

the Oracle™ Touch

SES990



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

NL SNELSTARTGIDS

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 5 Components
- 7 Functions
- 10 Care & Cleaning
- 14 Troubleshooting

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.

- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored
 Always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and 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 appliance.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.

- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released. Before de-scaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to page 13 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.

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.

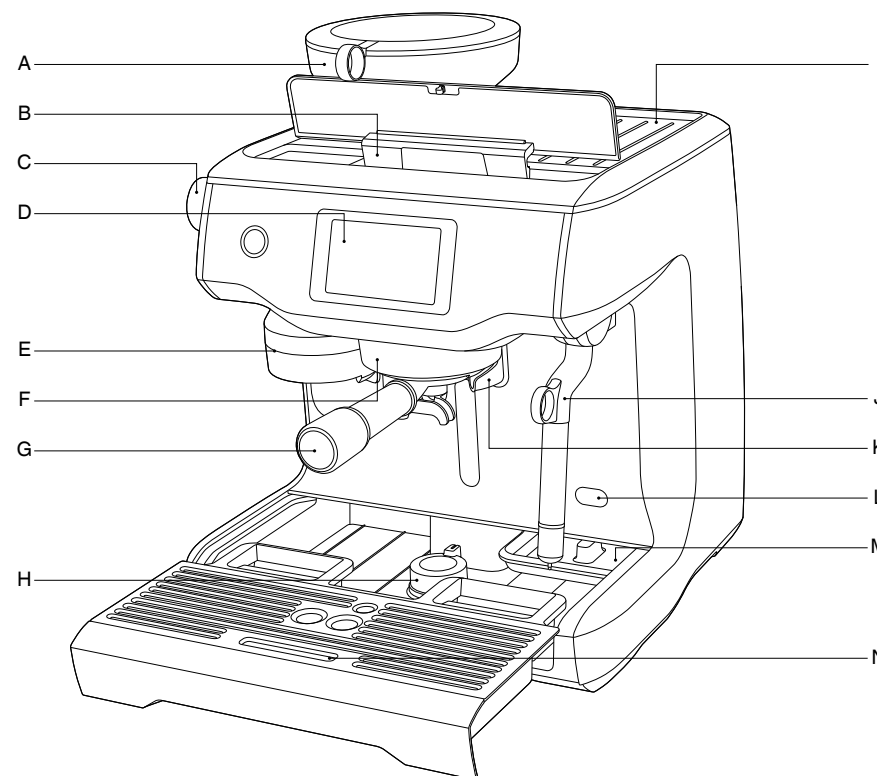
It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



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



Components



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| A. Integrated conical burr grinder | I. Heated cup warming tray |
| B. Top-fill 2.5L removable water tank | J. Cool touch steam wand |
| C. Grind size dial | K. Dedicated hot water outlet |
| D. Touch screen control panel | L. Descale access point |
| E. Grind outlet | M. Tool storage tray |
| F. 58mm group head | N. Removable drip tray |
| G. 58mm stainless steel portafilter | |
| H. Drop down swivel foot | |

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Rating Information

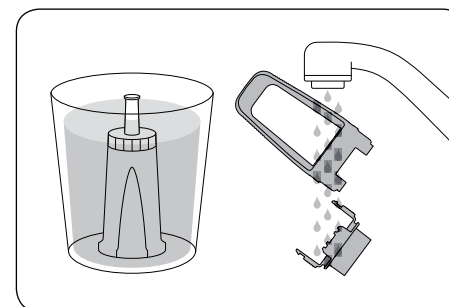
220-240V~50-60Hz 2000-2400W



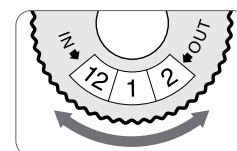
Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

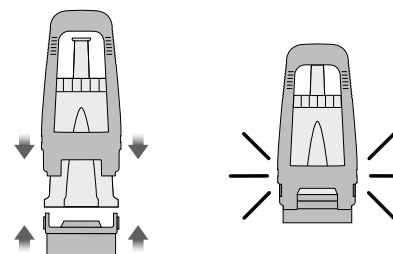
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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

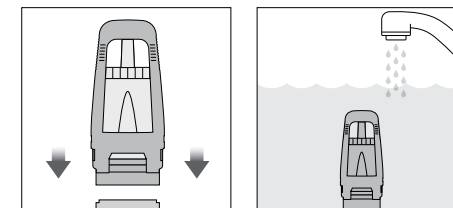


- Insert the filter into the two parts of the filter holder.



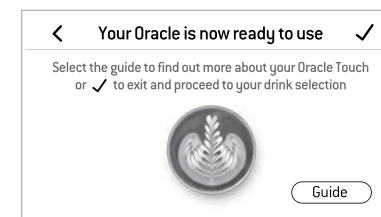
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.

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



FIRST USE

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



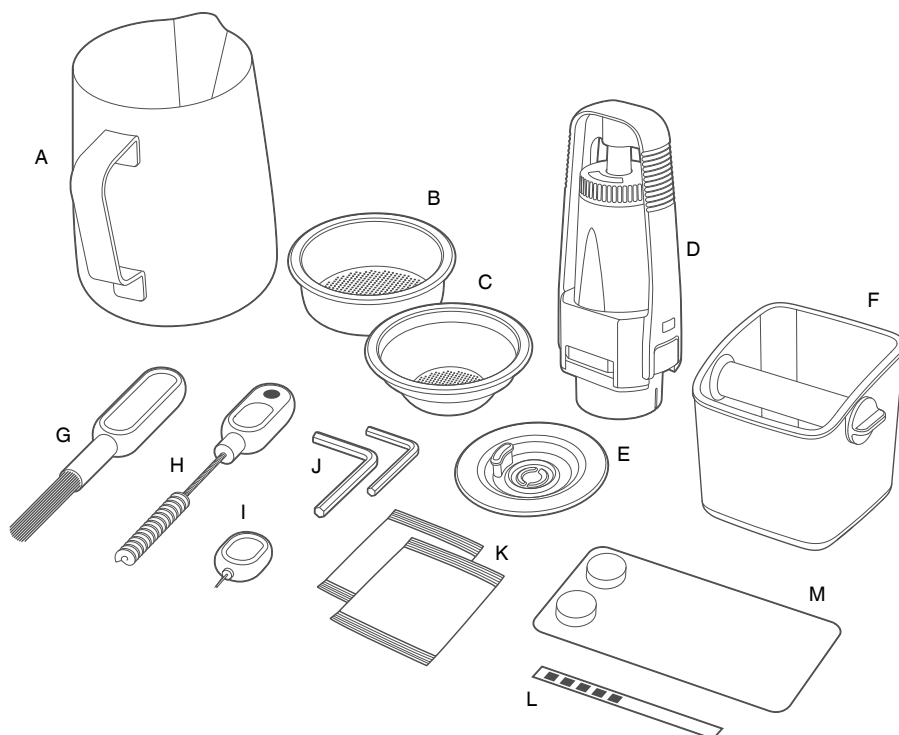
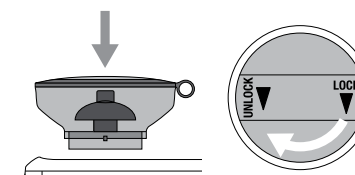
The machine is now in STANDBY mode.

NOTE

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

GRINDING OPERATION

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



ACCESSORIES

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

DRINK SELECTION

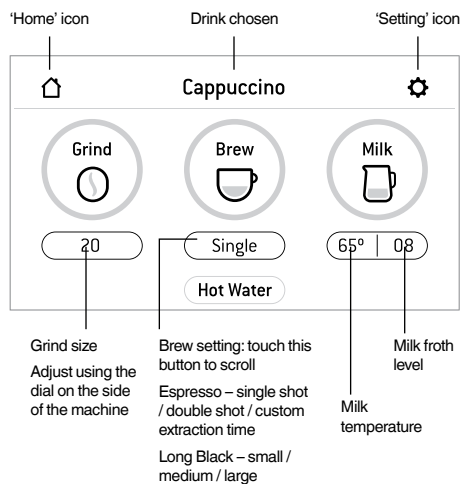
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon to see Oracle™ Touch Guide.



NOTE

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

DRINK SCREEN

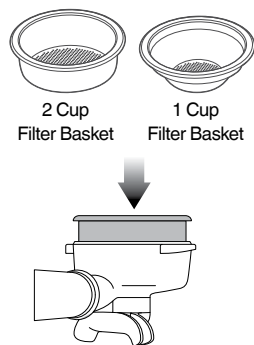


SELECTING GRIND SIZE

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

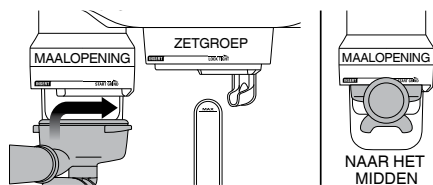
We recommend you start at No. 30 and adjust – finer if extraction is too fast, coarser if too slow. Espresso should start to flow within 8–12 seconds.

SELECTING YOUR FILTER BASKET

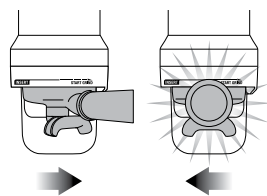


AUTO GRIND DOSE & TAMP

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



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

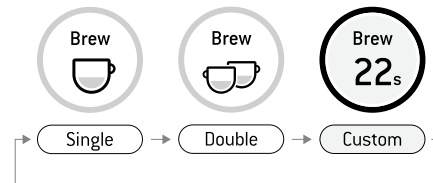


When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

ESPRESSO EXTRACTION

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

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

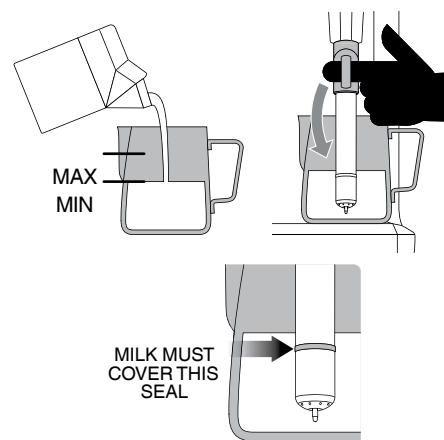


MANUAL OVERRIDE

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

AUTO TEXTURING MILK

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



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

MANUAL MILK TEXTURING

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

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

CAUTION: BURN HAZARD

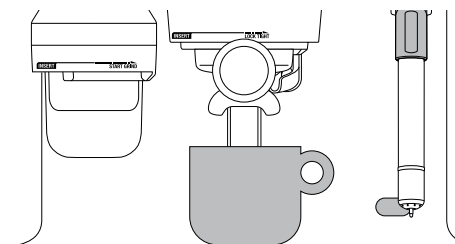
Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

AMERICANO

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

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



PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 6oz / 180ml
Medium	Approx. 8oz / 240ml
Large	Approx. 12oz / 360ml

CAFÉ CREMA

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

HOT WATER

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


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

ADDING NEW DRINK


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



Add New

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

SETTINGS

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

TRANSPORTING AND STORING

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

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

AUTO OFF MODE

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



Care & Cleaning

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

CLEANING CYCLE

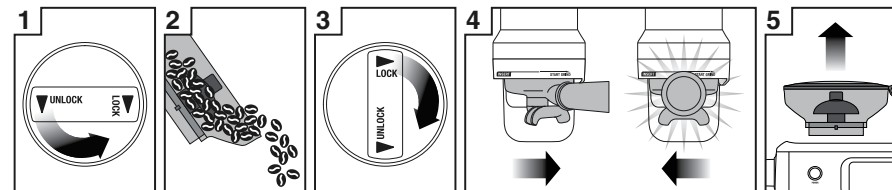
- A message for cleaning will be displayed to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots). Or you can start cleaning cycle by choosing 'Clean Cycle' in 'Settings'. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.
- Follow the instruction on the touch screen.

INSTALLING THE WATER FILTER

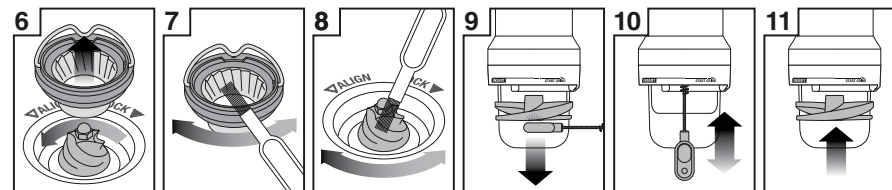
Refer to page 7.

CLEANING CONICAL BURRS

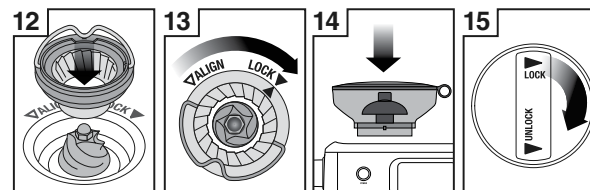
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



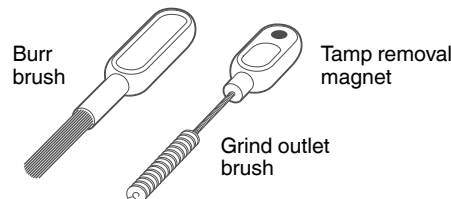
1 Unlock hopper 2 Remove beans 3 Replace & lock hopper 4 Run grinder until empty 5 Unlock & remove hopper



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

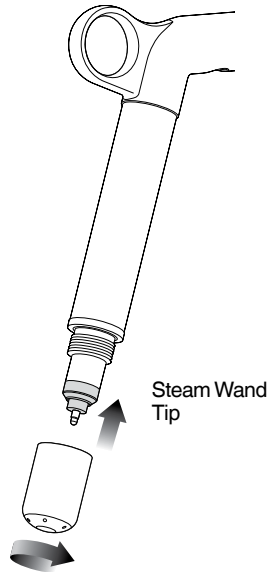


CLEANING THE STEAM WAND

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



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

Steam Wand Cleaning Powder

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

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

NOTE

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

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

NOTE

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

DESCALE

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

NOTE

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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in bean hopper. Grinder/bean hopper is blocked. Coffee bean may have become stuck in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill bean hopper with fresh coffee beans. Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' noise	<ul style="list-style-type: none"> Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. Moisture clogging grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body. Clean the burrs and grind outlet, see page 11. Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans obstructing bean hopper locking device. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan was removed for cleaning and not replaced. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Instruction Book on Sage website.
Grinder Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none"> Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. Unplug power cord from power outlet.
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none"> No beans in hopper. Tamping fan has been removed. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill hopper with beans. Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Instruction Book on Sage website.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Display says “Water tank empty” but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the machine is plugged in and ready for use. You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to ‘Cleaning the Steam Wand’, page 12. You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
The machine is ‘On’ but won’t operate		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarsely. Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Use freshly roasted coffee beans with a ‘Roasted On’ date and consume between 5–20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Increase the milk temperature in settings menu.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Use freshly roasted coffee beans with a ‘Roasted On’ date and consume between 5–20 days after that date.
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to ‘Cleaning the Steam Wand’, page 12. You may have a blockage in scale. Please run the descale process. Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Customise extraction time by touching the ‘Single’ / ‘Double’ button.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. Customise extraction time by touching the ‘Single’ / ‘Double’ button.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Customise extraction time by touching the ‘Single’ / ‘Double’ button. Use freshly roasted coffee beans with a ‘Roasted On’ date and consume between 5–20 days after that date.



Notes



Inhalte

- 19 Sage® Empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
- 22 Komponenten
- 24 Funktionen
- 27 Reinigung und Pflege
- 31 Problembeseitigung

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE VORSICHTSMAS- NAHMEN

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

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

- Netzkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigung prüfen. Gebrauch des Geräts bei jeglicher Beschädigung sofort einstellen und Gerät zur Prüfung, zum Austausch oder zur Reparatur zu Ihrem nächstgelegenen autorisierten Sage-Kundendienstzentrum bringen.
- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen. Alle nicht in dieser Broschüre beschriebenen Vorgänge nur von einem autorisierten Sage-Kundendienstzentrum ausführen lassen.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Gerät immer an der POWER-Taste ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen, lagern oder unbeaufsichtigt lassen.
- Espressomaschine immer an der POWER-Taste ausschalten, Steckdose ebenfalls ausschalten, sofern möglich, und Netzstecker abziehen.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist.
- Keine anderen Flüssigkeiten verwenden außer kaltem Leitungswasser. Die Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da sich dies negativ auf das Kaffeearoma und die bestimmungsgemäße Funktion der Espressomaschine auswirken kann.
- Vor der Extraktion von Kaffee stets prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist. Siebträger nie während des Extraktionsvorgangs entnehmen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Produkt vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Nach dem Aufschäumen von Milch Vorsicht walten lassen, da durch die Funktion „Auto-Purge“ (Auto-Durchspülung) beim Absenken der Aufschäumdüse eventuell heißer Dampf ausströmt.

SPEZIFISCHE ANWEISUNGEN FÜR DIE SES990 THE ORACLE™ TOUCH

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.

- 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 30.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

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



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

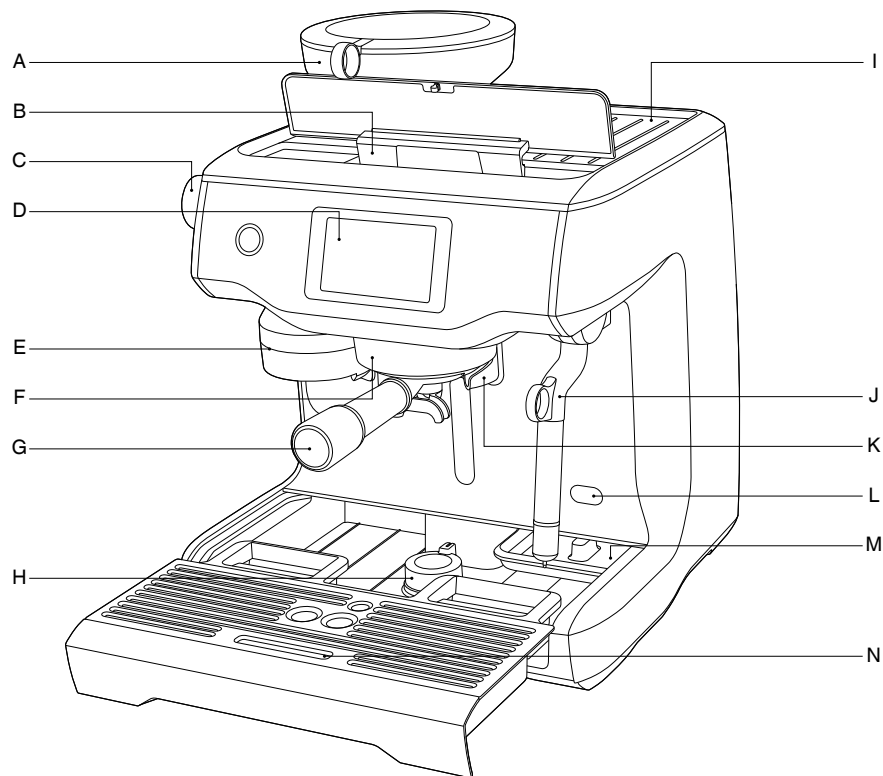


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

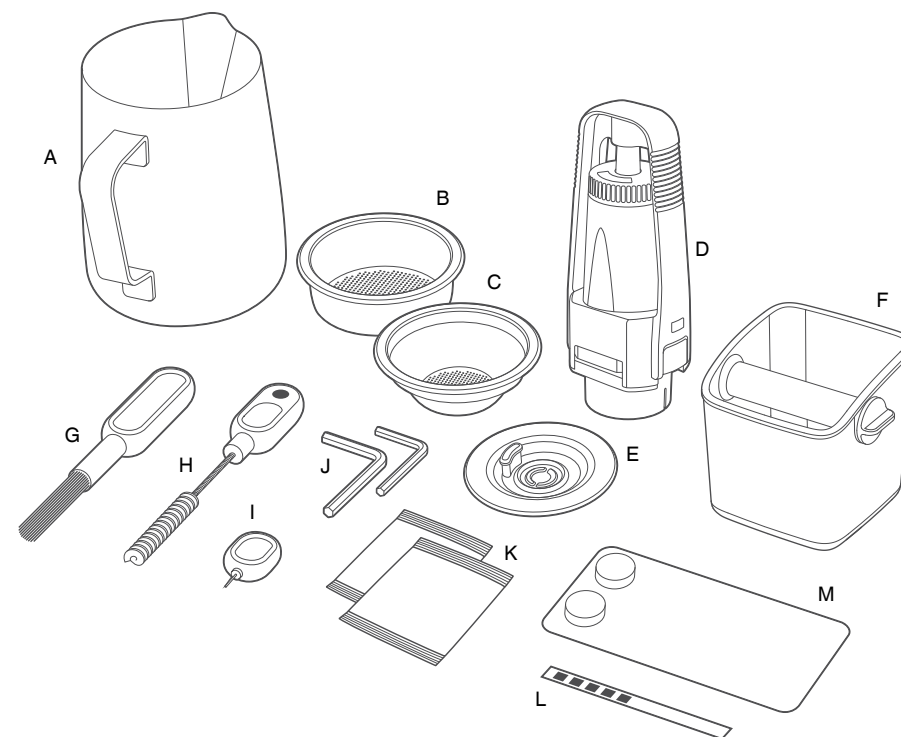
**NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



Komponenten



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



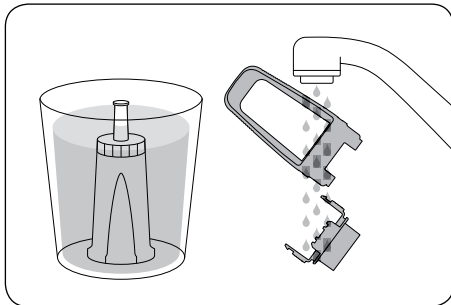
ZUBEHÖR

- | | |
|----------------------------------|--|
| 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. Zwei Inbusschlüssel |
| D. Wasserfilterhalter und Filter | K. Reinigungspulver für die Aufschäumdüse |
| E. Reinigungsscheibe | L. Teststreifen für Wasserhärte |
| F. Mini-Kaffeemehlbehälter | M. Espresso-Reinigungstabletten |
| G. Kegelmahlwerkbürstchen | |

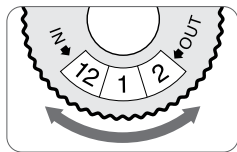
Funktionen

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

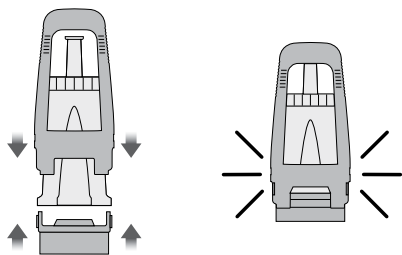
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



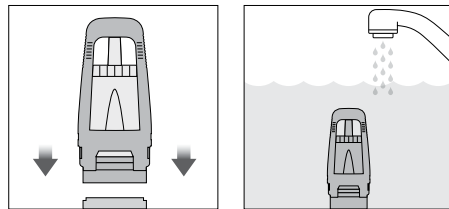
- Erinnerung an den nächsten Austausch einstellen. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.

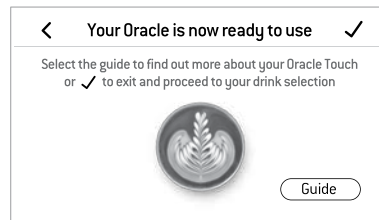


- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.
- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder einschieben und einrasten lassen.



ERSTE VERWENDUNG

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



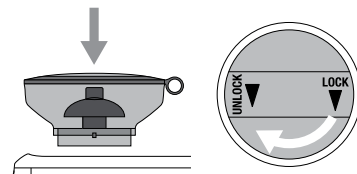
Die Maschine ist jetzt im STANDBY-Modus.

HINWEIS

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

MAHLBETRIEB

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



GETRÄNKEAUSWAHL

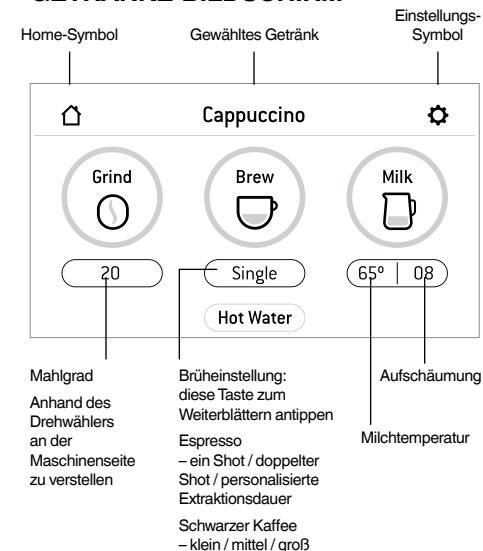
Zum Aufruf des Getränkemenüs das Home-Symbol antippen . Zur Auswahl des gewünschten Getränks wischen. Zum Aufruf der Anleitung für die Oracle™ Touch Symbol „Help & Tip“ (Hilfe & Tipps) antippen.



HINWEIS

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

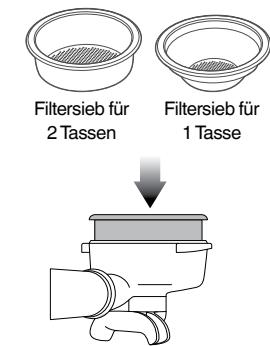
GETRÄNKE-BILDSCHIRM



AUSWAHL DES MAHLGRADS

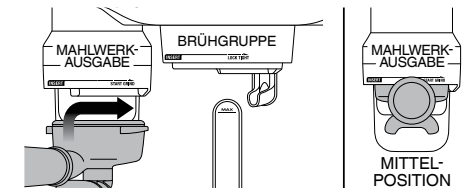
Für den Mahlgrad gibt es 45 Einstellungen von Nr. 1 (sehr fein) bis zu Nr. 45 (grob). Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 30 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen – feiner bei zu schneller, gröber bei zu langsamer Extraktion. Espresso sollte innerhalb von 8–12 Sekunden zu fließen beginnen.

AUSWAHL DES FILTERSIEBS

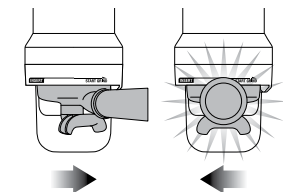


MAHLWERK-, MENGEN- UND VERDICHUNGS-AUTOMATIK

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



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

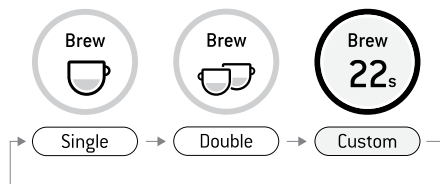


Am Ende der Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik den Griff des Siebträgers in die Position INSERT drehen, Siebträger nach unten abnehmen.

ESPRESSO-EXTRAKTION

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

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

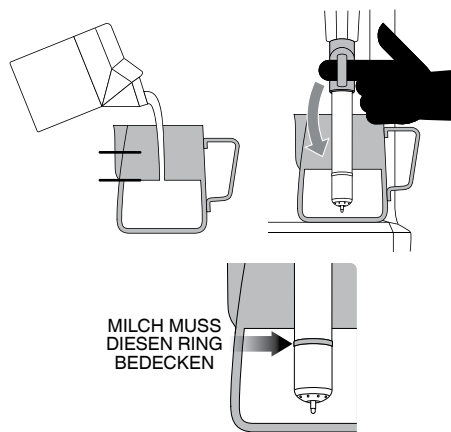


MANUELLE BRÜHUNG

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

AUTOMATISCHES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

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



Zum Start „Milk“-Taste antippen. Das Display zeigt die Milchtemperatur während des Aufwärmens an.

Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben. **Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.** Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

MANUELLES AUFSCHÄUMEN VON MILCH

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

VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

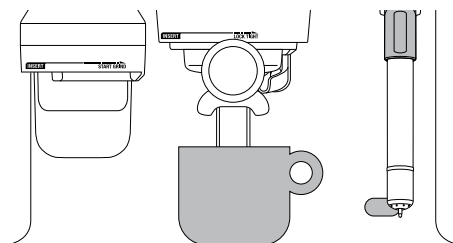
Dampf kann selbst nach dem Abschalten der Maschine noch unter Druck freigesetzt werden.

Kinder stets beaufsichtigen.

AMERICANO

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

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



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

CAFÉ CREMA

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

HEIßWASSER

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

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

HINZUFÜGEN EINES NEUEN GETRÄNKS

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



Add New

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

EINSTELLUNGEN

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

TRANSPORT UND LAGERUNG

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

SELBSTABSCHALTUNG

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

Reinigung und Pflege

FARB-TOUCHSCREEN

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

REINIGUNGSZYKLUS

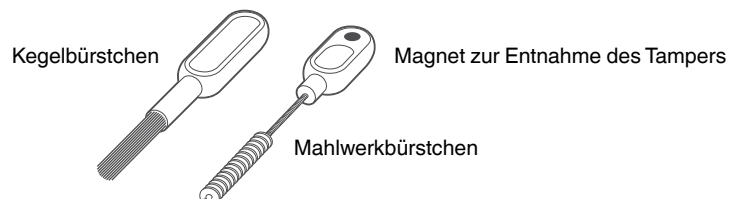
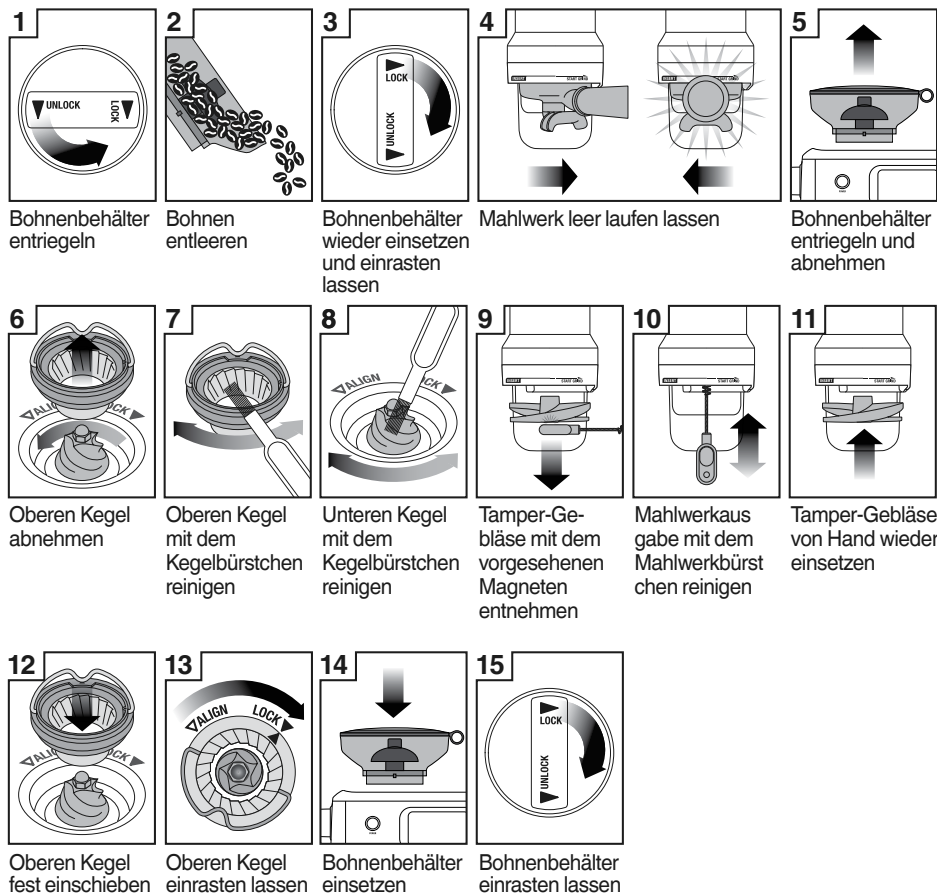
- Eine Aufforderung zur Reinigung der Maschine wird angezeigt, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist (nach etwa 200 Espressos). Reinigungszyklus alternativ durch Antippen der Taste „Clean Cycle“ (Reinigungszyklus) unter „Settings“ (Einstellungen) starten. Der Reinigungszyklus reinigt die Dusche und spült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

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

Siehe Seite 24.

REINIGUNG DER MAHLKEGEL

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

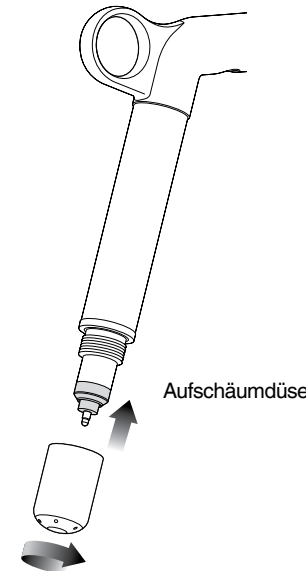


REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

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



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

Reinigungspulver für die Aufschäumdüse

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

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

👁 HINWEIS

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

REINIGUNG VON FILTERSIEB UND SIEBTRÄGER

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

RÜCKSPÜLUNG MIT WASSER

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

REINIGUNG DER DUSCHE

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

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

REINIGUNG VON TROPFSCHALE UND ABLAGE

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

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

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



HINWEIS

Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen.

ENTKALKUNG

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



HINWEIS

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



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Mahlwerkmotor startet, aber das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Bohnen im Bohnenbehälter. • Mahlwerk / Bohnenbehälter ist verstopft. • Kaffeebohne im Bohnenbehälter festgeklemmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. • Bohnenbehälter abnehmen. Bohnenbehälter und Kegel auf Blockaden prüfen. Teile wieder einsetzen und nochmals versuchen.
Mahlwerkmotor startet, aber verursacht laute Klickgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder Ausgabe ist verstopft. • Mahlwerk ist durch Feuchtigkeit verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bohnenbehälter abnehmen, Mahlkegel prüfen und Fremdkörper entfernen. • Kegel und Mahlwerk ausgabe reinigen, siehe Seite 28. • Kegel vor dem Zusammensetzen völlig trocknen lassen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner auf die Kegel geblasen werden, um sie schneller zu trocknen.
Bohnenbehälter rastet nicht richtig ein	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen versperren die Verriegelung des Bohnenbehälters. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bohnenbehälter abnehmen. • Kaffeebohnen oben auf den Kegeln entfernen. Bohnenbehälter wieder richtig einrasten lassen.
Siebträger zu voll	<ul style="list-style-type: none"> • Tamper-Gebläse wurde zur Reinigung entnommen und nicht wieder eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist; siehe Anweisungen auf der Sage-Website.
Mahlwerk-Not-Aus?		<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik zu stoppen. • Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Mahlwerk läuft kontinuierlich	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Bohnen im Behälter. • Tamper-Gebläse wurde entnommen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Behälter mit Kaffeebohnen füllen. • Siebträger nach links drehen, um die Mahlwerk-, Mengen- und Verdichtungsautomatik zu stoppen. • Prüfen, dass das Tamper-Gebläse korrekt an der Antriebswelle eingesetzt ist; siehe Anweisungen auf der Sage-Website.

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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. • Wassertank füllen. System folgendermaßen vorbereiten: <ol style="list-style-type: none"> 1) Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Brühgruppe zu leiten. 2) Taste „Hot Water“ (Heißwasser) antippen, um 30 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen zu lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
Anzeige sagt „Water tank empty“ (Wassertank leer), aber der Tank ist voll	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank fest einschieben und einrasten lassen.
Kein Dampf oder Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ist nicht eingeschaltet oder hat noch nicht Betriebstemperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, dass der Netzstecker eingesteckt und die Maschine betriebsbereit ist. • Entkalkung durchführen.
Kein Heißwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 29. • Entkalkung durchführen.
Maschine ist EINGeschaltet, arbeitet aber nicht		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.
Dampf strömt aus der Brühgruppe		<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten. 60 Minuten warten und Maschine wieder einschalten. • Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.
Espresso läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger, eingeschränkter Fluss	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Entkalkung durchführen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft zu schnell durch	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.
Kaffee ist nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen sind nicht vorgewärmt. • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen. • Milchtemperatur im Menü „Settings“ (Einstellungen) erhöhen.
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.
Nicht genügend aufgeschäumte Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 29. • Entkalkung durchführen. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Marken und Arten von Milch und Milchalternativen schäumen unterschiedlich auf. Aufschäumung eventuell entsprechend nachstellen.
Zu viel Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe nachstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren.
Zu wenig Kaffeeausgabe	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. • Dauer / Volumen der Espressoausgabe nachstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas gröberen Kaffee auf eine höhere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren.
Menge der Kaffeextraktion hat sich bei gleichbleibenden Einstellungen verändert	<ul style="list-style-type: none"> • Extraktion kann sich bei weniger frischen Kaffeebohnen verändern und das Volumen beeinflussen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgrad für etwas feineren Kaffee auf eine niedrigere Zahl stellen. • Extraktionsdauer durch Antippen der Taste „Single“ / „Double“ (Einfach bzw. Doppelt) personalisieren. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen.

the Oracle™ Touch

SES990



FR

GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 5 Composants
- 7 Fonctions
- 10 Entretien et nettoyage
- 14 Dépannage

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

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

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

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

- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ; ou
 - rangé
 Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton POWER (Marche/Arrêt). Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction de détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Veuillez vous reporter à la page 13 pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

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



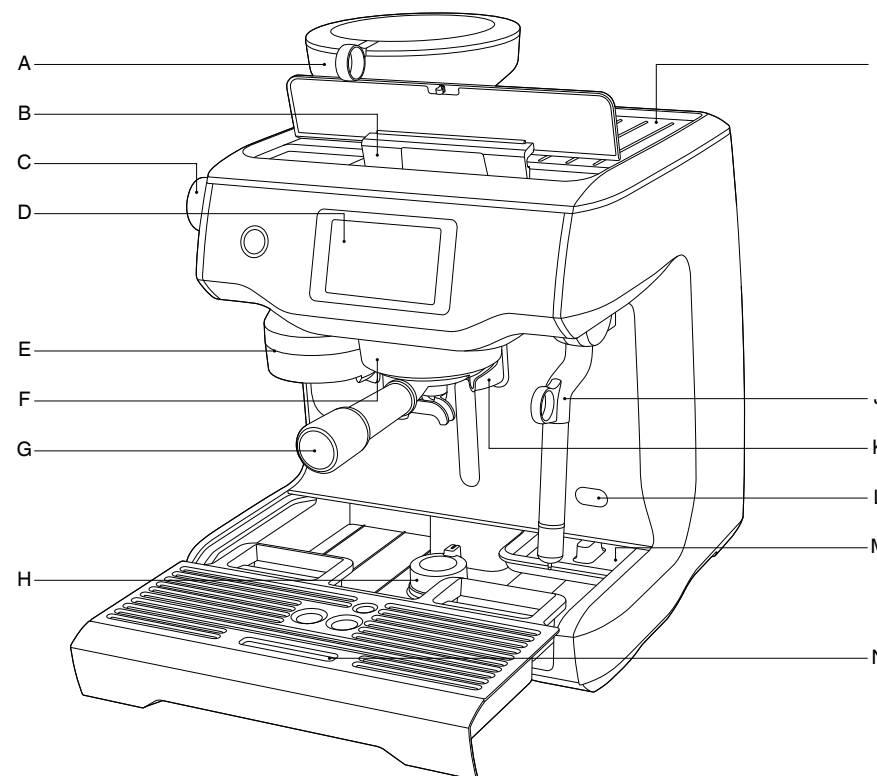
Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Elle doit être confiée à un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



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



Composants



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

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

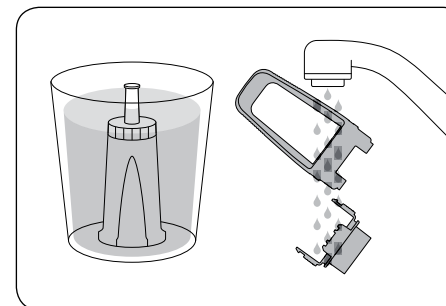
CE Informations sur la tension nominale
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 2 000 – 2 400 W



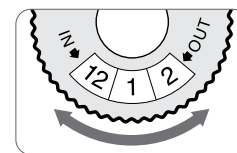
Fonctions

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU

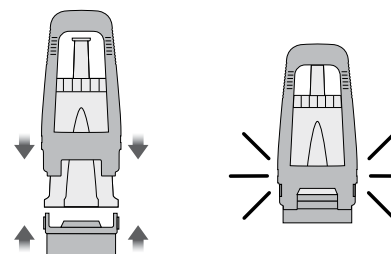
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.



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

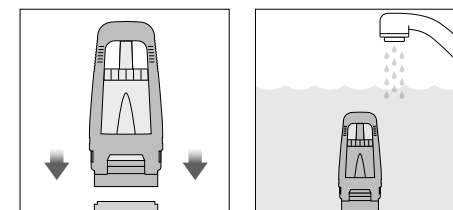


- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.



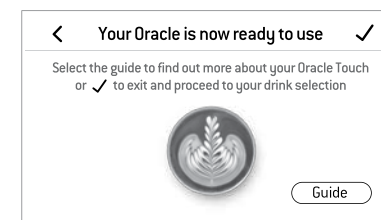
- Pour installer le support assemblé au filtre dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour verrouiller.

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



PREMIÈRE UTILISATION

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



La machine est maintenant en mode STANDBY (Veille).

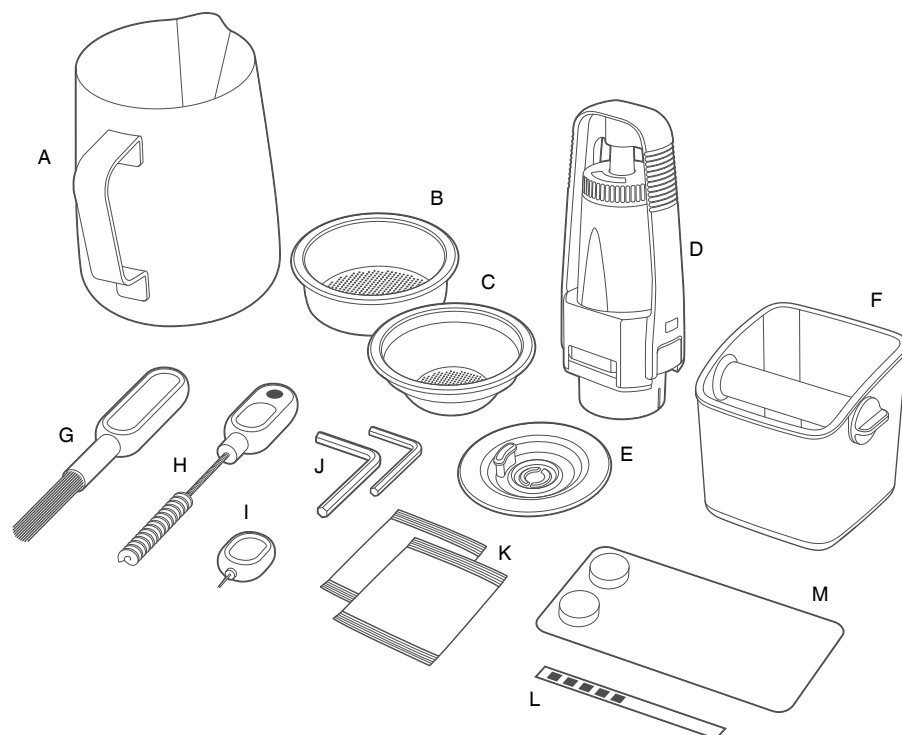
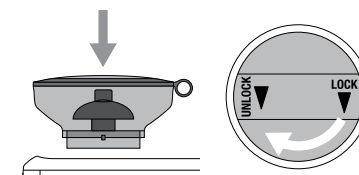


REMARQUE

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

UTILISATION DU MOULIN


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



ACCESSOIRES

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

SÉLECTION DE BOISSONS

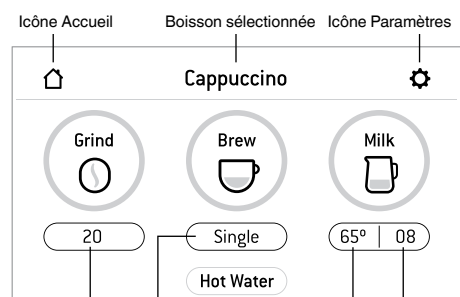
Pour accéder à l'écran Drinks Menu (Carte des boissons), touchez l'icône Accueil (Home) . Faites glisser et sélectionnez votre boisson. Touchez l'icône **i** d'« Aide et astuces » pour afficher le Guide Oracle™ Touch.



REMARQUE

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

ÉCRAN DES BOISSONS



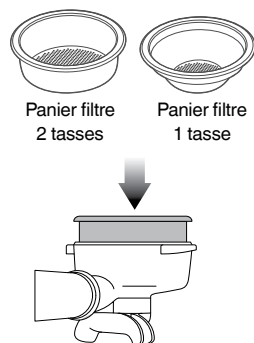
Taille de mouture : Ajustez à l'aide du bouton situé sur le côté de la machine.
Réglage d'infusion : utilisez ce bouton pour faire défiler Espresso : simple/double/ temps d'extraction personnalisé
Long Black : petit/moyen/grand
Niveau de mousse de lait
Température du lait

SÉLECTION DU DEGRÉ DE MOUTURE

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

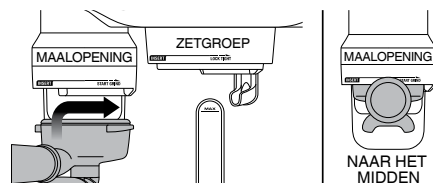
Nous vous recommandons de commencer par le n° 30 et de l'ajuster si besoin (plus fine si l'extraction est trop rapide, plus grossière si elle est trop lente). L'expresso devrait commencer à s'écouler après 8 à 12 secondes.

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

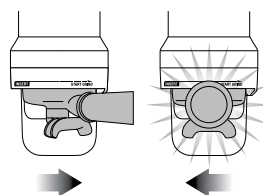


MOUTURE, DOSAGE ET TASSEMENT AUTOMATIQUES

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



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

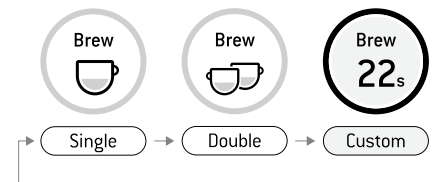


À la fin de l'opération de mouture, de dosage et de tassement automatiques, tournez le manche du porte-filtre sur la position INSERT et abaissez-le pour le retirer.

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.

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

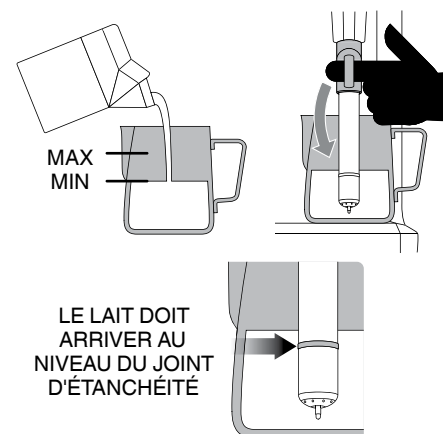


COMMANDE MANUELLE

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

PRÉPARATION AUTOMATIQUE D'UNE MOUSSE DE LAIT

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



LE LAIT DOIT ARRIVER AU NIVEAU DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

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

PRÉPARATION MANUELLE D'UNE MOUSSE DE LAIT

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

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

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

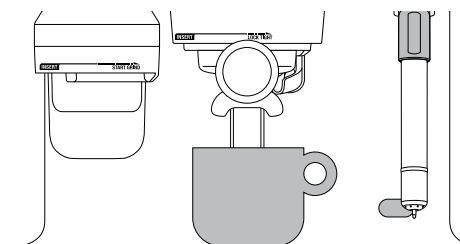
De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

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

AMERICANO

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

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



FORMAT PRÉRÉGLÉ	QUANTITÉ INFUSÉE
Petit	Environ 180 ml
Moyen	Environ 240 ml
Grand	Environ 360 ml

CAFÉ CRÈME

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

EAU CHAUDE

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


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

AJOUT D'UNE NOUVELLE BOISSON


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



Add New

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

PARAMÈTRES

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

TRANSPORT ET RANGEMENT

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

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

ARRÊT AUTOMATIQUE

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



Entretien et nettoyage

ÉCRAN TACTILE COULEUR

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

CYCLE DE NETTOYAGE

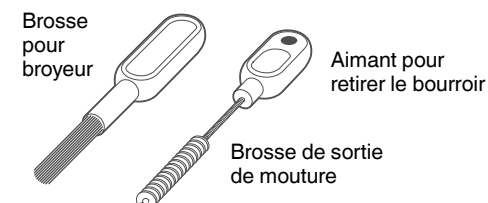
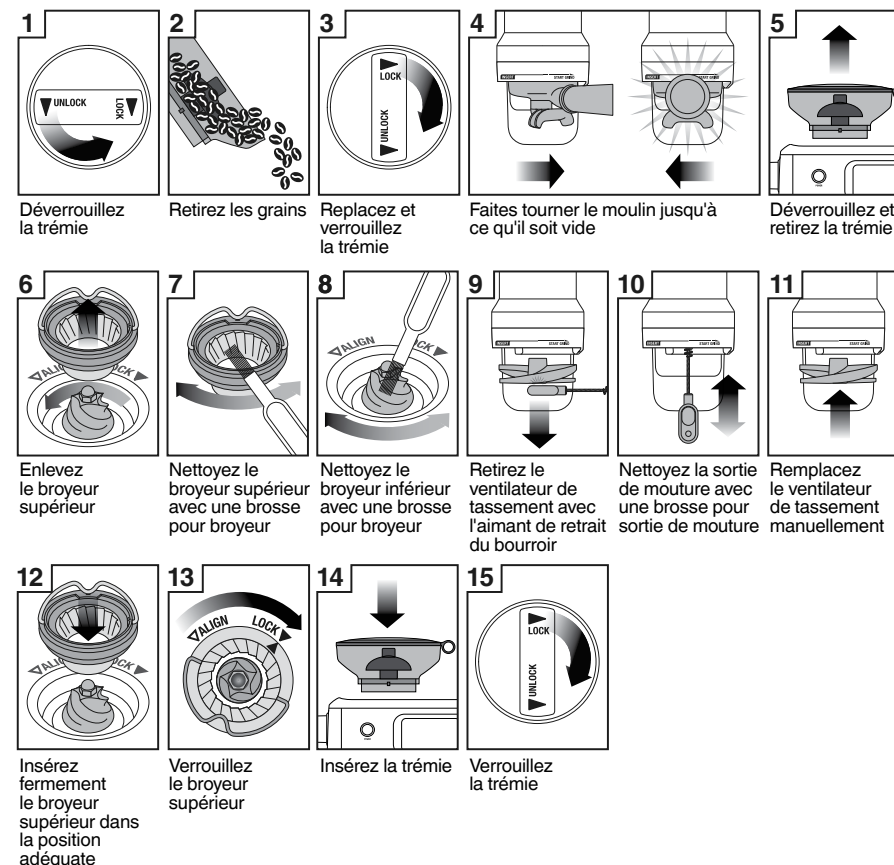
- Un message s'affiche lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire (environ 200 doses). Vous pouvez également lancer le cycle de nettoyage en sélectionnant « Cycle de nettoyage » dans « Paramètres ». Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince le groupe d'infusion.
- Suivez les instructions sur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

REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

Veillez vous reporter à la page 7.

NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

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



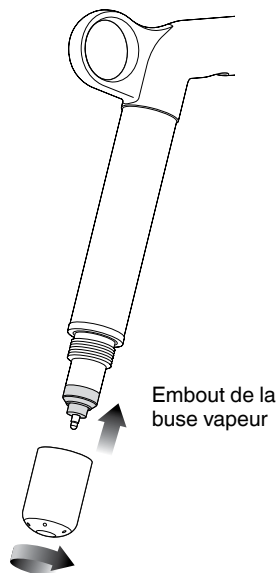
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



IMPORTANT

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

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



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

Poudre de nettoyage pour buse vapeur

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



REMARQUE

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

NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

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

RINÇAGE À L'EAU CLAIRE

- Après chaque préparation de café, nous vous recommandons d'effectuer un rinçage à l'eau claire avant d'éteindre la machine. Videz le bac d'égouttage. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre, puis insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Appuyez sur le bouton « Infuser » et laissez la pression s'accumuler pendant 20 secondes, puis appuyez à nouveau dessus pour arrêter et relâcher la pression. Répétez le processus 5 fois pour éliminer les petits résidus de mouture ou les résidus huileux de café dans la machine.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE ET DU TIROIR DE RANGEMENT

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

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



REMARQUE

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



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none"> Pas de grains de café dans la trémie. Le moulin ou la trémie à grains est bloqué(e). Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. Retirez la trémie à grains. Inspectez la trémie à grains et les broyeurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Remplacez les pièces et réessayez.
Le moteur du moulin démarre, mais émet un bruit de cliquetis	<ul style="list-style-type: none"> Le moulin est bloqué par un objet étranger ou le goulot est bloqué. Moulin obstrué par l'humidité. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la trémie à grains, inspectez les broyeurs et retirez tout corps étranger. Nettoyez les broyeurs et la sortie de mouture (voir page 11). Laissez les broyeurs sécher complètement avant de les remonter. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux sur la partie interne du moulin afin d'accélérer le séchage.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	<ul style="list-style-type: none"> Des grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la trémie à grains. Enlevez les grains de café au-dessus des broyeurs. Remettez la trémie à grains à sa place.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none"> L'hélice de tassement a été enlevée pour le nettoyage et n'a pas été remise en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir la Notice d'utilisation sur le site Internet de Sage).
Le moulin est en arrêt d'urgence		<ul style="list-style-type: none"> Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none"> Pas de grains dans la trémie. L'hélice de tassement a été retirée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez la trémie de grains. Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage et tassement automatiques. Vérifiez que l'hélice de tassement est en place et installée correctement sur l'axe d'entraînement (voir la Notice d'utilisation sur le site Internet de Sage).

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran affiche un message « Réservoir d'eau vide » alors que le réservoir est rempli	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.
Aucune vapeur ni eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint sa température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la machine est branchée et prête à l'utilisation. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
Il n'y a pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 12. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
La machine est en marche, mais ne fonctionne pas		<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.
L'expresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre, avec un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage.
L'expresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées. Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latte, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant. Augmentez la température du lait dans le menu Paramètres.
Il n'y a pas de mousse	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Le lait n'a pas assez de texture	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 12. Il se peut que le tartre provoque un blocage. Lancez le processus de détartrage. La texture du lait varie selon les marques, les types ou les substituts de lait. Vous devrez peut-être régler le niveau de mousse en conséquence.
Trop de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. La durée ou le volume de préparation doit être ajusté(e). 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ».
Pas assez de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. La durée ou le volume de préparation doit être ajusté(e). 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur supérieure pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ».
La quantité de café extraite a changé, mais tous les réglages sont les mêmes.	<ul style="list-style-type: none"> Quand les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le degré de mouture à une valeur inférieure pour obtenir une mouture plus fine. Personnalisez le temps d'extraction en appuyant sur le bouton « Simple » / « Double ». Achetez des grains fraîchement torréfiés avec une « date de torréfaction » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.



Remarques

the Oracle™ Touch

SES990



IT

GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Norme di sicurezza importanti
- 5 Componenti
- 7 Funzioni
- 10 Manutenzione e pulizia
- 14 Risoluzione dei problemi

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Se l'elettrodomestico viene:
 - lasciato incustodito
 - pulito
 - spostato
 - montato o
 - riposto
 Spegnerne sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER. Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
- Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con l'elettrodomestico.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo libretto per utilizzare l'elettrodomestico.
- Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Utilizzare esclusivamente acqua fredda della rete idrica urbana. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè e sul funzionamento previsto della macchina da espresso.

- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione.
- Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, eccetto le tazze da riscaldare.
- Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.
- Evitare il contatto con le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Far attenzione durante la montatura del latte poiché la funzione "Auto Purge" (lavaggio automatico) potrebbe innescare il rilascio di vapore caldo quando la lancia vapore è abbassata.
- Prestare attenzione durante la decalcificazione, poiché l'apparecchio potrebbe rilasciare vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogliacqua sia vuoto e inserito prima di procedere alla decalcificazione. Per istruzioni dettagliate, consultare l'apposita sezione a pagina 13.

- 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.

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA

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

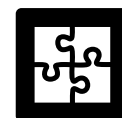


Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.

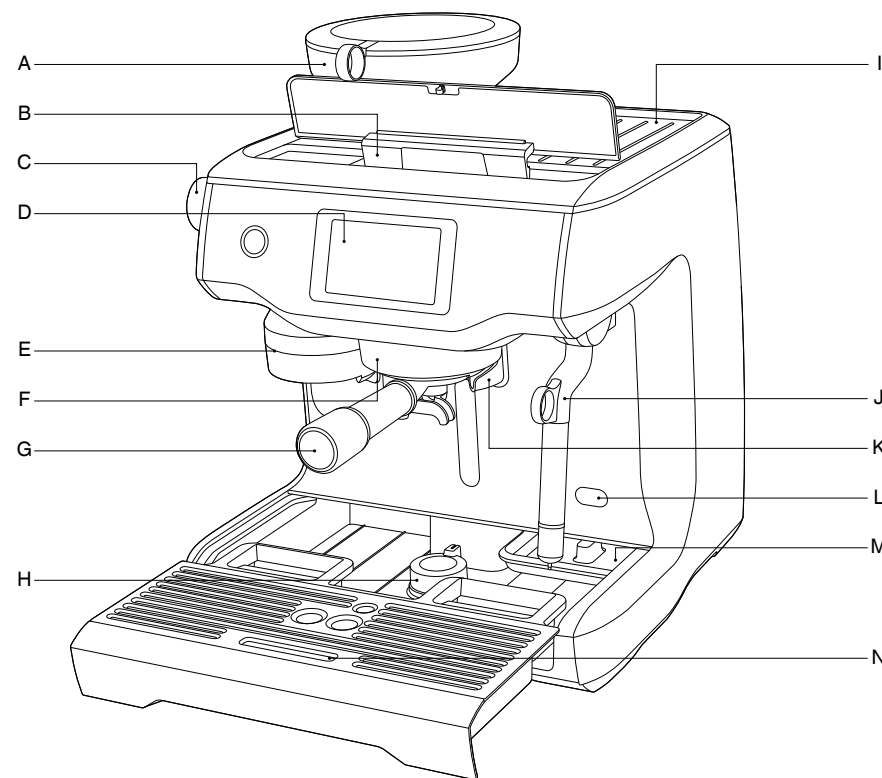


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



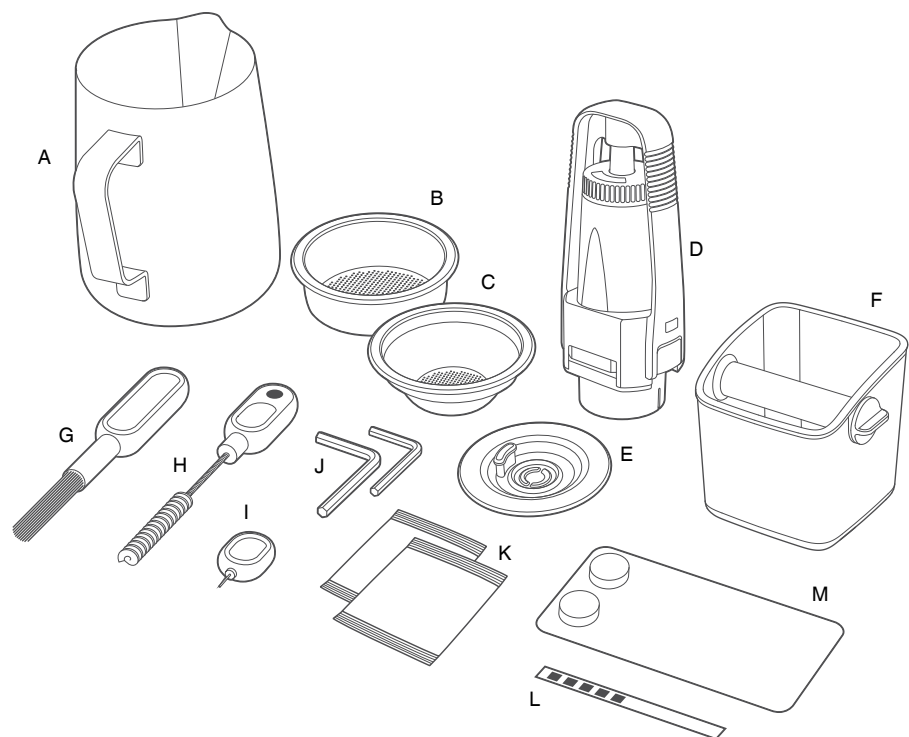
Componenti



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



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



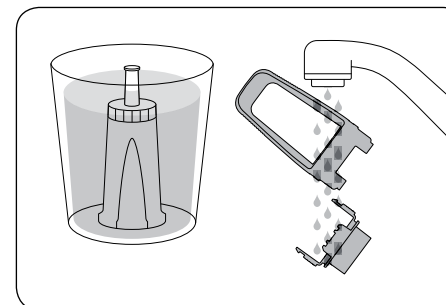
ACCESSORI

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

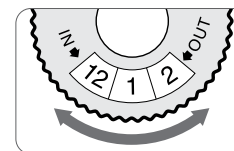
Funzioni

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

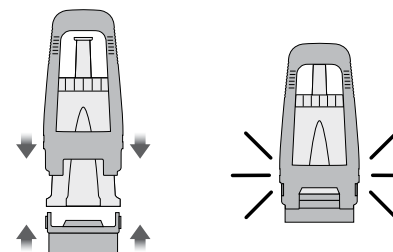
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



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

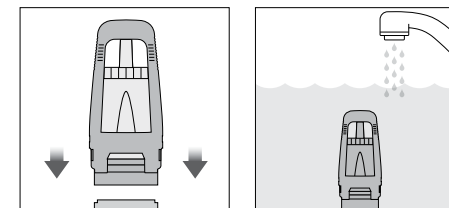


- Inserire il filtro nelle due parti del supporto.



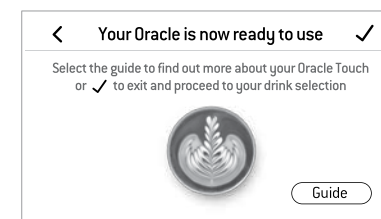
- Per installare il filtro montato sul serbatoio dell'acqua, allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore all'interno del serbatoio. Spingere verso il basso per bloccarlo in posizione.

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



PRIMO UTILIZZO

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



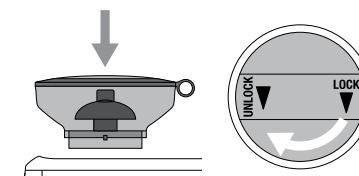
A questo punto la macchina è in modalità **STANDBY**.

NOTA



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

FUNZIONAMENTO DELLA MACINATURA

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



SELEZIONE BEVANDE

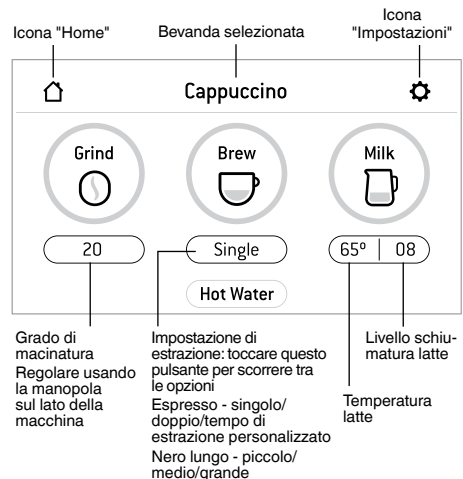
Per accedere alla schermata del menu Bevande, toccare l'icona Home . Scorrere per selezionare la bevanda desiderata. Toccare l'icona "Suggerimenti"  per visualizzare la guida di the Oracle™ Touch.



NOTA

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

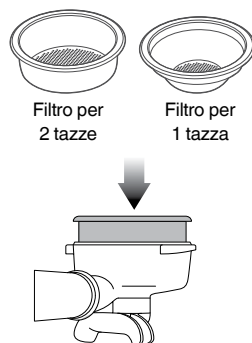
SCHERMATA BEVANDA



SELEZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

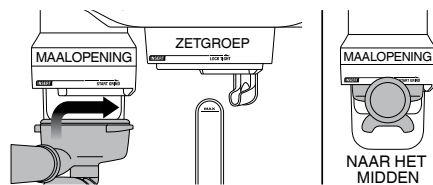
Sono disponibili 45 impostazioni per il grado di macinatura (n. 1 più fine, n. 45 più grossa). Si raccomanda di iniziare con il n. 30 e regolare le impostazioni in base alle esigenze: diminuire il valore se l'estrazione è troppo veloce o aumentarlo se è troppo lenta. L'erogazione dell'espresso dovrebbe iniziare entro 8-12 secondi.

SELEZIONE DEL FILTRO

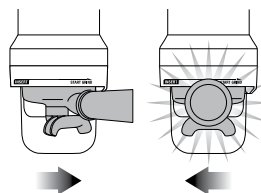


MACINATURA, DOSAGGIO E PRESSIONE AUTOMATICHE

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



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

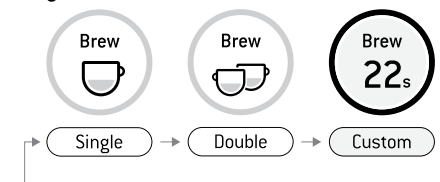


Quando la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione è completa, ruotare la maniglia del portafiltro in posizione INSERT (inserisci) e abbassarla per rimuoverla.

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.

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

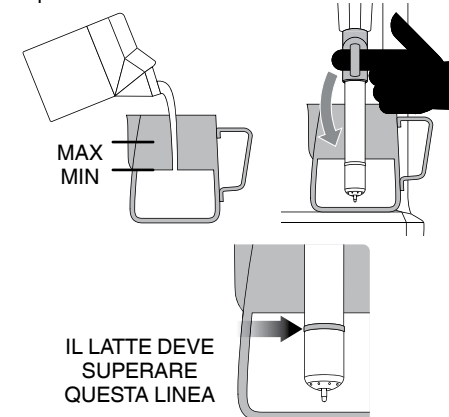


AZIONAMENTO MANUALE

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

MONTATURA DEL LATTE AUTOMATICA

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



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

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

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

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

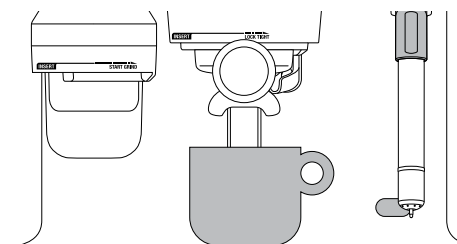
ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONE

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

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

AMERICANO

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il caffè Americano: piccolo, medio e grande. Procedere alla macinatura della dose e pressarla nel portafiltro, quindi inserire quest'ultimo nel gruppo di erogazione. Posizionare la tazza sotto i beccucci di uscita del portafiltro e l'erogatore dell'acqua calda. Prima inizia l'estrazione dell'espresso e successivamente viene erogata l'acqua calda.



DIMENSIONE DELLA TAZZA PREIMPOSTATA	QUANTITÀ EROGATA
Piccola	Circa 180 ml
Media	Circa 240 ml
Grande	Circa 360 ml

CAFFÈ CREMA

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

ACQUA CALDA

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


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

AGGIUNTA DI UNA NUOVA BEVANDA


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



Add New

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

IMPOSTAZIONI

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

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

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

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

MODALITÀ AUTO OFF

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



Manutenzione e pulizia

DISPLAY TOUCH A COLORI

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

CICLO DI PULIZIA

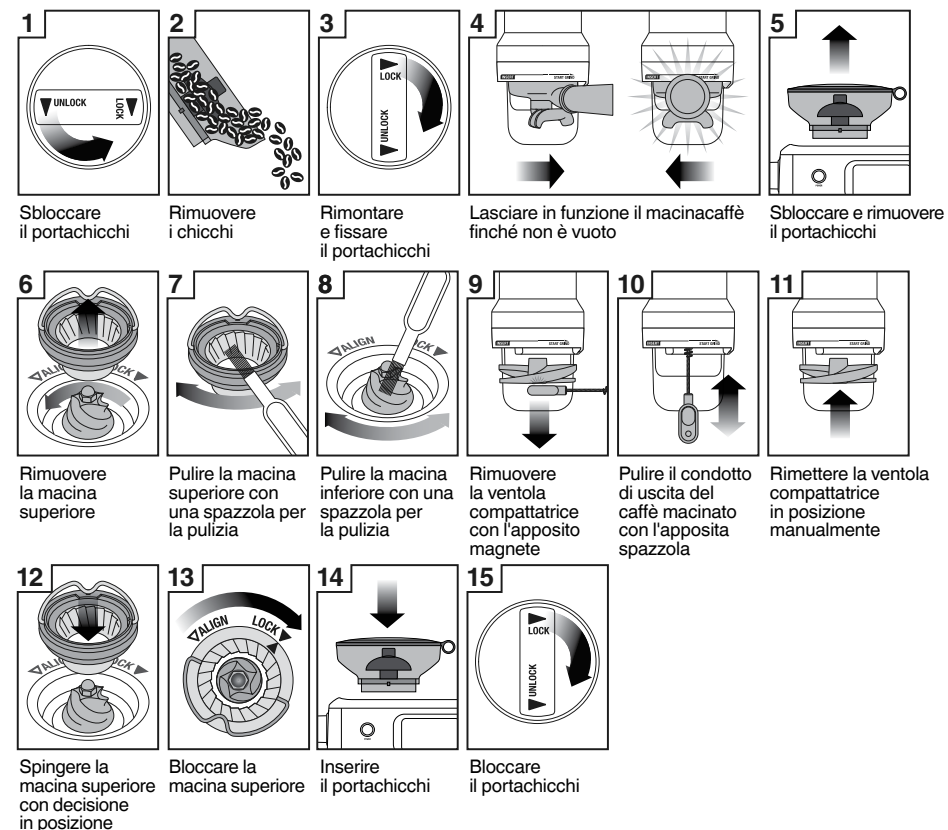
- Quando è necessario un ciclo di pulizia, ovvero dopo circa 200 erogazioni, viene visualizzato un apposito messaggio di avviso. In alternativa, è possibile avviare un ciclo di pulizia selezionando "Ciclo di pulizia" in "Impostazioni". Il ciclo di pulizia consente di pulire il disco forato e risciacquare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

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

Consultare l'apposita sezione a pagina 7.

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.



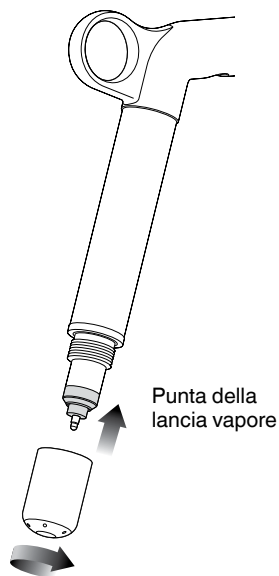
PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE



IMPORTANTE

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

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



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

Detergente per la pulizia della lancia vapore

1. Aggiungere 1 bustina in una lattiera vuota.
2. Aggiungere 1 tazza (240 ml) di acqua calda alla lattiera.
3. Rimuovere la punta della lancia vapore e inserirla nella lattiera con la lancia vapore.
4. Lasciare in ammollo per 20 minuti.

5. Pulire, sciacquare e rimettere a posto la punta del vapore. Inserire di nuovo la lancia nella lattiera e attivare il vapore per 10 secondi.
6. Lasciare in ammollo per 5 minuti.
7. Attivare più volte il vapore per pulire la lancia vapore, quindi sciacquarla a fondo.
8. Asciugare la lancia vapore con un panno pulito.
9. Gettare la soluzione e sciacquare accuratamente la lattiera.



NOTA

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

PULIZIA DEL FILTRO E DEL PORTAFILTRO

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

LAVAGGIO CON ACQUA PULITA

- Dopo ogni sessione di preparazione di caffè, si consiglia di effettuare un lavaggio con acqua pulita prima di spegnere la macchina. Svuotare il vassoio raccogliocce. Inserire il disco di pulizia nel filtro, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare il pulsante "Estrai" e lasciare che la pressione aumenti per 20 secondi, quindi premere per arrestare e rilasciare la pressione. Ripetere questa operazione 5 volte per eliminare i fondi di caffè fini e gli oli residui di caffè dai condotti di erogazione dell'acqua.

PULIZIA DEL DISCO FORATO

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

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

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

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

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



NOTA

Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

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



NOTA

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



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il motore del macinacaffè si avvia, ma dal condotto di uscita del caffè non esce caffè	<ul style="list-style-type: none"> Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi. Il macinacaffè/portachicchi è bloccato. Un chicco di caffè potrebbe essere bloccato nel portachicchi. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi. Rimuovere il portachicchi. Controllare che il portachicchi e le macine non siano ostruiti. Sostituire le parti e riprovare.
Il motore del macinacaffè si avvia ma produce un rumore fastidioso durante il funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> Il macinacaffè è ostruito da corpi estranei oppure l'imbuto è bloccato. L'umidità ostruisce il macinacaffè. 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere il portachicchi, ispezionare le macine e rimuovere eventuali corpi estranei. Pulire le macine e il condotto di uscita del caffè macinato (vedere pagina 11). Lasciare asciugare bene le macine prima di rimontarle. È possibile utilizzare un asciugacapelli per soffiare aria nell'area della macina e accelerare il processo di asciugatura.
Impossibile fissare il portachicchi	<ul style="list-style-type: none"> Presenza di chicchi di caffè che ostruiscono il dispositivo di blocco del portachicchi. 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere il portachicchi. Eliminare i chicchi di caffè presenti sulle macine. Riposizionare correttamente il portachicchi.
Riempimento eccessivo del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> La ventola compattatrice è stata rimossa per la pulizia e non è stata rimessa in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (consultare il manuale di istruzioni sul sito Web di Sage).
Arresto di emergenza del macinacaffè		<ul style="list-style-type: none"> Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
Il macinacaffè funziona ininterrottamente	<ul style="list-style-type: none"> Non sono presenti chicchi nel portachicchi. La ventola compattatrice è stata rimossa. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il portachicchi con chicchi. Ruotare il portafiltro verso sinistra per arrestare la funzione automatica di macinatura, dosaggio e pressione. Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero motore (consultare il manuale di istruzioni sul sito Web di Sage).

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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Sul display viene visualizzato "Serbatoio acqua vuoto", ma il serbatoio è pieno	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.
Non viene erogato vapore o acqua fredda	<ul style="list-style-type: none"> La macchina non è accesa o non ha raggiunto la temperatura di esercizio. 	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi sempre che la macchina sia collegata all'alimentazione e pronta per l'uso. Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.
Non viene erogata acqua calda	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non c'è vapore	<ul style="list-style-type: none"> La lancia vapore è ostruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pag. 12. Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.
La macchina è accesa ma non funziona		<ul style="list-style-type: none"> Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.
Dal gruppo di erogazione fuoriesce del vapore		<ul style="list-style-type: none"> Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.
Il caffè espresso esce dai beccucci del portafiltro con flusso ridotto	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa. Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COME PROCEDERE
Il caffè espresso viene erogato troppo velocemente	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è troppo grossa. I chicchi di caffè non sono freschi. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.
Il caffè non è sufficientemente caldo	<ul style="list-style-type: none"> Tazze non preriscaldate. Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffelatte ecc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Sciquare le tazze in acqua corrente calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento. Aumentare la temperatura del latte nel menu Impostazioni.
Non c'è crema	<ul style="list-style-type: none"> I chicchi di caffè non sono freschi. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.
La consistenza del latte non è sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> La lancia vapore è ostruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultare "Pulizia della lancia vapore" a pag. 12. Potrebbe esserci un accumulo di calcare. Eseguire la procedura di decalcificazione. Marche e tipi diversi di latte e alternative al latte vengono montati in modo diverso. Può essere necessario regolare di conseguenza il livello di schiuma.
Viene estratto troppo caffè	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è troppo grossa. È necessario regolare la durata/volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio".
Viene estratto poco caffè	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è troppo fine. È necessario regolare la durata/volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderla leggermente più grossa. È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio".
La quantità di caffè estratto è cambiata, ma tutte le impostazioni sono uguali.	<ul style="list-style-type: none"> Con l'invecchiamento dei chicchi di caffè, la velocità di estrazione cambia e può influire sul volume dell'erogazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderla leggermente più fine. È possibile personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio". Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.



Note

the Oracle™ Touch

SES990



NL

SNELSTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 5 Onderdelen
- 7 Functies
- 10 Onderhoud en reiniging
- 14 Problemen oplossen

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we zeer veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze apparaten staat uw veiligheid voorop. Wij vragen u ook voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

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

als die op het label aan de onderkant van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.

- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
 - onbeheerd wordt achtergelaten
 - wordt schoongemaakt
 - wordt verplaatst
 - in elkaar wordt gezet, of
 - wordt opgeborgen
 Schakel dan altijd de espressomachine uit door op de POWER-knop te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enigwijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van

- 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. Weraden 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 dezegroep is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Alleen voor te verwarmen kopjes mogen bovenop het apparaat mogen geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Wees voorzichtig na het c van de melk: de automatische spoelfunctie kan hete stoom vrijgeven als het stoompijpje zich in de neerwaartse positie bevindt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de ontkalkingsfunctie omdat er hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg pagina 13 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.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

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

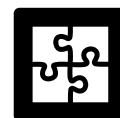


Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een dealer die deze service biedt.

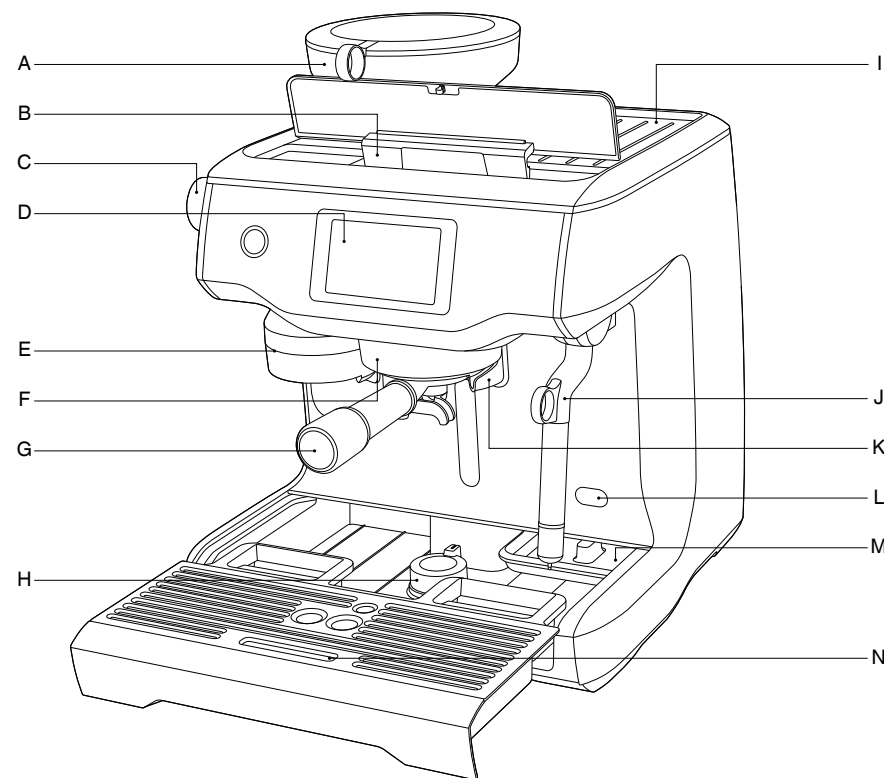
Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



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



Onderdelen



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

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

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



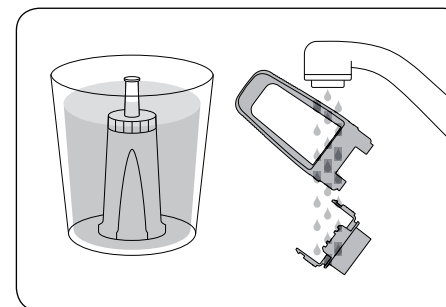
Classificatiegegevens
220–240 V~50–60 Hz 2000–2400 W



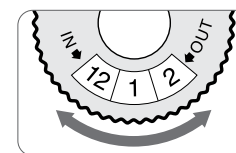
Funcities

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

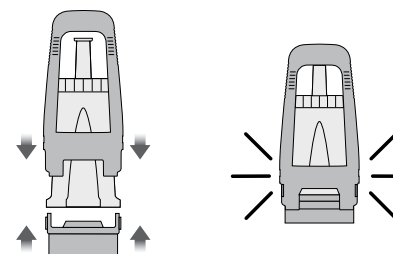
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder af met koud water.



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

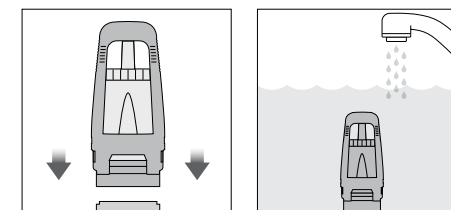


- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.



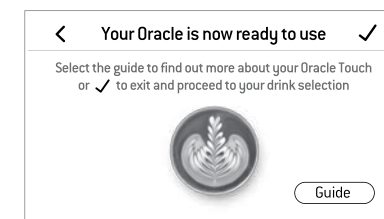
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u ervoor dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.

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



EERSTE GEBRUIK

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



Het apparaat staat nu in STAND-BYMODUS.

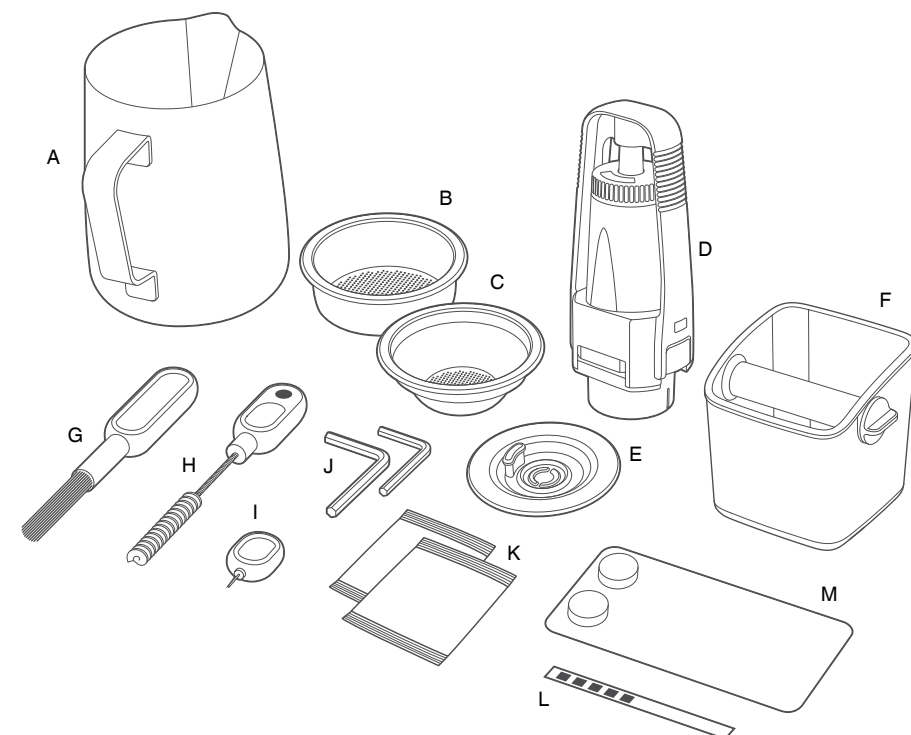
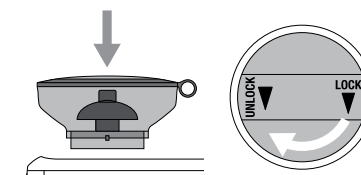


OPMERKING

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

BONEN MALEN

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



ACCESSOIRES

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Melkkan van roestvrij staal | H. Borstel voor maalopening en magneet om aandrukelement te verwijderen |
| B. Filterbakje voor 2 kopjes | I. Reinigingstool voor uiteinde stoompijpje |
| C. Filterbakje voor 1 kopje | J. Twee inbussleutels |
| 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 | |

DRANKKEUZE

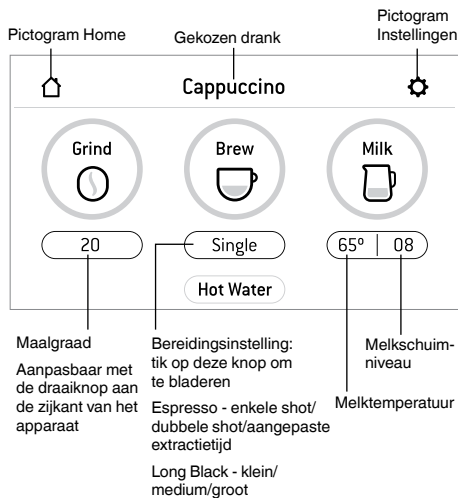
Tik op het pictogram Home  om het drankmenu te openen. Veeg en maak uw keuze. Tik op het pictogram voor hulp en tips  om de gids van de Oracle™ Touch weer te geven.



OPMERKING

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

SCHERM MET DRANKJES

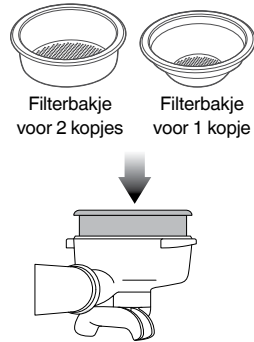


MAALGRAAD SELECTEREN

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

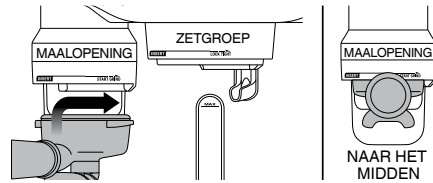
We raden aan bij nr. 30 te beginnen en de instelling zo nodig aan te passen - fijner als de extractie te snel is, grover als deze te langzaam is. Espresso moet binnen 8-12 seconden gaan doorlopen.

UW FILTERBAKJE KIEZEN

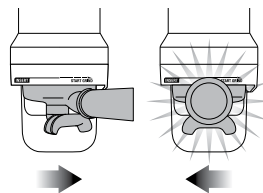


AUTOMATISCH MALEN, DOSEREN EN AANDRUKKEN

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



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

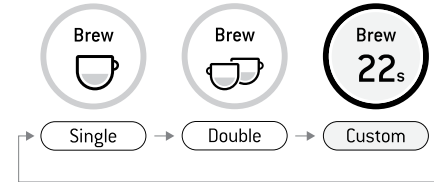


Wanneer automatisch malen, doseren en aandrukken is voltooid, draait u het handvat van het portafilter naar INSERT en laat u het vervolgens zakken om het te verwijderen.

ESPRESSO-EXTRACTIE

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

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

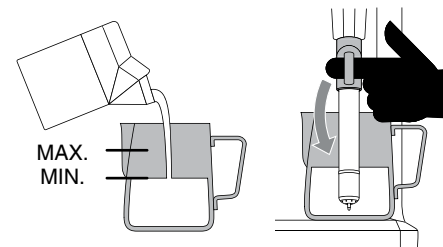


HANDMATIG OPHEFFEN

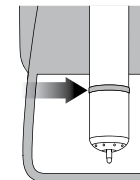
Houd de knop Bereiding ingedrukt (ongeveer 2 seconden) om naar de handmatige extractie-modus over te schakelen. Tik op de knop Bereiding om de extractie te starten, en tik opnieuw om de extractie te stoppen.

AUTOMATISCH MELK TEXTUREREN

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



DEZE AFDICHTING MOET IN DE MELK STAAN



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

HANDMATIG MELK TEXTUREREN

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

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

LET OP: VERBRANDINGSGEVAAR

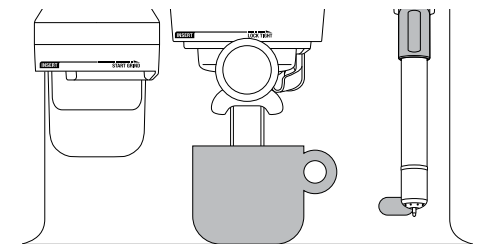
Stoom onder druk kan nog steeds vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.

AMERICANO

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

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



VOORAF INGESTELDE KOPJESGROOTTE

VOORAF INGESTELDE KOPJESGROOTTE	HOEVEELHEID KOFFIE
Klein	Ong. 180 ml
Medium	Ong. 240 ml
Groot	Ong. 360 ml

CAFÉ CREMA

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

HEET WATER

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


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

NIEUW DRANKJE TOEVOEGEN


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



Add New

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

INSTELLINGEN

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

VERPLAATSEN EN OPBERGEN

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

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

MODUS VOOR AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

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



Onderhoud en reiniging

KLEURENDISPLAY MET TOUCHSCREEN

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

REINIGINGSCYCLUS

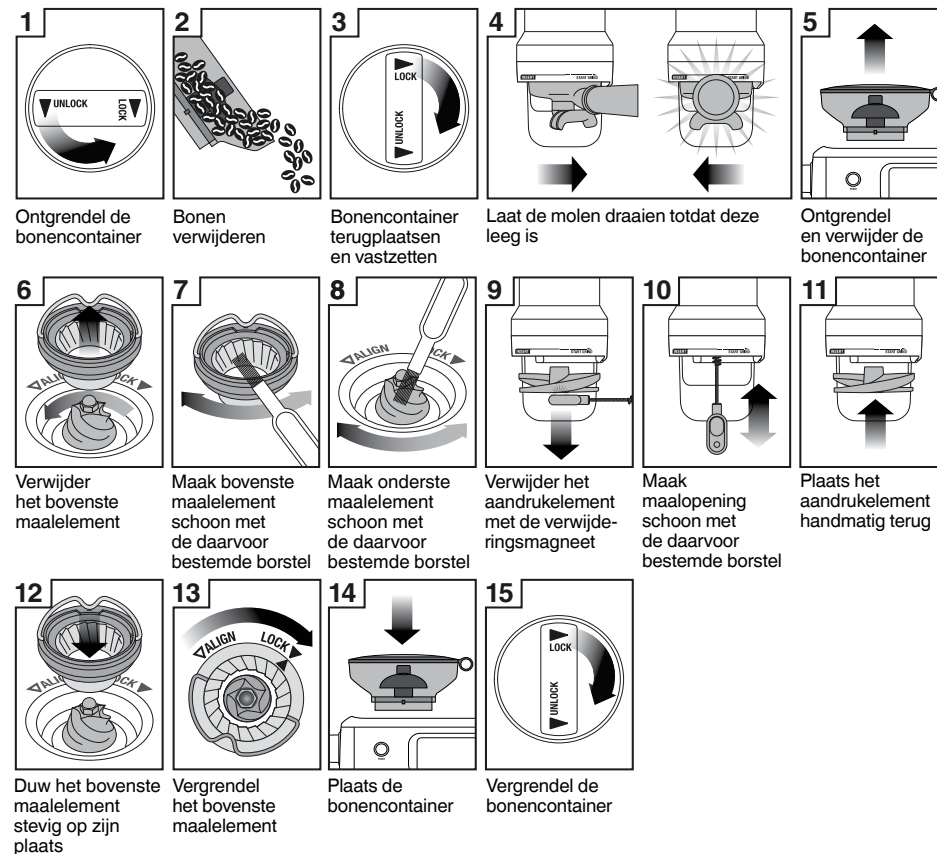
- Een wordt een reinigingsbericht weergegeven om aan te geven wanneer een reinigingscyclus is vereist (ongeveer 200 shots). Of u kunt met de reinigingscyclus beginnen door 'Reinigingscyclus' te kiezen in 'Instellingen'. De reinigingscyclus reinigt de druppelplaat en spoelt de zetgroep.
- Volg de instructie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

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

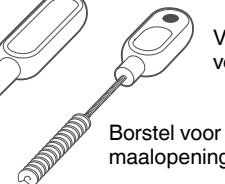
Raadpleeg pagina 7.

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.



Borstel voor maalementen



Verwijderingsmagneet voor aandrukelement

Borstel voor maalopening

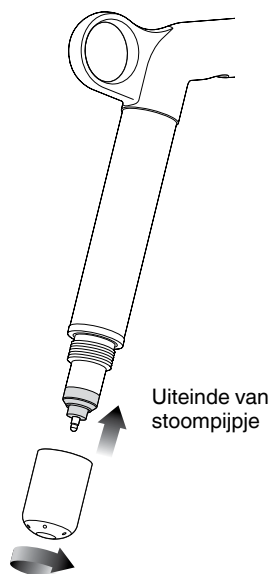
STOOMPIJPJE REINIGEN



BELANGRIJK

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

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



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

Reinigingspoeder stoompijpje

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

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



OPMERKING

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

DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en het portafilter moeten na elk gebruik onder heet water worden afgespoeld om alle resterende 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 grondig af.

SPOELEN MET SCHOON WATER

- Telkens wanneer u klaar bent met koffiezetten, is het raadzaam het apparaat met schoon water te spoelen voordat u het uitzet. Leeg de opvangbak. Plaats de reinigingsschijf in het filterbakje en plaats daarna het portafilter in de zetgroep. Tik op de knop Bereiding en laat de druk gedurende 20 seconden opbouwen. Tik dan nogmaals om te stoppen en de druk vrij te geven. Herhaal dit 5 keer om fijne deeltjes gemalen koffie en achtergebleven koffie-oliën weg te spoelen op plaatsen waar het water voor koffie doorstroomt.

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

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

- Laat regelmatig heet water door de zetgroep lopen met het filterbakje en portafilter op hun plaats, maar zonder gemalen koffie. Dit verwijdert achtergebleven deeltjes gemalen koffie van de druppelplaat.
- Als er sprake lijkt te zijn van een hardnekkige opbouw op de druppelplaat, gebruik dan de inbussleutel om de schroef in het midden van de druppelplaat los te draaien. Let hierbij goed op welke kant in de zetgroep hoort.

DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

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

BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

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



OPMERKING

Was de onderdelen of accessoires niet in de vaatwasser af.

ONTKALKEN

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

- Zorg ervoor dat u ongeveer 1,5 uur de tijd neemt om het gehele ontkalkingsproces uit te voeren en volg de stapsgewijze instructies. **Als u net klaar bent met koffiezetten, zet het apparaat dan uit en laat het minimaal 1 uur afkoelen voordat u het ontkalkingsproces start.**



OPMERKING

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



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Motor start, maar er komt geen gemalen koffie uit de maalopening	<ul style="list-style-type: none"> • Er zitten geen koffiebonen in de bonencontainer. • Molen/bonencontainer is geblokkeerd. • Er zit een koffieboon vast in de container. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de bonencontainer met verse koffiebonen. • Verwijder de bonencontainer. Controleer de bonencontainer en maalelementen op verstoppingen. Vervang onderdelen en probeer het opnieuw.
Motor start, maar draait met een luid ratelend geluid	<ul style="list-style-type: none"> • De molen is verstopt met een vreemd voorwerp of de vulklep is geblokkeerd. • Vocht zorgt voor verstopping van de molen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de bonencontainer van de molen, controleer de maalelementen en verwijder vreemde voorwerpen. • Maak de maalelementen en maalopening schoon, zie pagina 11. • Laat de maalelementen goed drogen voordat u ze weer in de molen plaatst. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht op de maalelementen te blazen zodat ze sneller drogen.
Kan de bonencontainer niet vergrendelen	<ul style="list-style-type: none"> • Koffiebonen blokkeren het vergrendelingsmechanisme van de bonencontainer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de bonencontainer. Verwijder koffiebonen van de bovenkant van de maalelementen. Zet de bonencontainer weer vast op zijn plaats.
Portafilter raakt te vol	<ul style="list-style-type: none"> • Het aandrukelement is verwijderd voor reiniging en is niet teruggeplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het aandrukelement op zijn plaats zit en correct op de aandrijfas vastzit (zie instructieboek op Sage-website).
Noodstop?		<ul style="list-style-type: none"> • Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen. • Haal het netsnoer uit het stopcontact.
Molen draait continu	<ul style="list-style-type: none"> • Geen bonen in container. • Aandrukelement is verwijderd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de container met bonen. • Draai het portafilter linksom om de functie voor automatisch malen, doseren en aandrukken te stoppen. • Controleer of het aandrukelement op zijn plaats zit en correct op de aandrijfas vastzit (zie instructieboek op Sage-website).

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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Het display zegt 'Waterreservoir leeg', maar het waterreservoir is vol	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir niet correct geplaatst en vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
Geen stoom of heet water	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat staat niet aan of heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en klaar is voor gebruik. Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Geen heet water	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul het waterreservoir bij.
Geen stoom	<ul style="list-style-type: none"> Stoompijpje is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> Zie 'Het stoompijpje reinigen', pagina 12. Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Het apparaat staat aan, maar werkt niet		<ul style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Er komt stoom uit de zetgroep		<ul style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter, met een beperkte doorstroming	<ul style="list-style-type: none"> Koffie is te fijn gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de maalgraad hoger om de koffie iets grover te malen. Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
Espresso stroomt te snel uit de uitloop	<ul style="list-style-type: none"> De koffie is te grof gemalen. Koffiebonen zijn oud. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
Koffie niet warm genoeg	<ul style="list-style-type: none"> Kopjes niet voorverwarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop en zet ze op de verwarmingsplaat.
	<ul style="list-style-type: none"> Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.). 	<ul style="list-style-type: none"> Verhoog de melktemperatuur in het instellingenmenu.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT TE DOEN
Geen crèmelaagje	<ul style="list-style-type: none"> Koffiebonen zijn oud. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.
Onvoldoende melktextuur	<ul style="list-style-type: none"> Stoompijpje is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> Zie 'Het stoompijpje reinigen', pagina 12. Mogelijk hebt u een blokkering door kalk. Voer het ontkalkingsproces uit.
		<ul style="list-style-type: none"> Verschillende merken en soorten melk en melkalternatieven krijgen een verschillende textuur. U moet het schuimniveau mogelijk aanpassen.
Te veel koffie geëxtraheerd	<ul style="list-style-type: none"> Koffie is te grof gemalen. Extractieduur/-volume moet worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen.
Te weinig koffie geëxtraheerd	<ul style="list-style-type: none"> Koffie is te fijn gemalen. Extractieduur/-volume moet worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de maalgraad hoger om de koffie iets grover te malen. Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen.
De hoeveelheid koffie is veranderd, maar alle instellingen zijn hetzelfde.	<ul style="list-style-type: none"> Naarmate koffiebonen rijpen, verandert de extractie, wat van invloed kan zijn op de hoeveelheid gezette koffie. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de maalgraad op een lager cijfer om de koffie iets fijner te malen. Tik op de knop Enkel/Dubbel om de extractietijd aan te passen. Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum.