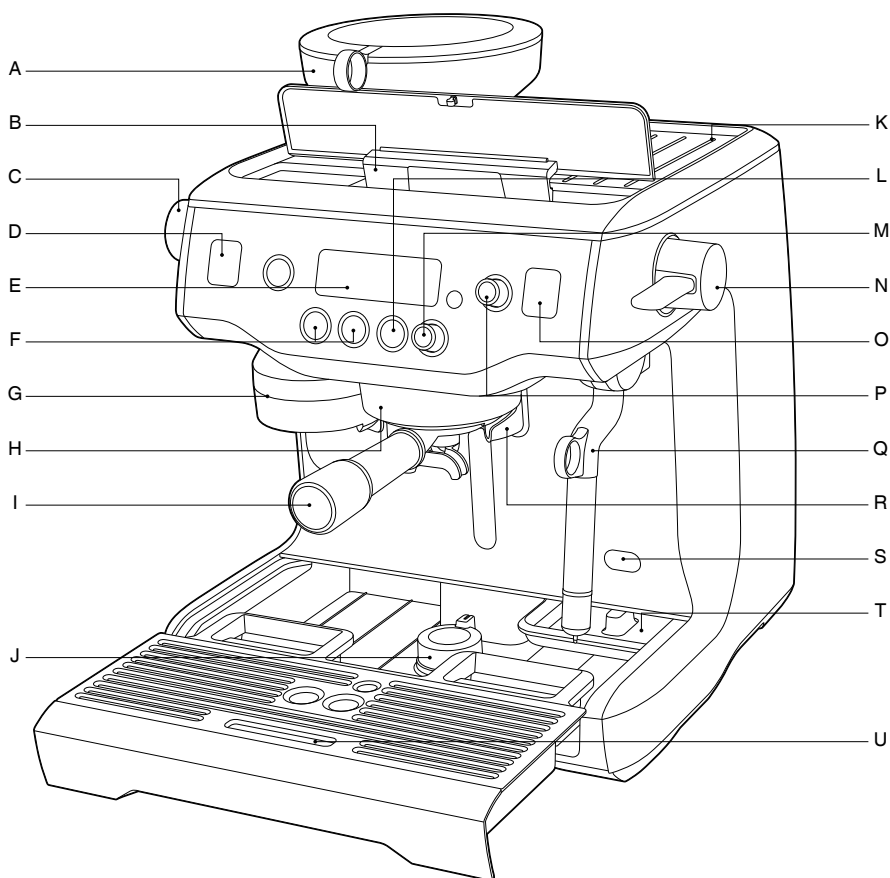
Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

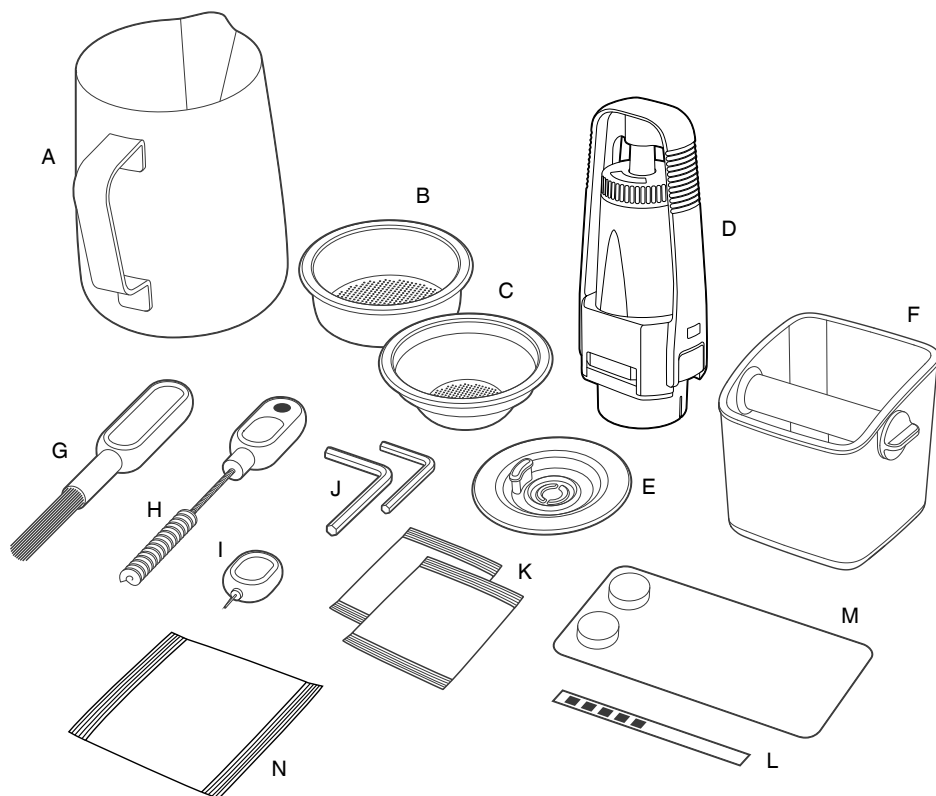
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



- | | |
|--|--|
| A. Moinho integrado com trituradores cónicos | K. Tabuleiro de aquecimento de chávenas |
| B. Depósito de água removível de 2,5 L com enchimento superior | L. Botão HOT WATER (Água quente) |
| C. Botão do grau de moagem | M. Botão LONG BLACK (Café longo) |
| D. LCD da moagem | N. Alavanca de vapor |
| E. LCD principal | O. LCD de vapor |
| F. Botões 1 CUP (1 Chávena) e 2 CUPS (2 Chávenas) | P. Botão SELECT (Selecionar) |
| G. Saída de moagem | Q. Vaporizador de toque frio |
| H. Unidade de extração aquecida de 58 mm com | R. Saída de água quente dedicada |
| I. Manipulo de café de aço inoxidável de 58 mm | S. Ponto de acesso para descalcificação |
| J. Base giratória | T. Tabuleiro de armazenamento de ferramentas |
| | U. Bandeja de gotejamento removível |



ACESSÓRIOS

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



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



As características do Oracle™

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 CÓNICOS 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.

CARATERÍSTICAS 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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Preparação da máquina

Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina espresso. Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios antes de eliminar a embalagem.

Limpe as peças e os acessórios (depósito de água, manipulo de café, cesto de filtro, jarra) com água morna e um líquido detergente lava-louça suave. Enxague e seque devidamente.

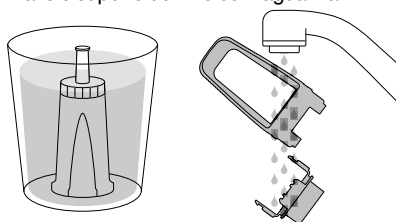


SUGESTÃO

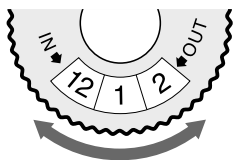
Para operar facilmente a máquina, utilize a base giratória debaixo da bandeja de gotejamento.

INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

- Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco plástico.
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Lave o suporte do filtro com água fria.

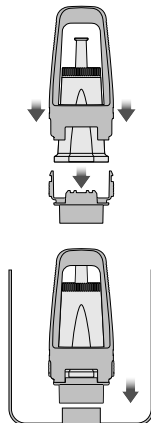


- Defina o lembrete para o próximo mês de substituição. Recomendamos a substituição do filtro a cada 3 meses.



- 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.



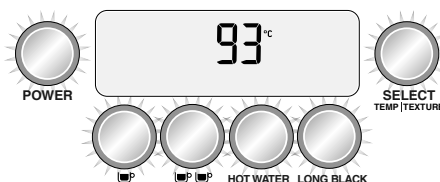
- Encha o depósito de água com água fria antes de o reinstalar novamente na traseira da máquina e o fixar na sua devida posição.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Certifique-se de que o depósito está cheio com água fria.
2. Prima o botão POWER (Alimentação) para ligar a máquina.
3. O LCD principal apresenta "Hrd3" e solicita que defina o nível de dureza da água.

Definição de Dureza da água

- Submerja a tira de teste numa amostra da água do depósito. Aguarde um minuto. A definição de dureza da água é indicada pelo número de quadrados vermelhos apresentados nestas tiras de teste.
 - Rode o botão SELECT (Selecionar) para a definição pretendida, de "Hrd1" (o nível de água mais macio) até "Hrd5" (o nível de água mais duro). Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.
4. Após 5 minutos aproximadamente, a máquina atinge a temperatura de funcionamento predefinida de 93 °C e os 6 botões iluminam-se. A máquina encontra-se agora no modo STANDBY (Em espera).



Limpar a máquina

Quando a máquina estiver no modo de espera:

1. Prima o botão 2 Chávenas para passar água quente através da unidade de extração durante 30 segundos.
2. Prima o botão HOT WATER (Água quente) para passar água quente através da saída de água quente.
Após 30 segundos, prima novamente o botão HOT WATER (Água quente) para parar o fluxo de água.
3. Levante a alavanca de vapor para a posição MANUAL para libertar o vapor através do vaporizador. Após 30 segundos, baixe a alavanca de vapor para a posição central OFF (Desativado).
4. Repita os passos 1–3 duas vezes.

A palavra MANUAL pisca no LCD

A máquina não atinge a temperatura de funcionamento (modo de espera) se a alavanca de vapor estiver na posição MANUAL. O LCD de vapor apresenta a palavra "MANUAL". Baixe a alavanca de vapor para a posição central OFF (Desativado).

O funcionamento do vapor está pronto quando o botão SELECT (Selecionar) estiver iluminado.

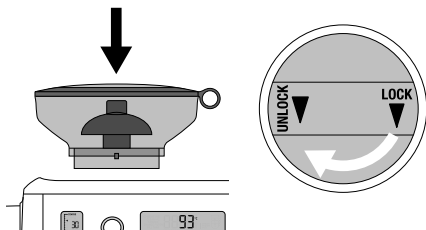


NOTA

Não será possível selecionar as funções 1 CUP (1 Chávena), 2 CUPS (2 Chávenas) ou LONG BLACK (Café longo) ou aceder ao ciclo de limpeza nas opções do menu até que a máquina atinja a temperatura de funcionamento (Modo de espera).

MOAGEM

Introduza o depósito de grãos na posição na parte superior da máquina. Rode o botão para bloquear na posição correta. Encha o depósito de grãos com grãos de café frescos.

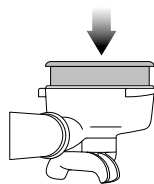


SELECIONAR GRAU DE MOAGEM

Existem 45 definições de moagem para espresso (N.º 1 – A mais fina, N.º 45 – A mais grossa) para permitir selecionar o grau de moagem adequado para os grãos de café e obter a extração de um espresso perfeito.

Recomendamos que comece com a definição N.º 30 e ajuste conforme necessário para controlar o fluxo do espresso.

SELECIONAR O CESTO DE FILTRO



Utilize o Cesto de filtro de 1 chávena para extrair uma única chávena de café ou um espresso mais fraco.

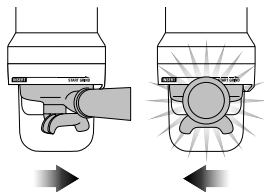
Utilize o Cesto de filtro de 2 chávenas para extrair 2 chávenas de café ou um espresso mais forte, geralmente para canecas ou chávenas maiores.

DOSE DE MOAGEM E PRENSA AUTOMÁTICAS

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



Para iniciar a função de moagem, dose e prensa automáticas, rode o manipulador de café para a direita e guie suavemente para a posição central. A moagem será iniciada.



Quando a função de moagem, dose e prensa automáticas estiver concluída, rode o manipulador 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 manipulador de café com a posição INSERT (Inserir) na unidade de extração. Levante para inserir o manipulador de café na unidade de extração e rode para a posição LOCK TIGHT (BLOQUEAR FIRMEMENTE) até sentir resistência.

MANUAL DE EXTRAÇÃO

O botão 1 CUP (1 Chávena)  e o botão 2 CUPS (2 Chávenas)  utilizam a duração para controlar o volume do espresso. Os tempos de duração são predefinidos mas podem ser reprogramados.

BOTÃO 1 CUP (1 CHÁVENA)

Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) uma vez para extrair uma única dose de espresso.



BOTÃO 2 CUPS (2 CHÁVENAS)

Prima o botão 2 CUPS (2 Chávenas) uma vez para extrair uma dose dupla de espresso.



A máquina para após extrair 2 chávenas e regressa ao modo de espera.

TIPOS DE EXTRAÇÃO	MOAGEM	DURAÇÃO DA DOSE
SOBRE-EXTRAÍDO (amargo • adstringente)	Demasiado fina	Mais de 35 seg.
EQUILIBRADO	Ideal	Entre 25-30 seg
SUB-EXTRAÍDO (subdesenvolvido • azedo)	Demasiado grosso	Menos de 20 seg.

ANULAÇÃO MANUAL

Mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) para iniciar a pré-infusão. Quando atingir a duração da pré-infusão necessária, liberte o botão para iniciar a pressão da bomba total.

Prima novamente o botão para parar a extração quando atingir a duração pretendida.

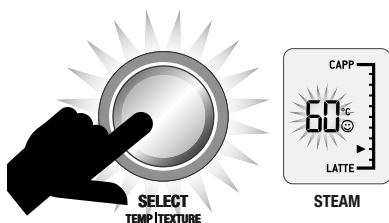
TEXTURIZAR LEITE

O botão SELECT (Selecionar) é utilizado para selecionar a temperatura e a textura do leite. Prima o botão para alternar entre a temperatura e a textura do leite.

AJUSTAR A TEMPERATURA DO LEITE

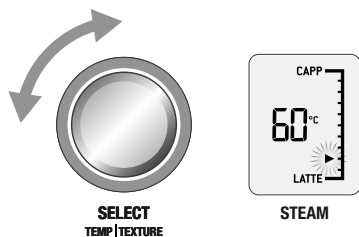
Prima o botão SELECT (Selecionar) até que a temperatura do leite comece a piscar. Rode

o botão para aumentar ou diminuir a temperatura do leite.



AJUSTAR A TEXTURA DO LEITE

Prima o botão SELECT (Selecionar) até que o triângulo da textura do leite comece a piscar. Rode o botão na direção de "CAPP" (Cappuccino) para obter mais textura ou "LATTE" (Galão) para menos textura.

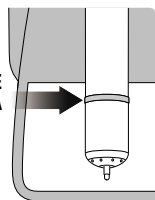
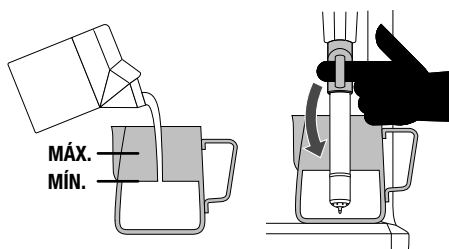


NOTA

Antes de texturizar o leite, purgue o vaporizador premindo brevemente a alavanca de vapor para baixo.

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, prima para baixo e liberte a alavanca de vapor. 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 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.

Introduza o vaporizador na jarra de leite. Levante a alavanca de vapor para ativar o modo de vapor manual. Após atingir a temperatura e a textura do leite pretendidas, baixe a alavanca de vapor para a posição central OFF (Desativado). **Limpe o vaporizador e o bocal com um pano 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.**



NOTA

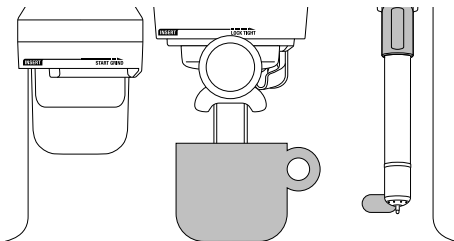
Se a máquina estiver em funcionamento contínuo durante 30 minutos, permita que a máquina arrefeça durante 5 minutos antes de cada utilização.

CAFÉ LONGO PREDEFINIDO

Existem 3 definições de Café longo – pequeno, médio e grande. Para utilizar uma destas definições:

1. Introduza o cesto de filtro 2 Chávenas no manipulador de café.

- Encha o manipulô de café com a função de moagem, dose e prensa automáticas.
- Introduza o manipulô de café na unidade de extração.
- Coloque a chávena de modo que os bocais do manipulô de café e a saída de água quente fiquem diretamente acima da chávena.



- Rode o botão LONG BLACK (Café longo) para o tamanho de chávena pretendido.

TAMANHO DE CHÁVENA PREDEFINIDO	QUANTIDADE EXTRAÍDA
Pequeno	Aprox. 180 ml
Médio	Aprox. 240 ml
Grande	Aprox. 355 ml

As quantidades extraídas são aproximadas. As quantidades reais podem variar devido à torrefação dos grãos de café, variedade e frescura, bem como do grau de moagem selecionado. Estes fatores afetam a velocidade de extração e o volume da dose.

- Para iniciar a extração, prima o botão LONG BLACK (Café longo). O espresso sai dos bocais do manipulô de café, seguido de água quente da saída de água quente.

CAFÉ LONGO MANUAL

Esta opção permite controlar totalmente o processo do Café longo: duração da pré-infusão, volume do espresso e volume de água quente. Durante o modo de Café longo, o LCD apresenta uma chávena de café em movimento.

Mantenha premido o botão LONG BLACK (Café longo) para ativar a pré-infusão. Liberte o botão LONG BLACK (Café longo) para começar a extração do espresso.

Prima o botão LONG BLACK (Café longo) para parar o espresso e iniciar a extração a água quente.

Prima novamente o botão LONG BLACK (Café longo) para parar a extração de água quente.

ÁGUA QUENTE

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

Para parar e iniciar a extração de água quente, prima o botão HOT WATER (Água quente).



NOTA

Não pode tirar água quente e extrair café espresso simultaneamente.

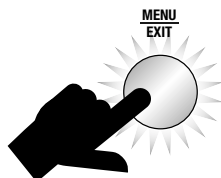
FUNÇÕES PROGRAMÁVEIS

Para aceder ao modo de programação, prima o botão MENU. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a função pretendida.

O modo de programação permite-lhe programar:

- O volume da dose
- A temperatura da dose
- O ciclo de limpeza
- A definição do relógio
- O início automático
- A definição da prensa
- A pré-infusão
- O ajuste do café longo

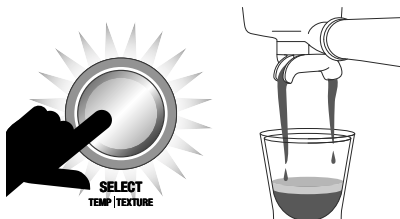
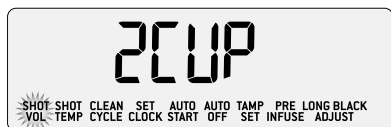
Para sair do modo de programação, prima o botão MENU.



PROGRAMAR O VOLUME/DURAÇÃO DA DOSE

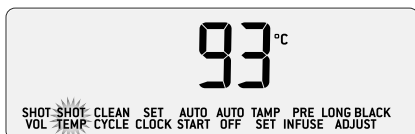
Encha o manípulo de café com a função de moagem, dose e prensa automáticas. Introduza o manípulo de café na unidade de extração.

Quando o LCD apresentar "SHOT VOL" (Volume da dose), rode o botão SELECT (Selecionar) para "1 CUP" (1 Chávena) para reprogramar o botão 1 CUP (1 Chávena) ou "2 CUPS" (2 Chávenas) para reprogramar o botão 2 CUPS (2 Chávenas). Prima o botão SELECT (Selecionar) para iniciar a extração do espresso. Após extrair a duração/volume de dose pretendido, prima o botão SELECT (Selecionar) para parar a extração. A máquina emite um sinal sonoro para confirmar o novo volume/duração.



TEMPERATURA DA DOSE

Rode o botão SELECT (Selecionar) para a temperatura pretendida e prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.



CICLO DE LIMPEZA

O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e limpa a unidade de extração. Selecione esta funcionalidade quando o LCD apresentar "CLEAN ME!" (Limpeza). Consulte "Ciclo de limpeza" na página 19.



DEFINIÇÃO DO RELÓGIO

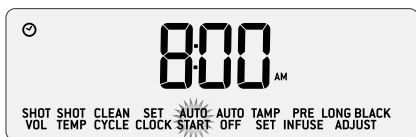
A definição do relógio é opcional. Quando "SET CLOCK" (Definir relógio) for apresentado no LCD, prima o botão SELECT (Selecionar).



INÍCIO AUTOMÁTICO

O Início automático permite-lhe programar a hora específica em que a máquina será automaticamente ligada. Ao programar a máquina, não terá de esperar pelo pré-aquecimento.

Quando "AUTO START" (Início automático) for apresentado no LCD, prima o botão SELECT (Selecionar). Rode o botão SELECT (Selecionar) para "On" (Ativado) ou "Off" (Desativado). Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

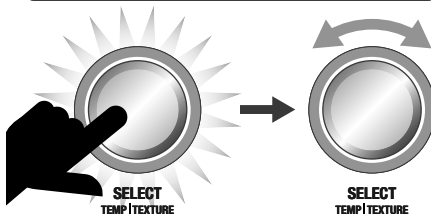
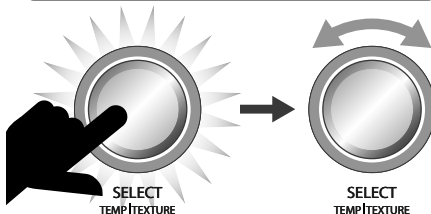
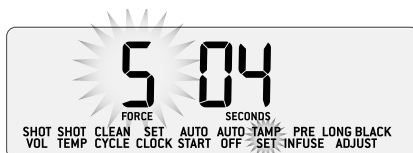


MODO DE DESATIVAÇÃO AUTOMÁTICA

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

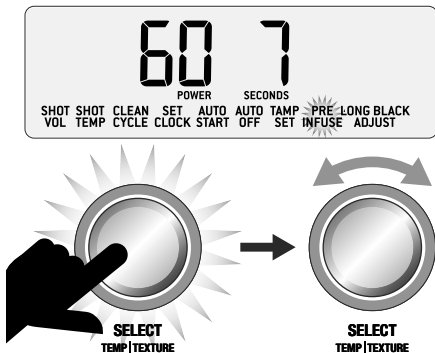
DEFINIÇÃO DA PRENSA

Ajustar os parâmetros de prensagem permite-lhe ajustar com precisão a pressão de prensagem e a duração do polimento. Quando "TAMP SET" (Definir prensa) for apresentado no LCD, prima o botão SELECT (Selecionar). A definição da pressão pisca.



PRÉ-INFUSÃO

A pré-infusão de baixa pressão permite-lhe controlar a pressão e a duração da fase de pré-infusão da extração do espresso. Quando "PRE INFUSE" (Pré-infusão) for apresentado no LCD, prima o botão SELECT (Selecionar). A definição de potência da bomba irá piscar. Rode o botão SELECT (Selecionar) para aumentar ou diminuir a pressão da pré-infusão. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir e a duração da pré-infusão começa a piscar. Rode o botão SELECT (Selecionar) para ajustar os segundos.



AJUSTE DO CAFÉ LONGO - PROGRAMAR DEFINIÇÕES PERSONALIZADAS

Existem 6 definições personalizadas para café longo que podem ser programadas para adaptar ao tamanho da chávena e às suas preferências de robustez do café. Para programar as suas definições personalizadas:

1. Encha o manipulador de café com a função de moagem, dose e prensa automáticas.
2. Introduza o manipulador de café na unidade de extração.
3. Coloque a chávena de modo que os bocais do manipulador de café e a saída de água quente fiquem diretamente acima da chávena.
4. Prima o botão MENU. Rode o botão SELECT (Selecionar) para "LONG BLACK ADJUST" (Ajuste do café longo).



5. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a definição personalizada que pretende programar – "Set 1" (Definição 1) até "Set 6" (Definição 6). As definições que já foram programadas apresentam o ícone da chávena.



NÃO PROGRAMADO



PROGRAMADO

6. Para iniciar a programação, prima o botão SELECT (Selecionar). O LCD apresenta o ícone de uma chávena de café em movimento e o espresso sai pelos bocais do manipulador de café. Após a extração da quantidade necessária, prima o botão SELECT (Selecionar) para parar o fluxo do espresso e iniciar o fluxo de água quente. Após a extração da água quente necessária, prima o botão SELECT (Selecionar) para parar o fluxo de água quente.



PROGRAMADO

7. Para utilizar a sua definição personalizada de Café longo, rode o botão "LONG BLACK" (Café longo). A programação da sua definição personalizada de Café longo aparece após as predefinições Small (Pequeno), Medium (Médio) e Large (Grande). Prima o botão LONG BLACK (Café longo) e a sua definição programada de Café longo será executada.

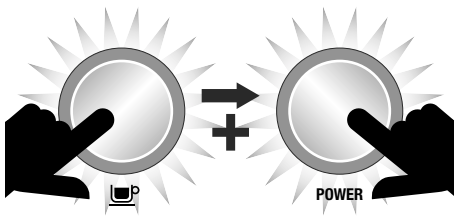
FUNCIONALIDADES AVANÇADAS

Estas funcionalidades apenas devem ser acedidas por utilizadores experientes.

Para aceder às funcionalidades avançadas, com a máquina desligada, mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena), em seguida mantenha premido também o botão POWER (Alimentação) durante 3 segundos.

Rode o botão SELECT (Selecionar) para a funcionalidade pretendida. Prima o botão SELECT (Selecionar) para aceder às definições da funcionalidade.

Prima o botão MENU em qualquer momento para sair das funcionalidades avançadas.



Repor as predefinições (rSEt)

Utilize esta função para repor todos os valores programáveis para as predefinições. A máquina tem as seguintes predefinições:

1. Temperatura da dose: 93 °C
2. Pré-infusão de baixa pressão: PP60, PT07 segundos
3. Temperatura do leite: 60 °C
4. Início automático: Desativado (08:00)
5. Paragem automática: 20 min
6. Relógio: 12:00
7. Duração da dose com botão 1 CUP (1 Chávena): 25 segundos
8. Duração da dose com botão 2 CUP (2 Chávenas): 30 segundos

Quando "rSEt" (Repor) for apresentado no LCD, prima o botão SELECT (Selecionar) para repor todas as definições para as predefinições de fábrica.

rSEt

"Hrd3" pisca no ecrã. A máquina está agora em modo de dureza da água. Consulte "Dureza da água (Hrd3)" para definir.

Descalcificação (dESc)

Selecione esta funcionalidade para aceder ao procedimento de descalcificação passo por passo no LCD.

Dureza da água (Hrd3)

Rode o botão SELECT (Selecionar) para a definição pretendida, de "Hrd1" (o nível de água mais macio) até "Hrd5" (o nível de água mais duro). Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir. A máquina emite um sinal sonoro para confirmar a seleção.

Unidades (SEt)

Define as unidades de medida, métrico ou imperial.

Retroiluminação do LCD (Lcd)

Ajusta o brilho/contraste do LCD.

Iluminação (SPoT)

Ajuste o brilho da iluminação LED na área da bandeja de gotejamento. Rode o botão SELECT (Selecionar) para o brilho pretendido. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Temperatura do vapor (StEA)

Ajuste a temperatura do vapor, que controla a pressão do vapor. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a temperatura pretendida. A predefinição é 130 °C. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Atraso da bomba de ar (Air)

Atrase o funcionamento da bomba de ar durante a texturização de leite automática. Rode o botão SELECT (Selecionar) para o tempo de atraso pretendido.

Som (Snd)

Ajuste os avisos sonoros. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a definição pretendida. Selecione entre Desativado (OFF), Baixo (Lo) ou Alto (Hi). Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Controlo da ventoinha (FAN)

Ajuste a velocidade da ventoinha de arrefecimento interno. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a velocidade da ventoinha pretendida. Selecione entre Silêncio (SILt), Normal (StNd) ou Frio (Cool). Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Desativar o aviso de limpeza (Cln)

Desativa o aviso "CLEAN ME!" (Limpeza). Rode o botão SELECT (Selecionar) para ativar (On) ou desativar (OFF). A predefinição é Ativado. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Relógio de 12 ou 24 h (CLoC)

Apresenta as horas no formato de 12 ou 24 horas. Rode o botão SELECT (Selecionar) para a unidade pretendida. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

Método de medição do fluxo (VoL)

Selecione entre o método baseado no volume (FLo) ou o método baseado no tempo (SEc) para a medição da dose do espresso. Rode o botão SELECT (Selecionar) para o método pretendido. Prima o botão SELECT (Selecionar) para definir.

AVISOS

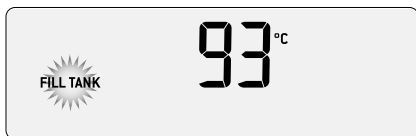
MANUAL pisca no LCD do vapor

A máquina não atinge a temperatura de funcionamento (modo de espera) se a alavanca de vapor estiver na posição MANUAL. O LCD de vapor apresenta a palavra "MANUAL". Baixe a alavanca de vapor para a posição central OFF (Desativado).

O funcionamento do vapor está pronto quando o botão SELECT (Selecionar) estiver iluminado.

Fill Tank (Encha o depósito)

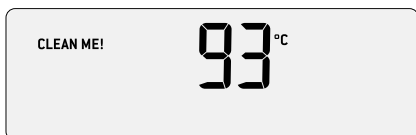
A máquina deteta um nível de água baixo. O LCD apresenta "FILL TANK" (Encha o depósito).



Clean Me! (Limpeza)

Indica quando já realizou 200 extrações desde o último ciclo de limpeza.

O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e limpa a unidade de extração.



Heating (A aquecer)

Indica quando a máquina está a aquecer ou se a temperatura diminuir excessivamente durante a utilização.

Lock Hopper (Bloqueie o depósito)

Indica se o depósito de grãos não foi instalado e bloqueado na posição correta.

Overheat Please Wait (Sobreaquecimento, aguarde)

Indica se o moinho foi utilizado excessivamente e necessita de arrefecer.

Change Filter (Mude o filtro)

Indica quando é necessário substituir o filtro de água no depósito de água.

A regularidade deste aviso é determinada pela definição de dureza da água (Hrd1-Hrd5) selecionada.

TRANSPORTAR E ARMAZENAR

Recomendamos drenar completamente ambos os aquecedores antes de transportar a máquina ou armazená-la durante um longo período de tempo.

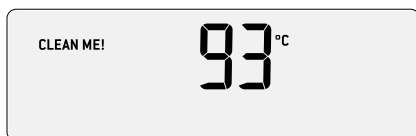
Este procedimento funciona também como uma medida de anticongelamento no caso de a máquina estar exposta a temperaturas muito frias.



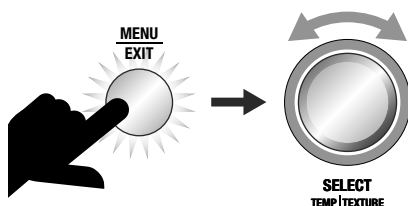
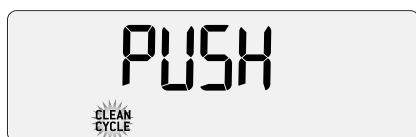
Cuidados e limpeza

CICLO DE LIMPEZA

- É apresentado **CLEAN ME!** (Limpeza) no LCD para indicar quando é necessário um ciclo de limpeza (aproximadamente, após 200 doses). O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e limpa a unidade de extração.

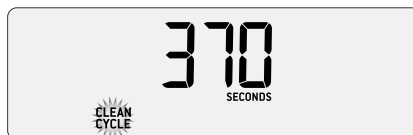


- Introduza o disco de silicone cinzento fornecido e 1 pastilha de limpeza no cesto de filtro.
- Bloqueie o manipulador de café na unidade de extração.
- Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água fria e a bandeja de gotejamento está vazia.
- Prima o botão **MENU** e rode o botão **SELECT** (Selecionar) até apresentar "CLEAN CYCLE" (Ciclo de limpeza) e "PUSH" (PRIMA) no LCD.



- Prima o botão **SELECT** (Selecionar) para iniciar o ciclo de limpeza.

- O LCD apresenta uma contagem decrescente que indica o tempo restante do ciclo de limpeza em segundos.



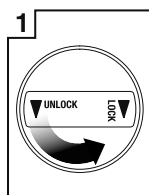
- Após terminar o ciclo de limpeza, retire o manipulador de café e certifique-se de que a pastilha está completamente dissolvida. Se a pastilha não estiver dissolvida, repita os passos anteriores sem inserir uma nova pastilha.
- Enxague o cesto de filtro e o manipulador de café antes de utilizar.
- Extraia um espresso para "calibrar" a máquina e purgar o sistema dos restos da solução de limpeza.

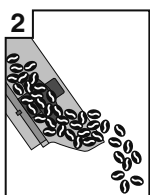
INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

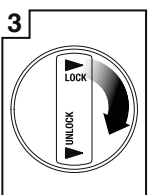
- Elimine o filtro de água usado. Mergulhe o novo filtro num recipiente de água durante 5 minutos e enxague com água fria corrente.
- Lave o suporte do filtro com água fria.
- Insira o filtro nas duas peças do suporte do filtro.
- Alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito 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 antes de o reinstalar novamente na traseira da máquina e o fixar na sua devida posição.
- Substituir o filtro de água após três meses ou 40 l irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. A limitação de 40 l baseia-se no nível 4 de dureza da água. Pode aumentar isto para 60 l se estiver numa área de nível 2.

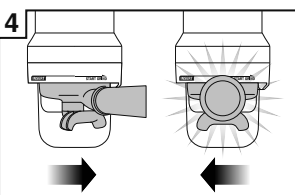
LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

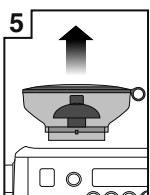
Uma limpeza regular ajuda os trituradores a obterem resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante quando prepara um espresso.

- 

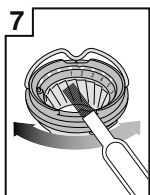
1
Desbloquee o depósito
- 

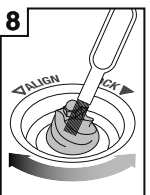
2
Remova os grãos
- 

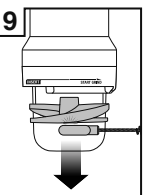
3
Reinstale e bloqueie o depósito
- 

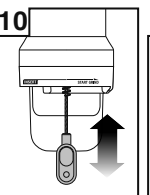
4
Ligue o moinho até esvaziá-lo
- 

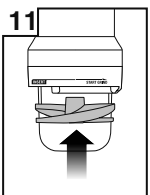
5
Desbloquee e remova o depósito de grãos
- 

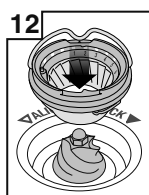
6
Remova o triturador superior
- 

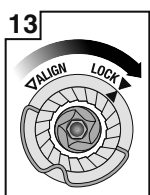
7
Limpe o triturador superior com o pincel para trituradores
- 

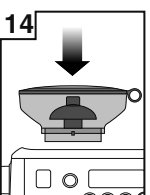
8
Limpe o triturador inferior com o pincel para trituradores
- 

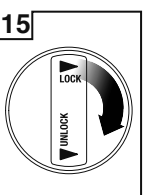
9
Remova a ventoinha da prensa com o íman de remoção da prensa
- 

10
Limpe a saída de moagem com o pincel para a saída de moagem
- 

11
Reinstale a ventoinha da prensa manualmente
- 

12
Fixe firmemente o triturador superior na posição correta
- 

13
Bloquee o triturador superior
- 

14
Introduza o depósito de grãos
- 

15
Bloquee o depósito

Pincel para
trituradores



Ímã de remoção
da prensa



Pincel para a saída
de moagem

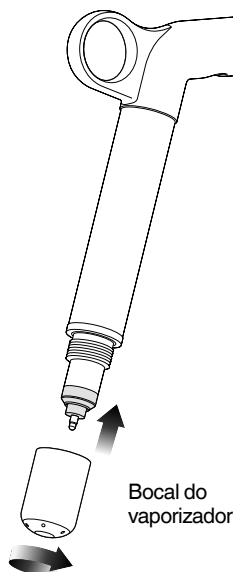
LIMPAR O VAPORIZADOR



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 bocal do vaporizador ficar bloqueado, certifique-se de que a alavanca de vapor está na posição central "OFF" (Desativado) e desbloqueie-os com a ferramenta de limpeza do bocal do vaporizador. Mesmo os orifícios parcialmente bloqueados podem afetar a capacidade do vaporizador para produzir volume de espuma suficiente.
- 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 1 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

Se utilizar uma solução de limpeza alternativa, siga as instruções especificadas.

Certifique-se de que a solução de limpeza é segura para utilizar com alimentos e adequada para produtos de aço inoxidável e silicone.

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 manipulador de café na unidade de extração. Prima o botão 2 CUP (2 Chávenas) e permita a acumulação de pressão durante 20 segundos, em seguida, prima 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.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

- A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa após cada utilização ou quando o indicador de bandeja de gotejamento apresentar "Empty Me!" (Esvazie-me!).
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Lave a bandeja de gotejamento com água morna com sabão. O indicador EMPTY ME! (Esvazie-me!) também pode ser removido da bandeja de gotejamento.
- 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 (dEsc)



NOTA

Mesmo que esteja a utilizar o filtro de água fornecido corretamente, recomendamos a descalcificação quando vir acumulação de calcificação no depósito de água.

Descalcifique apenas utilizando o menu de descalcificação.



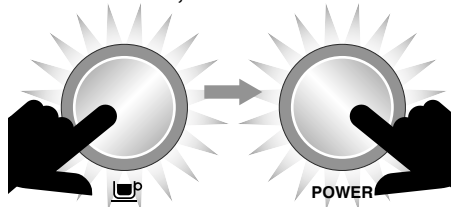
NOTA

Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.

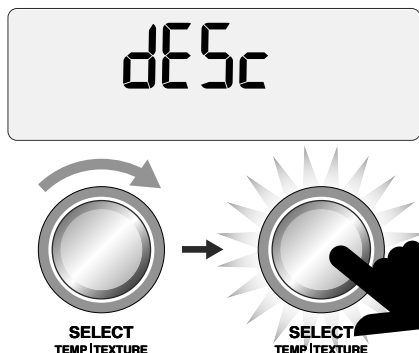
1 – Preparar para descalcificar

- Esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a novamente na máquina.
- Desligue a máquina e permita que arrefeça durante 4 horas, no mínimo. Com a máquina desligada, mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena), em seguida, mantenha premido também o botão POWER (Alimentação) durante 3 segundos. "rSET" é apresentado no ecrã.

EM SEGUIDA, MANTENHA PREMIDO

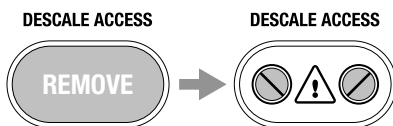


- Rode o botão SELECT (Selecionar) até aparecer "dEsc" no LCD e prima o botão para confirmar.

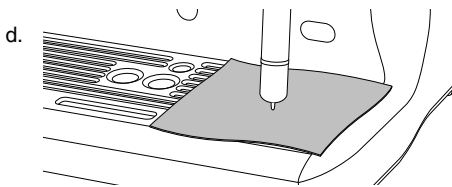


2 – Esvaziar os aquecedores

- Retire a cobertura de silicone cinzenta na parte frontal inferior do painel com a indicação "DESCALE ACCESS" (Acesso para descalcificação).
-



- Coloque um pano sobre a bandeja de gotejamento para impedir a libertação de vapor.



- Utilize uma chave de fendas para rodar a válvula direita no sentido contrário dos ponteiros do relógio LENTAMENTE até abrir completamente. Pode ocorrer libertação de vapor à medida que abre a válvula.

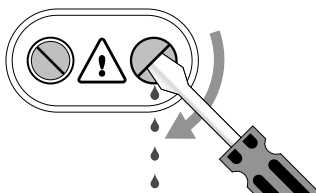


NOTA

Se não for libertada água para a bandeja de gotejamento, mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena) durante 3 segundos. Esta ação liberta água do aquecedor.

Quando esvaziar completamente a água, feche a válvula rodando os parafusos no sentido dos ponteiros do relógio. Não aperte demasiado os parafusos para evitar danificar as válvulas.

DESCALE ACCESS



- f. Repita o processo anterior na válvula esquerda.
- g. Esvazie a bandeja de gotejamento com cuidado porque pode estar quente.
- h. Esvazie o depósito de água e remova o filtro de água.
- i. Dissolva 1 saqueta de Sage® Descaler™ em 1 litro de água quente. Verta a solução no depósito de água.



NOTA

Se o depósito de água não foi removido, substituído ou se estiver vazio, aparece "FILL TANK" (Encha o depósito) no LCD.

3 – Iniciar a descalcificação

- a. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) e o LCD apresenta uma contagem decrescente (20 minutos).

20

Durante este tempo, a máquina enche os aquecedores com a solução de descalcificação e aquece até à temperatura indicada. Alguma água pode passar pela unidade de extração durante este tempo.

Aguarde até que a contagem decrescente termine para permitir tempo suficiente para dissolver o calcário acumulado. No entanto, pode continuar para o passo seguinte em qualquer momento premindo o botão 1 CUP (1 Chávena).

- a. Coloque um pano sobre a bandeja de gotejamento para impedir a libertação de vapor.
- b. Esvazie os aquecedores repetindo os passos 2c e 2d.
- c. Esvazie a bandeja de gotejamento e instale-a novamente.
- d. Esvazie o depósito de água, enxague-o e encha-o com água limpa até à linha MAX. Bloqueie o depósito de água na devida posição.

4 – Limpar os aquecedores

- a. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) e o LCD apresenta uma contagem decrescente (20 minutos).

20

Durante este tempo, a máquina enche os aquecedores com água limpa fresca e aquece até à temperatura indicada. Pode continuar para o passo seguinte em qualquer momento premindo o botão 1 CUP (1 Chávena).

- b. Coloque um pano sobre a bandeja de gotejamento para impedir a libertação de vapor.
- c. Esvazie os aquecedores repetindo os passos 2c e 2d.
- d. Esvazie a bandeja de gotejamento e instale-a novamente.
- e. Esvazie o depósito de água, enxague-o e encha-o com água limpa até à linha MAX. Bloqueie o depósito de água na devida posição.

5 – Repetir o passo 4 "Limpar os aquecedores"

Recomendamos que repita o processo de limpeza dos aquecedores para garantir que elimina a solução de descalcificação restante dos aquecedores.

Prima o botão POWER (Alimentação) para sair do modo de descalcificação. O processo de descalcificação está concluído e a máquina está pronta para utilizar.



Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O motor arranca mas o café moído não sai do moinho	- Não há grãos de café no depósito de grãos. - O moinho/depósito de grãos está bloqueado. - Pode haver grãos encravados no depósito de grãos.	- 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 arranca, mas funciona com um ruído estranho	- O moinho está bloqueado por algum corpo estranho ou a abertura está bloqueada. - Humidade bloqueando o moinho.	- Retire o depósito de grãos, inspeccione os trituradores e retire qualquer corpo estranho. - Limpe os trituradores e a saída de moagem, consulte a página 20. - 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	Existem grãos de café que estão a obstruir o dispositivo de bloqueio do depósito de grãos.	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	A ventoinha da prensa foi removida para limpeza e não foi colocada novamente.	Verifique se a ventoinha da prensa está na posição correta e bem instalada no eixo de transmissão, página 20.
Paragem de emergência?		- 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.
Existe um aviso no LCD, por exemplo, "OVERHEAT PLEASE WAIT" (Sobreaquecimento, aguarde), "HEATING" (A aquecer), etc.		Consulte a página 18 para ver a lista de avisos. Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage® ou visite www.sageappliances.com

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O moinho não para de funcionar	Não há grãos no depósito de grãos.	- Encha o depósito de grãos com grãos de café. - Rode o manipulô de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.
	A ventoinha da prensa foi removida.	Verifique se a ventoinha da prensa está na posição correta e bem instalada no eixo de transmissão, página 20.
O café espresso sai do rebordo do manipulô de café	O manipulô de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração.	Certifique-se de que roda o manipulô 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	Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro.	Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro após a moagem para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.
O manipulô de café solta-se da unidade de extração durante a extração	A orla do cesto de filtro está molhada ou a parte de baixo dos encaixes do manipulô de café está molhada. As superfícies molhadas reduzem a fricção necessária para fixar o manipulô de café na posição correta quando está sob pressão durante a extração.	Certifique-se sempre de que o cesto de filtro e o manipulô 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	O relógio não está definido ou está definido na hora incorreta.	Verifique se o relógio e a hora de início automático foram programados corretamente. O LCD apresenta o ícone do relógio quando a hora de início automático está programada.
Mensagem de erro (ERR) no LCD	Ocorreu uma falha grave e a máquina não funciona.	Contate o serviço de atendimento ao cliente da Sage® ou visite www.sageappliances.com
As bombas continuam a funcionar/O vapor tem muita condensação/A saída de água quente tem uma fuga	O uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada afeta o funcionamento previsto da máquina.	Recomendamos o uso de água fria filtrada. Não recomendamos o uso de água sem/com pouco conteúdo mineral, como água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada. Se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao cliente da Sage®.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
A água não sai da unidade de extração	A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional.	Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional. O botão POWER (Alimentação) para de piscar quando a máquina está pronta.
	O depósito de água está vazio.	- Encha o depósito. Purgue o sistema: 1) Prima o botão 2 CUP (2 Chávenas) para passar água quente através da unidade de extração durante 30 segundos. 2) Toque em "Hot Water" (Água quente) para passar água através da saída de água quente durante 30 segundos.
	O depósito de água não está completamente instalado e bloqueado na devida posição.	Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.
O LCD apresenta "FILL TANK" (Encha o depósito), mas o depósito está cheio	O depósito de água não está completamente instalado e bloqueado na devida posição.	Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.
Não há vapor ou água quente	A máquina não está ligada ou não está na temperatura de funcionamento correta.	Certifique-se de que a máquina está ligada à tomada e o botão POWER (Alimentação) está iluminado, mas sem piscar.
Não há água quente	O depósito de água está vazio.	Encha o depósito de água.
Não há vapor	O vaporizador está obstruído.	Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 21.
A máquina está ligada mas deixa de funcionar		- Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. - Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage®.
Vapor a sair da unidade de extração		- Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. - Se o problema persistir, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage®.
O café espresso só goteja dos bocais do manípulo de café, fluxo restrito	O grau de moagem do café é demasiado fino.	Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O café espresso sai demasiado depressa	• O grau de moagem do café é demasiado grosso. • Os grãos de café estão caducados.	• Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. • Use grãos de café torrados recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.
O café não está suficientemente quente	• As chávenas não foram pré-aquecidas. • O leite não está suficientemente quente (se estiver a fazer um cappuccino ou galão, etc.).	• Enxague as chávenas com água quente e coloque no tabuleiro de aquecimento de chávenas. • Aumente a temperatura do leite. Consulte "Ajustar a temperatura do leite" na página 11.
Não há creme	• Os grãos de café estão caducados.	• 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	• O vaporizador está obstruído.	• Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 21. • Diferentes marcas e tipos de leite e substitutos de leite resultam numa textura diferente. Pode ter de ajustar o nível de textura. Consulte "Ajustar a textura do leite", página 12.
Café extraído em excesso	• O grau de moagem do café é demasiado fino. • Pode ser necessário reprogramar a duração/volume da dose.	• Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. • Reprograme a duração/volume da dose. Consulte a secção "Programar o volume/duração da dose", na página 14.
Não há café suficiente extraído	• O grau de moagem do café é demasiado fino. • Pode ser necessário reprogramar a duração/volume da dose.	• Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa. • Reprograme a duração/volume da dose. Consulte a secção "Programar o volume/duração da dose", na página 14.
A quantidade de café extraída foi alterada, mas todas as definições estão iguais.	• Conforme os grãos de café envelhecem, a velocidade de extração sofre alteração e pode afetar o volume da dose.	• Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. • Reprograme a duração/volume da dose. Consulte a secção "Programar o volume/duração da dose", na página 14. • Use grãos de café torrados 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.

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

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

FI

Finland
0800 412 143

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.

DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SE 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

BES980/SES980 UG6 E21