

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



EN USER GUIDE

FR GUIDE UTILISATEUR

IT MANUALE UTENTE

PT MANUAL DO UTILIZADOR

DE HANDBUCH

NL HANDLEIDING

ES GUÍA DEL USUARIO

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Contents

2	Guarantee
2	Sage® recommends safety first
7	Components
8	Accessories
9	Features
10	Connecting to your Espresso Machine
20	Assembly
21	Guide and Settings
22	Care and Cleaning
27	Troubleshooting

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

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

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

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

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

- Regularly inspect the power cord, plug and appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement, or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; 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.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.

- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Improper use of the appliance, incorrectly operated or unprofessionally repaired will void any warranty claim. No warranty for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the rightmost position of the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.



CAUTION

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

- If the portafilter is installed in the group head, allow the machine to cool completely before removing the portafilter and switching the machine on again.
- Do not leave the appliance unattended while in operation. If the portafilter becomes loose or rotates during extraction or steaming, hold the portafilter handle firmly and stop the operation immediately. Failure to do so may cause the portafilter to detach under pressure, resulting in injury or damage.
- Do not open or remove any components of the coffee machine during operation.

Power Management Function

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



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

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

The appliance automatically switches to Off mode or Networked mode after 20 minutes of inactivity.

- Do not use the appliance without water in the water tank.
- Do not fill water tank with hot water or milk.
- The front top fill is not for milk. Do not pour milk in the front top fill.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted back in the machine.

Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.

- Use caution after milk texturing, as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when steam wand is lowered.
- Wipe the outer surface with a soft dry cloth. Keep the appliance and accessories clean.
- The drip tray grill is sharp. Use caution, when handling and cleaning the drip tray grill.
- Servicing other than cleaning should only be performed by an authorised service representative or at an authorised Sage Service Centre.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used.

If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com

BT BLE:

2402MHz-2480MHz@4.6dBm

2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:

2402MHz-2480MHz@1.58dBm

2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:

2412MHz-

2472MHz@16.52dBm

2412MHz-

2472MHz@16.52dBm

EIRP

5G WiFi:

5180MHz-

5825MHz@18.96dBm

5180MHz-

5825MHz@18.96dBm

EIRP

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



WARNING

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



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



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



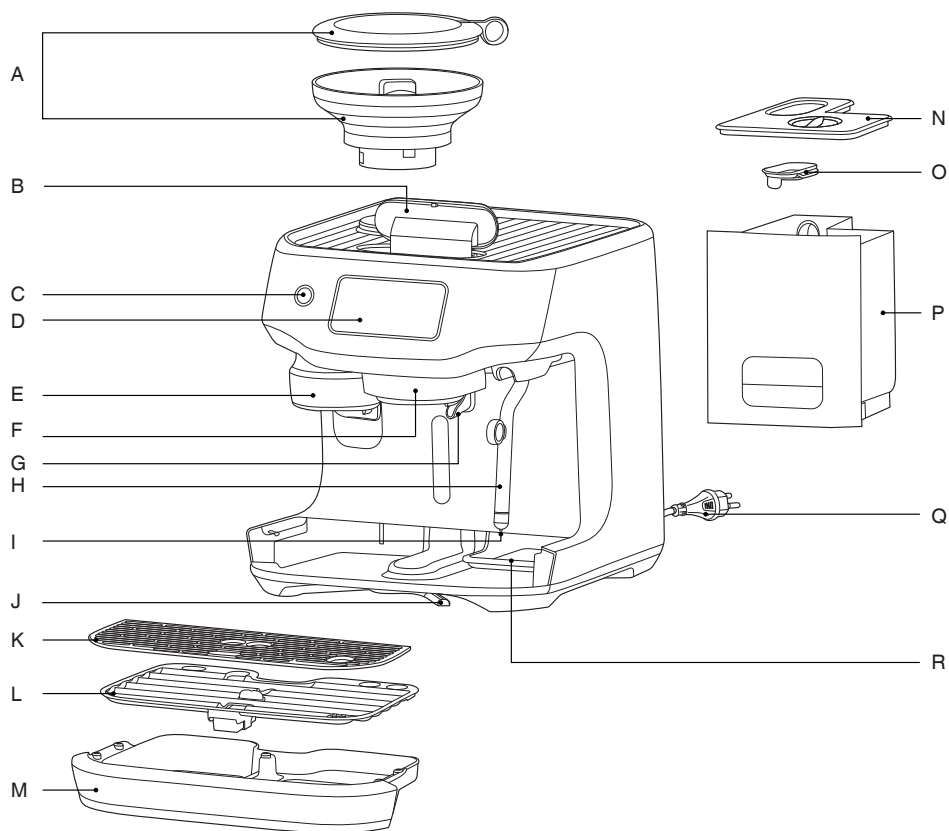
NOTE

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. 340g bean hopper

B. Front top water fill

C. Power button

D. 5.7 inch HD touch screen

E. Grind and tamp outlet

F. Heated 58mm group head

G. Dedicated hot water outlet

H. Auto MilQ™ steam wand

I. Milk temperature sensor

J. Front lever 3rd wheel

K. Drip tray grill

L. Drip tray baffle

M. Drip tray

N. Water tank lid

O. Water tank mesh lid

P. Water tank with latch lock

Q. Power cord with storage

R. Hidden tool storage tray

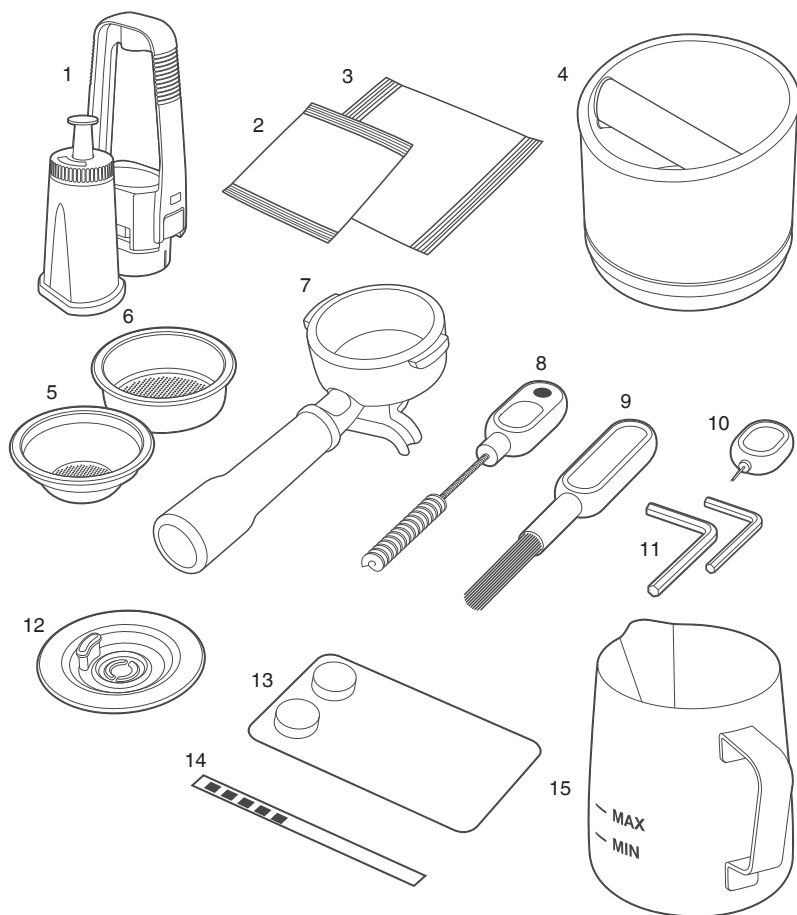


Rating Information

220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Accessories



1. Water filter and filter holder
2. Steam wand cleaning powder
3. Descaling powder
4. Knock Box™ 10
5. Single wall 1 cup filter basket
6. Single wall 2 cup filter basket*
7. 58 mm Stainless steel portafilter
8. Grind outlet brush and tamp removal magnet
9. Cleaning brush

10. Cleaning tool for steam wand tip
11. Two hex keys
12. Cleaning disc
13. Cleaning tablets
14. Water hardness strip
15. Stainless steel milk jug

* Single wall 2 cup filter basket comes installed in the portafilter.



Features

5.7 INCH HD TOUCH SCREEN

The new ultra rich, immersive and fast 5.7 inch display screen. You can swipe, select and enjoy in high definition.

AUTO DIAL-IN SYSTEM

An extraction control system that monitors each espresso shot. If the machine detects the espresso shot was not ideal, it will make grind size adjustments automatically to improve your next espresso shot. If you prefer to control the grind size adjustments, you can turn off this feature in settings.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

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

MOTORISED GRIND SIZE ADJUSTMENT

Adjust your grind settings easily from fine to coarse via the touch screen.

AUTO MILQ™

Silky smooth microfoam with settings for dairy, soy, almond and oat. Adjustable temperatures (45 °C to 75 °C) and 9 texture levels.

PRECISION CONTROL

Dual Boiler Heating System

Experience the power of simultaneous extraction and steaming. The espresso and steam stainless steel boilers, and heated group head ensure that water reaches the perfect temperature for maximum flavour potential, shot after shot.

PID Temperature Control

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Regulated Extraction Pressure

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

ADDITIONAL FEATURES

MANUAL MODE

On the coffee drinks screen, swipe up for a new Manual Mode experience. View real-time feedback with the pressure gauge display and control your manual extraction by customising pre-infusion, blooming and extraction time.

AUTO START

Switches machine on at a specified time.

AUTO OFF

When machine is inactive it switches off automatically after a specified time between 5 min and 60 min. Specified time can be set from the main settings.

SAGE+ COFFEE APP

The coffee app unlocks connectivity features including notifications, tutorials, remote power on/off and more. Simply download the Sage+ Coffee app and pair your machine to access these features.



NOTE

On this 'Off mode', this machine uses a low power consumption of at least 0.483 W if it is kept plugged-in. To save more energy, switch off or unplug the appliance when the appliance is not in use.

DEDICATED HOT WATERSPOUT

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

AUTOMATIC SYSTEM PURGE (Double Tap Purge)

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



Connecting to your Espresso Machine

The Oracle™ Dual Boiler can be paired to a mobile device using the Sage+ Coffee App. If the appliance is not connected to the Wi-Fi, the espresso machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.



NOTE

The Coffee App is only available in selected countries and may not be accessible in all regions. Please check your local app store for availability.



NOTE

We are constantly working to improve the Sage+ Coffee App, which may lead to changes in functionality and setup steps. Please rely on the instructions in the latest version of the App to guide you through the setup process.

INITIAL SET-UP

1. Download the Sage+ Coffee App from Apple App Store or Google Play Store on your mobile device.
2. Create an account.
3. Turn on the appliance for the first time, and follow the prompts, proceed to the screen with the pairing QR code.
4. On your mobile device, press 'Add Oracle Dual Boiler' on the appliance tab.
5. Scan QR code from the appliance.



NOTE

If you are pairing later, you can find the QR code in Settings > Connectivity > Connect to app in your Espresso Machine

Connecting the Precision Scale™ Duo via Bluetooth®

This guide describes how to pair the Precision Scale Duo with the SES995 espresso machine using Bluetooth.

Before You Begin

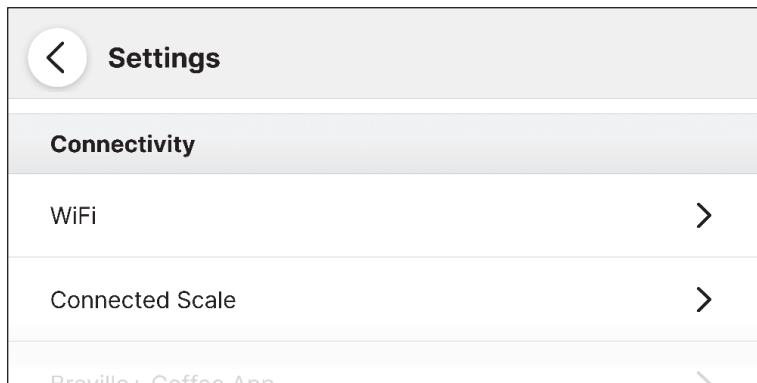
Place the scale within close range of the espresso machine, power it on, and confirm that Bluetooth is enabled on the scale. Refer to the scale user manual for instructions.

Pairing Procedure

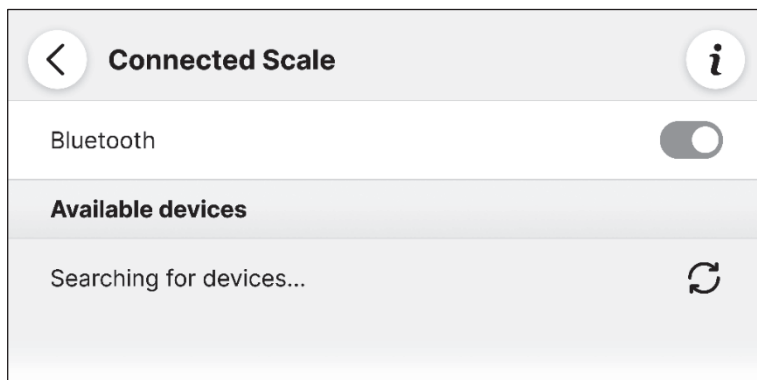
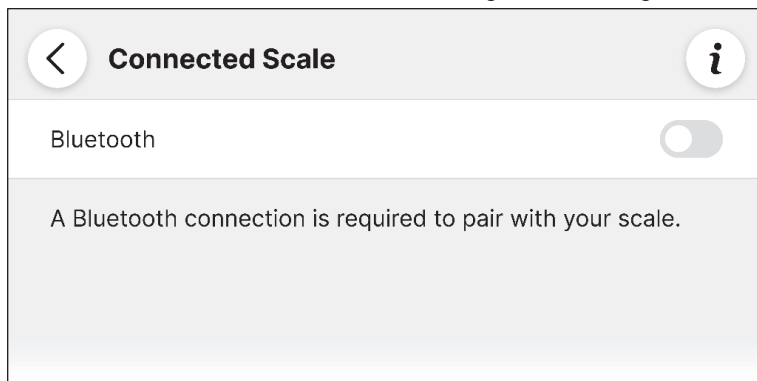
1. Power on the espresso machine
2. On the display screen, tap the Settings  icon.



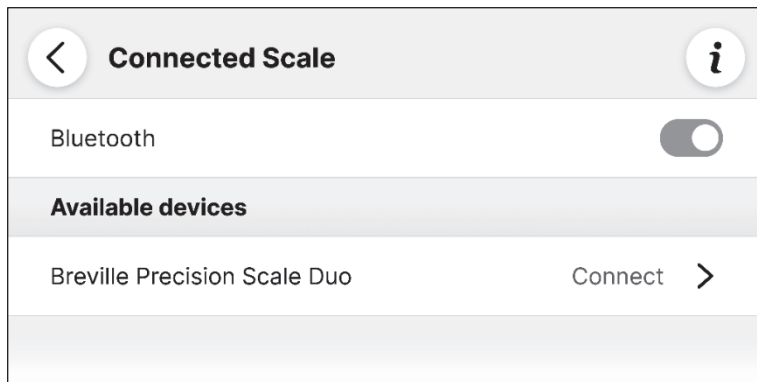
3. Scroll to Connectivity, then select Connected Scale.



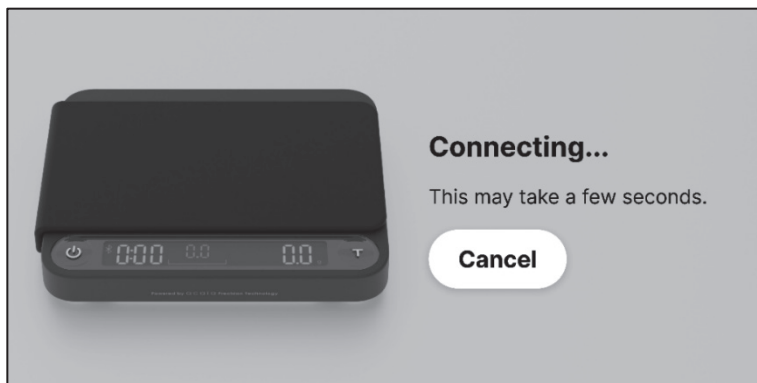
4. Set Bluetooth to ON. The machine begins searching for nearby scales.



5. Select the Breville coffee scale from the list, then tap Connect.

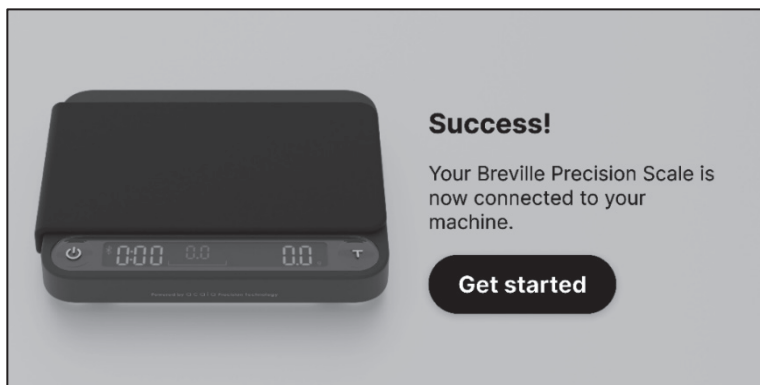


6. Wait for pairing to complete. This may take several seconds.



Result

The display confirms a successful connection. The scale is now paired and ready to use.



NOTE

If pairing fails, confirm the scale is powered on and within range, then repeat the procedure.

Tap **Get Started** to begin the onboarding tutorial. A chevron appears at the end of each animation — tap it to continue to the next step and advance through to each screen until the tutorial is complete. The display shows a series of tutorial illustrations covering Brew by Weight in Auto Mode, Brew Settings, Adjusting the Weight Target, Scale Button Settings, Scale Status Icons, Brew by Weight in Manual Mode, Auto Tare, and Auto Stop

TIP: The quick start guide is printed on the reverse side of the coffee scale's silicone mat.

AUTO MODE OPERATION

1. Select your drink from the carousel. A default target weight of 45 g is displayed.
2. To adjust the target weight, tap the weight value beneath the drink icon (default: 45 g) and select your desired target weight. Tap the drink icon once to save target weight.
3. Insert the portafilter into the grinding cradle.
4. Grind the coffee.
5. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.
6. Place the coffee scale beneath the group head.
7. Place your cup on the scale.

NOTE:

Do not press any buttons on the scale — manual taring is unnecessary, as the scale auto-tares when extraction begins. When paired with the machine, the scale's Auto Modes 1 and 2 are overridden, and the machine controls operation.

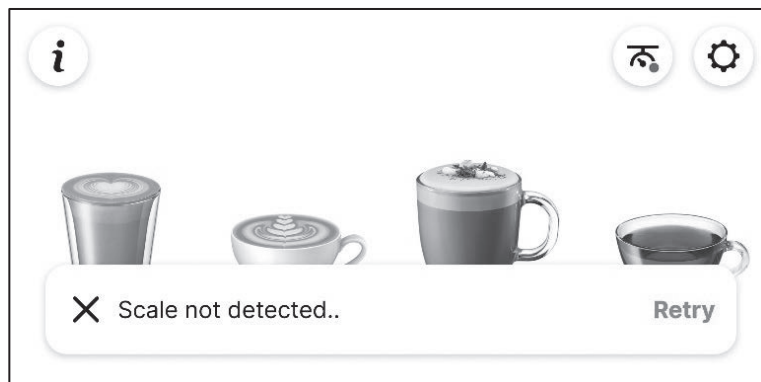
8. Tap the drink icon to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.

9. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.

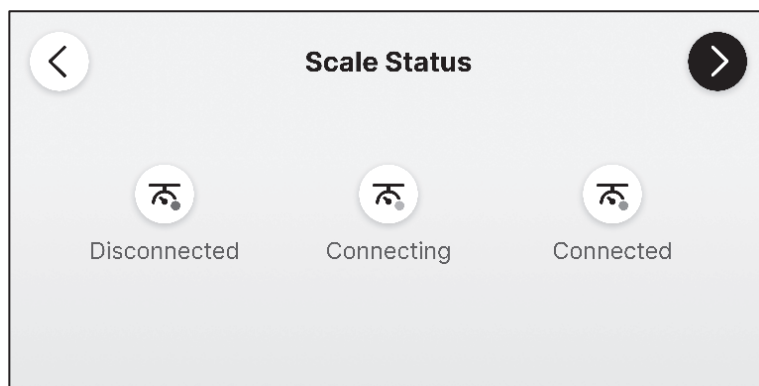
10. Extraction will stop automatically when the selected target weight is reached. Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

TIP

If the display shows this message “Scale not detected..” - Tap Retry to begin scanning for the scale again.



The icons below indicate the scale's connection status:



MANUAL MODE OPERATION

1. Select Manual Mode on the machine's touch screen.
2. Insert the portafilter into the grinding cradle.
3. Grind the coffee.
4. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.
5. Place the coffee scale beneath the group head.
6. Place your cup on the scale.

NOTE:

Do not press any buttons on the scale — manual taring is unnecessary, as the scale auto-tares when extraction begins. When paired with the machine, the scale's Auto Modes 1 and 2 are overridden, and the machine controls operation.

7. To adjust the target weight, press and hold the Brew button. Select your desired target weight, then tap the tick to confirm.
8. To turn Brew by Weight off, tap the toggle. When the toggle is greyed out, Brew by Weight is off.
9. Tap the Brew button once to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.
10. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.
11. When Brew by Weight is enabled, extraction will stop automatically when the selected target weight is reached.
Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

SCALE SETTINGS:

Setting	Options
Units	G (grams) or Oz (ounces)
Mute	Toggle – Off (grey) / On (green) – default: Off
Sleep Delay	5, 10, 20, 30, 60 min, or Off — default: 5 min
Replay Tutorial	Enters onboarding tutorial

Precision Scale Duo

Units

Grams (g) >

Mute

Sleep Delay

20 minutes >

Replay Tutorial

>

RANGE TABLE

ESPRESSO RANGE = 15 – 120 g

INCREMENT = 1 g

SHOT SIZE GUIDE = Single = 30 g | Double = 45 g | Lungo = 70 g

ESPRESSO: HOT & COLD

Input Range:

- 15 to 120 g (1 g increments)

g table (Metric)

<i>Brew Size</i>	<i>Assumed Basket</i>	<i>Ratio</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Ristretto	Single	1:2.25	22.5	15-24
Single	Single	1:3	30	25-32
Single+	Double	1:1.7	35	33-39
Double	Double	1:2.1	45	40-49
Double+	Double	1:2.6	55	50-62
Lungo	Double	1:3.3	70	63-80
Lungo+	Double	1:4.3	90	81+

LONG BLACK / AMERICANO HOT WATER

Input Range:

- 50 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

<i>Hot Water Dose</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Small	100	50-125
Medium	150	126-175
Large	200	176-250

COLD BREW

Input Range:

- 75 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

<i>Brew Size</i>	<i>Assumed Basket</i>	<i>Ratio</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Small	Double	1:4.7	100	75-124
Medium	Double	1:7	150	125-174
Large	Double	1:9.5	200	175-250

CAFÉ CREMA

Input Range:

- 75 to 250 g (5 g increments)

g table (Metric)

<i>Brew Size</i>	<i>Assumed Basket</i>	<i>Ratio</i>	<i>Output Target Grams (g)</i>	<i>Range Grams (g)</i>
Small	Double	1:5.7	120	75-139
Medium	Double	1:8.4	160	140-189
Large	Double	1:11.6	220	190-250



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

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

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

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

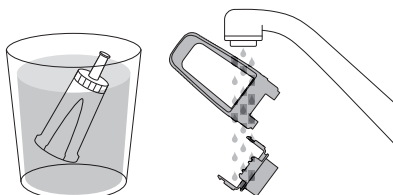


TIP

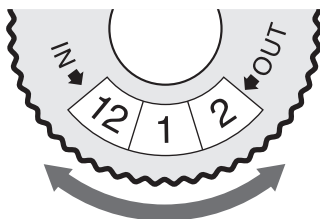
To easily manoeuvre your machine, use the lever located under the drip tray. When the lever is moved from right to left, the swivel foot drops down and lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

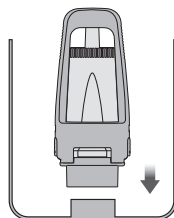
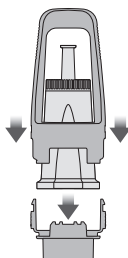
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at www.sageappliances.com



NOTE

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



Guide and Settings

INFORMATION GUIDE

Dial-In Tutorial - Takes you through the startup tutorial on how to make a coffee with the machine.

Tips and Tricks - Access handy hints on the extra features of the machine like the Manual Mode and Double Tap Purge.

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

About your Oracle Dual Boiler - Describes the key components of your coffee machine.

SETTINGS

Switch to manual mode - Select this option to set the machine to manual mode.

Drink Settings

Auto Dial-in - In auto mode, the Auto Dial-In System monitors the espresso shot. If the machine identifies the shot is not ideal, the system will automatically adjust the grind size for your next shot to help improve its quality.

Brew control settings - Switch between volume and time based modes.

The auto and manual modes have sub-menu options between volume and time-based brew settings.

E.g.:

- Volume based setting can be approximately 30 ml for a single shot.
- Time based can be customisable to run for 25 seconds per drink.



NOTE

On volume based mode, the volume cannot be adjusted.

Temperature settings - Adjust the brew temperature.

Milk type settings - Adjust the default type of milk with settings for dairy, soy, almond and oat.

Maintenance

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

Deep clean steam wand - Guides you through unblocking the steam tip using a steam wand cleaning powder for a deeper clean to help produce sufficient microfoam volume.

Group head clean - Cleans the group head of oils and residue. Will require an espresso cleaning tablet or powder.

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

Change Water Filter - To ensure machine has clean water to use.

Water hardness test - Measures the mineral levels in the water your machine is using. You will need an unused test strip.

Empty boilers - Use this cycle to empty the boilers before shipping the machine or storing it away.

Machine Settings

Default mode - Select the machine default mode between auto or manual modes.

Theme - Switch between light or dark mode.

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

Schedule Auto-Start - Set and select a day and time to automatically start the machine.

Auto Off - Set the time to power off after last use.

Sound - Adjusts the volume of the interface.

Screen brightness - Adjusts the brightness of the screen.

Light brightness - Adjust the brightness of the LED lights.

Units - Switch between imperial and metric units.

Location and Language - Select your region and preferred language on screen.

Wi-Fi - Connect to Wi-Fi to use the app and to receive the latest software updates.

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

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

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



WARNING

Do not unplug the machine while it is performing a factory reset or a software update.



Care and Cleaning

HD TOUCH SCREEN DISPLAY

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

CLEANING CYCLE

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

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

Follow instructions on the screen.

DESCALING

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

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

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

Follow instructions on the screen.

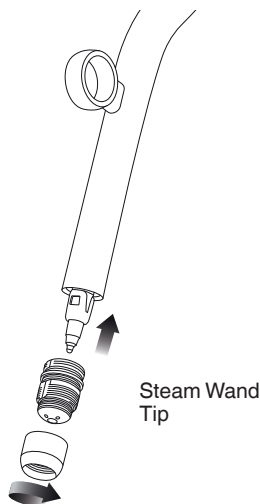
CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' and either select '**Clean steam wand**' for general maintenance or '**Deep clean steam wand**' for when there is a persistent blockage and follow instructions on the screen.



NOTE

Ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning.



CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approximately 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. Tap the brew image and let it run for 20 seconds.

CLEANING THE GROUP HEAD

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



NOTE

Ensure the drip tray is firmly in place when purging the machine.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

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

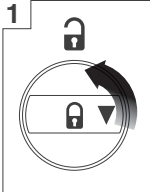
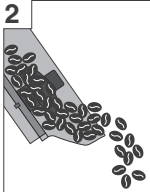
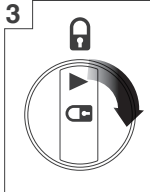
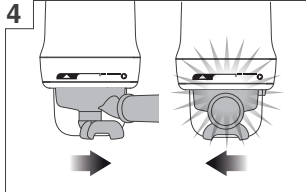
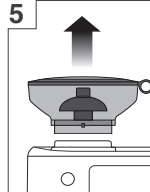
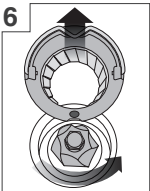
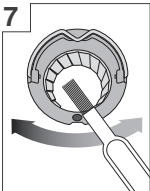
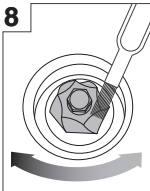
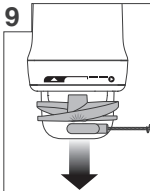
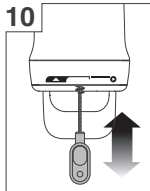
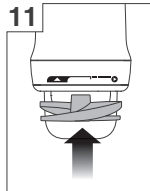
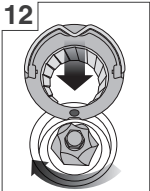
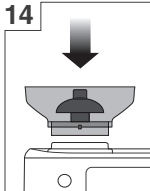
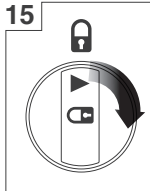
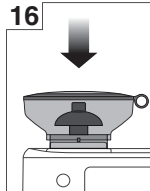


NOTE

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

CLEANING CONICAL BURRS

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

- 1  Unlock the hopper
- 2  Remove beans
- 3  Replace & lock the hopper
- 4  Run grinder until empty
- 5  Remove the lid, unlock and remove the hopper
- 6  Remove the upper burr
- 7  Clean the upper burr with the burr brush
- 8  Clean the lower burr with the 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 the upper burr firmly into position
- 13  Lock the upper burr
- 14  Place the hopper back on to the machine
- 15  Lock the hopper
- 16  Cover the hopper with the lid

NOTE

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

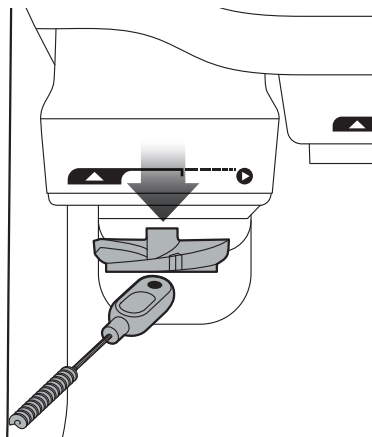
TIP

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

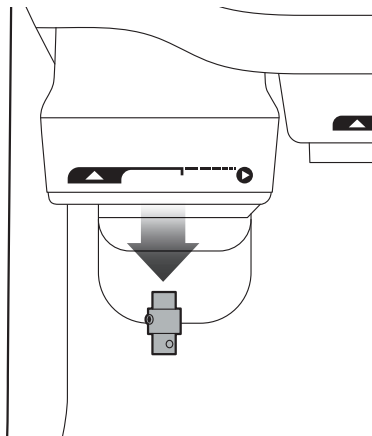
ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

Steps to adjust the tamper height.

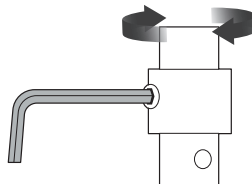
1. Turn off and disconnect the machine from the power source.
2. Pull the fan down from the grind collar using the grinder outlet tool with tamp adjust magnet.



3. Reach in and unscrew the tamp fan connector counter clockwise.



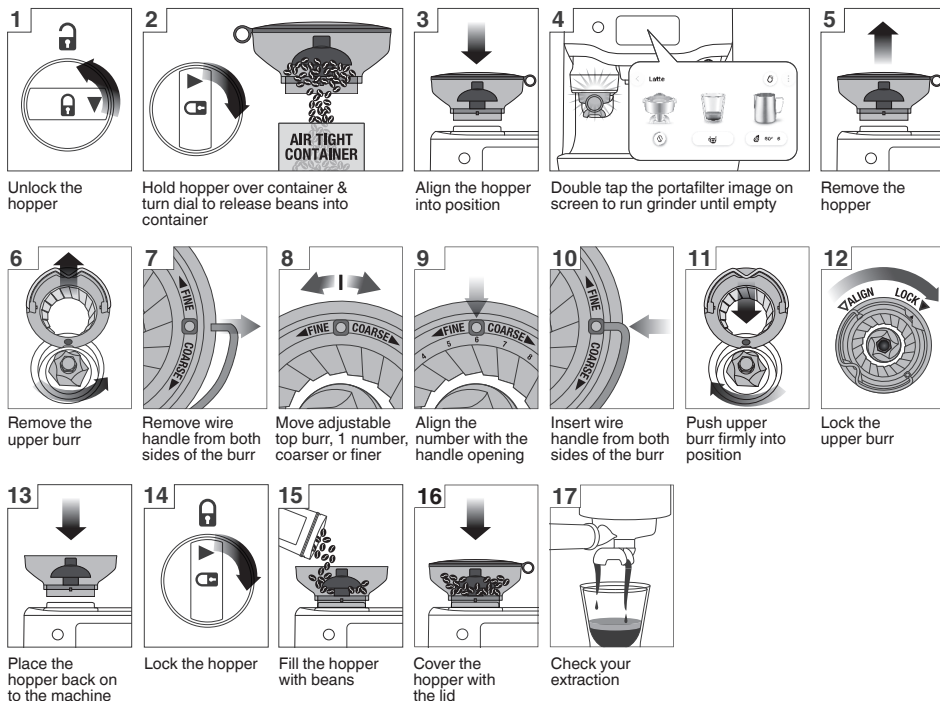
4. Use the hex key to adjust grub screw.
5. To adjust the connector length, turn clockwise (shorten) or anti-clockwise (lengthen). It is recommended changing the tamp height connector by maximum 1 turn and rechecking the results. The connector must not be longer than 29.2 mm.



6. Refasten the screw after adjustment. Screw must be fastened onto the plane step instead of the screw thread, otherwise will damage the screw thread.
7. Reassemble the tamp height connector by pushing upwards until it clicks in place.
8. Reinsert the fan by pushing upwards and aligning to the tamp height connector.

ADJUSTING CONICAL BURRS

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





Troubleshooting

CONNECTING YOUR ORACLE DUAL BOILER

The Oracle Dual Boiler is a Wi-Fi-enabled machine that will support downloading the latest software version. If the machine is not connecting to Wi-Fi, the machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.



NOTE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	- No coffee beans in bean hopper. - Grinder/bean hopper is blocked. - Coffee bean may have become stuck in hopper.	- Fill bean hopper with fresh coffee beans. - Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again. - Clean the chute.
Grinder motor unable to start	- Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked - Moisture clogging grinder.	Turn the machine off. Inspect and remove foreign object and clean the chute.
Unable to lock bean hopper into position	Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	- Tamping fan was removed for cleaning and not replaced. - Inserted a portafilter that was already full.	- Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under Care & Cleaning. - Make sure that portafilter is empty before inserting it.
Grinder Emergency stop		- Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. - Unplug power cord from power outlet.
Grinder overheat		Turn the power to OFF and unplug the machine from the outlet. Wait a few minutes before plugging and starting the machine back on.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	• No beans in hopper.	• Fill hopper with beans. • Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	• Tamping fan has been removed.	• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under  Care & Cleaning .
Espresso runs out around the edge of the portafilter	• Portafilter not inserted in the group head correctly	• Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal. If problem persists, contact Sage Customer Service
Portafilter comes out of the group head during an extraction	• There are coffee grounds around the filter basket rim	• Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head. • Run a group head cleaning cycle, and if the issue persists, you may need to remove and clean the steam ring or replace the steam ring if damaged. As a preventive measure, clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in the group head.
	• Steam wand is blocked	• Ensure to remove the portafilter once the machine has cooled down and before using the steam wand again. Clean the steam wand tip using the provided steam wand tip cleaning tool and run a steam wand cleaning cycle. If the steam wand is still blocked, run a descaling cycle.
Issues with the Auto Start feature	• Clock not set or clock is set with incorrect time.	• Verify that the time zone is accurate and ensure the clock and Auto Start time are programmed correctly.
Operation Error message on the touch screen	• A fault has occurred and machine cannot operate.	• Contact Sage Customer Service Centre.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	• Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	• We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Sage Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	- Fill tank. Prime the system by: 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.
	Water tank not fully inserted & locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
Display says "Water tank empty" but water tank is full	Water tank not fully inserted & locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	Machine is not turned on or up to operating temperature.	Ensure the machine is plugged in and ready for use.
No hot water	Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning section.
The machine is 'On' but won't operate		- 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		- Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. - If problem persists, call Sage Consumer Support.
Coffee not hot enough	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Not-Ideal milk temperature	Milk temperature is too high or too low (if making cappuccino or latté etc).	Adjust milk temperature in the settings menu.
No crema	Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Not enough milk texture	Steam wand is blocked.	- Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning section. - 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 (Espresso flows out too quickly)	- Coffee is ground too coarsely. - Coffee beans are stale.	- 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 (Espresso drips on a restricted flow)	Coffee is ground too finely.	- Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. - Customise extraction time by touching the 'Single'/'Double' button. - Shot duration / volume needs to be adjusted. - Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	- Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. - 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.

QR Code Links



Extraction Guide

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Clean Steam Wand

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Descale

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Texture Milk

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>



Notes

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



DE HANDBUCH

Sage



Inhalt

- 34 Garantie
- 34 Bei Sage™ steht Sicherheit an erster Stelle
- 40 Komponenten
- 41 Zubehör
- 42 Merkmale
- 43 Anschluss an Ihre Espressomaschine
- 44 Zusammenbau
- 45 Anleitung und Einstellungen
- 46 Pflege und Reinigung
- 51 Störungsbehebung

GARANTIE

AUF 2 JAHRE BESCHRÄNKT

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

BEI SAGE™ STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

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

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

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

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

- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird der Einbau eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Überprüfung, Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es: - unbeaufsichtigt lassen, reinigen, umstellen, zusammenbauen oder lagern. Schalten Sie die Espressomaschine immer durch Drücken auf die POWER-Taste aus. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden,

wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe einer Hitzequelle, wie Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfelder.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung oder nicht fachmännische Reparaturen verursacht werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch. Für jegliche Schäden können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Das Mahlwerk nicht betreiben, wenn der Behälterdeckel nicht angebracht ist. Während des Betriebs Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Sicherstellen, dass der Siebträger fest in den Gruppenkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor mit dem Extraktionsvorgang begonnen wird. Den Siebträger niemals während des Extraktionsvorgangs abnehmen. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Verbrühungen durch heißen Dampf oder heißen Kaffee.
- Eine unsachgemäße Verwendung der Maschine, wie etwa das Zubereiten von Kaffee

im Siebträger ohne einen der mitgelieferten Siebeinsätze, kann zu Verletzungen und/oder Schäden an den Oberflächen rund um die Maschine führen.



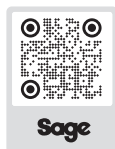
VORSICHT

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

- Wenn der Siebträger in den Brühkopf eingesetzt ist, lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen. Entfernen Sie anschließend den Siebträger, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Wenn sich der Siebträger während der Extraktion oder des Dampfbezugs lockert oder dreht, halten Sie den Siebträgergriff fest und beenden Sie den Betrieb sofort. Andernfalls kann sich der Siebträger unter Druck lösen, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- Öffnen oder entfernen Sie während des Betriebs keine Komponenten der Kaffeemaschine.

STROMSPARFUNKTION

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



Ist das Gerät nicht in Gebrauch, schalten Sie die Steckdose zum Stromsparen aus oder ziehen Sie den

Stecker des Geräts. Wenden Sie sich für genauere Informationen bitte an die Online-Informationen, die Sie über den QR-Code abrufen können*.

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

Es schaltet nach 20 Minuten Inaktivität automatisch in den Aus-Zustand oder den Netzwerkmodus.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Befüllen Sie den Wassertank nicht mit heißem Wasser oder Milch.

- Die vordere obere Einfüllöffnung ist nicht für Milch vorgesehen. Schütten Sie keine Milch in die vordere obere Einfüllöffnung.
- Verwenden Sie beim Entkalken Vorsicht, da heißer Dampf austreten kann. Stellen Sie vor dem Entkalken sicher, dass die Abtropfschale leer ist und korrekt in der Maschine eingesetzt wurde. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Pflege & Reinigung“.
- Vorsicht nach dem Aufschäumen von Milch, da die automatische Spülung heißen Dampf ausstoßen kann, wenn der Dampfstab abgesenkt wird.
- Die Außenfläche mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen. Gerät und Zubehör stets sauber halten.
- Die Tropfschale ist scharfkantig. Gehen Sie beim Umgang mit der Tropfschale und ihren Teilen vorsichtig vor.
- Wartungsarbeiten außer der Reinigung sollten nur von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder in einem autorisierten Sage-Servicecenter durchgeführt werden.

HINWEIS BEZÜGLICH DES SPEICHERCHIPS

Das Gerät enthält einen internen Speicherchip, der unseren Kunden die Bedienung des Geräts erleichtern soll. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es genutzt wird, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zum Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com

BT BLE:

2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:

2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

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



WARNUNG

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



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



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



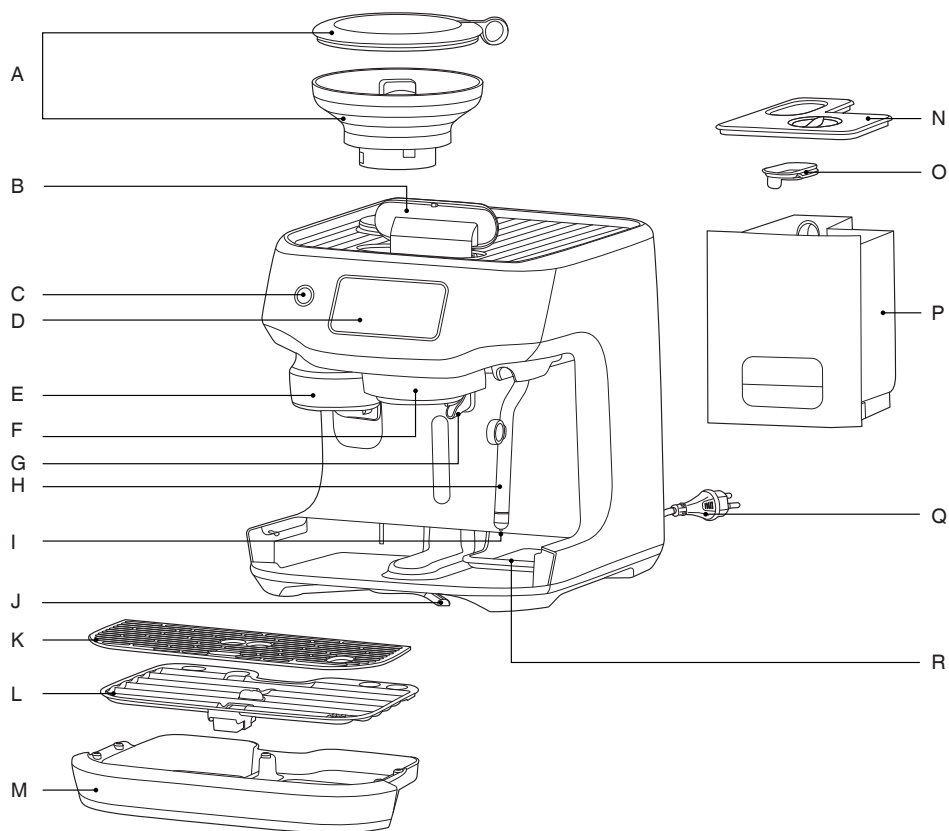
HINWEIS

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel. Benutzen Sie stattdessen ein sauberes, weiches Tuch.

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



Komponenten



- A. 340-g-Bohnenbehälter
- B. Vordere obere Einfüllöffnung
- C. An-/Aus-Taste
- D. 5.7-Zoll-HD-Touchscreen
- E. Mahl- und Tamperauslass
- F. Beheizter 58-mm-Brühkopf
- G. Separater Heißwasserauslass
- H. Auto MilQ™ Dampfstab
- I. Milchtemperatur-Sensor

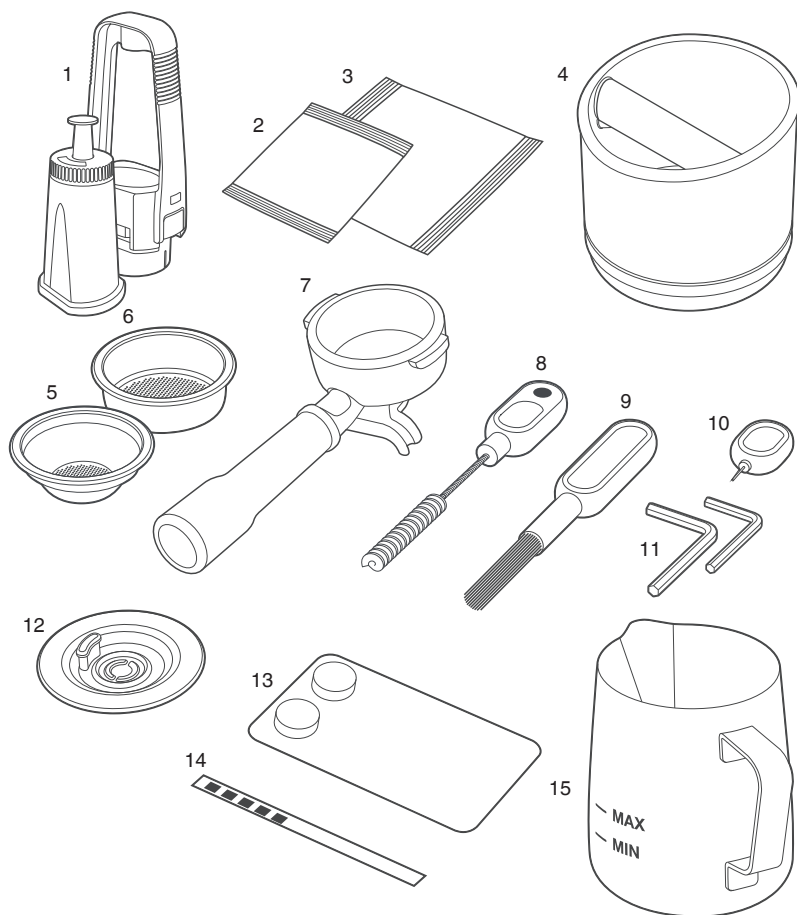
- J. Vorderer Hebel, 3. Rad
- K. Abtropfschalengitter
- L. Abdeckung der Abtropfschale
- M. Abtropfschale
- N. Wassertankdeckel
- O. Gitterdeckel des Wassertanks
- P. Wassertank mit Verriegelung
- Q. Netzkabel mit Aufbewahrung
- R. Verstecktes Zubehörfach



Leistungsinformationen
220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Zubehör



1. Wasserfilter und Filterhalter
2. Reinigungspulver für den Dampfstab
3. Entkalkungspulver
4. Knock Box™ 10
5. Einwandige Siebeinsätze für 1 Tasse
6. Einwandige Siebeinsätze für 2 Tassen*
7. 58-mm-Siebträger aus Edelstahl
8. Bürste für den Mahlgutauslass und Magnet zum Entfernen des Tamper

9. Reinigungsbürste
10. Reinigungstool zum Reinigen des Dampfstabs
11. Zwei Inbusschlüssel
12. Reinigungsscheibe
13. Reinigungstabletten
14. Wasserhärte-Teststreifen
15. Edelstahl-Milchkanne

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



Merkmale

5,7-ZOLL-HD-TOUCHSCREEN

Das neue, besonders brillante, eindrucksvolle und schnelle 5,7-Zoll-Display. Sie können Wischen, auswählen und in hoher Auflösung genießen.

AUTOMATISCHES DIALING-IN-SYSTEM

Ein Extraktionskontrollsystem, das jeden Espresso-Shot überwacht. Wenn die Maschine feststellt, dass der Espresso-Shot nicht optimal war, passt sie den Mahlgrad automatisch an, um den nächsten Espresso-Shot zu verbessern. Wenn Sie die Mahlgradeinstellungen lieber selbst vornehmen möchten, können Sie diese Funktion in den Einstellungen deaktivieren.

AUTOMATISCHES MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN

Mahlt, dosiert und tampert automatisch die benötigte Menge Kaffee – ganz ohne Verschmutzung.

MOTORISIERTE MAHLGRADEINSTELLUNG

Passen Sie den Mahlgrad von fein bis grob ganz einfach über den Touchscreen an.

AUTO MILQ™

Seidig-weicher Mikro-Milchschaum mit Einstellungen für Milch, Soja, Mandeln und Hafer. Anpassbare Temperaturen (45°C bis 75°C) und 9 Texturstufen.

PRÄZISIONSKONTROLLE

Dual Boiler™-Heizsystem

Erleben Sie die Kraft des gleichzeitigen Extrahierens und Dämpfens. Die Espresso- und Dampfboiler aus Edelstahl sowie die beheizte Brühgruppe sorgen dafür, dass das Wasser die perfekte Temperatur erreicht, um jedes Mal ein maximales Aroma zu entfalten.

PID-Temperaturregelung

Die elektronische Temperaturregelung sorgt für eine präzise Wassertemperatur und optimalen espressogeschmack.

Preinfusion unter niedrigem Druck

Die allmähliche Erhöhung des Wasserdrucks quellt das Kaffeemehl sanft auf und gewährleistet eine gleichmäßige Extraktion.

Regulierbarer Extraktionsdruck

Das Überdruckventil begrenzt den maximalen Druck für optimalen espressogeschmack.

WEITERE FUNKTIONEN

MANUELLER MODUS

Wischen Sie auf dem Bildschirm „Kaffeegetränke“ nach oben, um den neuen manuellen Modus zu entdecken. Sehen Sie Echtzeit-Feedback über die Manometeranzeige und steuern Sie Ihre manuelle Extraktion durch individuelle Anpassung von Preinfusion, Blooming und Extraktionszeit.

AUTO START

Schaltet die Maschine zu einer festgelegten Zeit ein.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Bei Inaktivität schaltet sich die Maschine nach einer festgelegten Zeit zwischen 5 Min. und 60 Min. automatisch ab. Die Zeit hierfür kann in den Haupteinstellungen festgelegt werden.

SAGE+ KAFFEE-APP

Die Kaffee-App schaltet Konnektivitätsfunktionen frei, darunter Benachrichtigungen, Tutorials, Fern-Ein-/Ausschalten und mehr. Laden Sie einfach die Sage+ Kaffee-App herunter und koppeln Sie Ihre Maschine, um auf diese Funktionen zuzugreifen.



HINWEIS

Im „Aus-Modus“ verbraucht dieses Gerät bei eingestecktem Netzstecker eine geringe Leistung von zumindest 0,483 W. Um mehr Energie zu sparen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht in Gebrauch ist.

SEPARATER HEISSWASSERAUSLASS

Separater Heißwasserauslass für die Zubereitung von Long Blacks (Americanos) und Tee sowie zum Vorwärmen von Tassen.

AUTOMATISCHE SYSTEMSPÜLUNG (Doppeltap-Spülung)

Tappen Sie zweimal auf die Symbole „Mahlen“, „Brühen“ oder „Dämpfen“, um das System automatisch zu spülen und für den Brühvorgang vorzubereiten.



Anschluss an Ihre Espressomaschine

Der Oracle™ Dual Boiler kann mithilfe der Sage+ Coffee App mit einem Mobilgerät verbunden werden. Wenn das Gerät nicht mit dem WLAN verbunden ist, kann die Espressomaschine dennoch wie eine Espressomaschine ohne Netzwerkverbindung betrieben werden.



HINWEIS

Die Coffee App ist nur in ausgewählten Ländern verfügbar und möglicherweise nicht in allen Regionen zugänglich. Bitte prüfen Sie die Verfügbarkeit in Ihrem lokalen App-Store.



HINWEIS

Wir arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung der Sage+ Coffee App, was zu Änderungen der Funktionalität und der Einrichtungsschritte führen kann. Bitte befolgen Sie die Anweisungen in der neuesten Version der App, um den Einrichtungsprozess durchzuführen.

ERSTINSTALLATION

1. Laden Sie die Sage+ Coffee App aus dem Apple App Store oder Google Play Store auf Ihr Mobilgerät herunter.
2. Ein Konto erstellen.
3. Schalten Sie das Gerät zum ersten Mal ein und folgen Sie den Anweisungen, bis Sie zum Bildschirm mit dem QR-Code zum Verbinden gelangen.
4. Wählen Sie auf Ihrem Mobilgerät auf der Registerkarte „Geräte“ die Option „Oracle Dual Boiler hinzufügen“.
5. Scannen Sie den QR-Code des Geräts.



HINWEIS

Wenn Sie die Verbindung später vornehmen, finden Sie den QR-Code auf Ihrer Espressomaschine unter Einstellungen > Konnektivität > Mit App verbinden.



Zusammenbau

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien von Ihrer Espressomaschine und entsorgen Sie diese.

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

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

Reinigen Sie Teile und Zubehör (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Milchkännchen) mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Gut abspülen und anschließend gründlich trocknen.

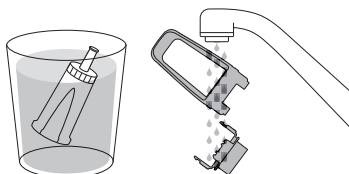


TIPP

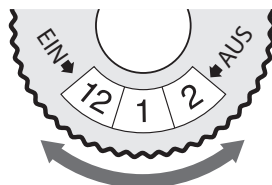
Um Ihre Maschine mühelos zu bewegen, verwenden Sie den Hebel unter der Abtropfschale. Wenn der Hebel von rechts nach links bewegt wird, senkt sich der Schwenkfuß und hebt die Maschine an, sodass der herausnehmbare Wassertank leichter zugänglich ist oder die Maschine an einen anderen Standort bewegt werden kann.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

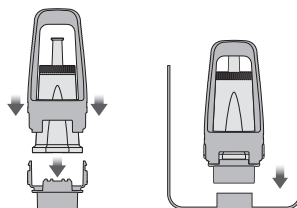
- Nehmen Sie den Wasserfilter und Filterhalter aus dem Kunststoffbeutel.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
- Spülen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



- Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austauschmonat ein. Wir empfehlen, den Filter alle 3 Monate auszutauschen.



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



HINWEIS

Wenn der Wasserfilter alle drei Monate ausgetauscht wird, muss das Gerät nicht so häufig entkalkt werden. Filter sind auf www.sageappliances.com erhältlich.



HINWEIS

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



Anleitung und Einstellungen

INFORMATIONSLFITFADEN

Dialling-in-Tutorial - Führt Sie durch das Start-Tutorial, in dem Sie erfahren, wie Sie mit der Maschine einen Kaffee zubereiten.

Tipps und Tricks - Erhalten Sie praktische Hinweise zu weiteren Funktionen des Geräts, wie beispielsweise den manuellen Modus und die Doppeltap-Spülung.

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

Über Ihren Oracle™ Dual Boiler - Beschreibt die wichtigsten Komponenten Ihrer Kaffeemaschine.

EINSTELLUNGEN

In den manuellen Modus wechseln - Wählen Sie diese Option, um die Maschine in den manuellen Modus zu versetzen.

Getränke-Einstellungen

Automatisches Dialling-in - Im automatischen Modus überwacht das automatische Dialling-in-System jeden Espresso-Shot. Wenn die Maschine feststellt, dass der Shot nicht optimal ist, passt das System den Mahlgrad für den nächsten Shot automatisch an, um die Qualität zu verbessern.

Einstellungen für die Brühsteuerung

- Wechseln Sie zwischen volumen- und zeitbasierten Modi.

Der automatische und der manuelle Modus verfügen über Untermenüoptionen zwischen volumen- und zeitbasierten Brüheinstellungen.

Z.B.:

- Die volumenbasierte Einstellung kann für einen einzelnen Shot ungefähr 30 ml betragen.
- Die zeitbasierte Einstellung kann individuell angepasst werden, beispielsweise auf 25 Sekunden pro Getränk.



HINWEIS

Im volumenbasierten Modus kann das Volumen nicht angepasst werden.

Temperatureinstellungen - Anpassen der Brühtemperatur.

Milchtyp-Einstellungen - Anpassen der Standardmilchsorte auf Milch, Soja, Mandel und Hafer.

Wartung

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

Gründliche Reinigung des Dampfstabs

- Führt Sie durch die Beseitigung einer Verstopfung an der Dampfspitze mithilfe eines Dampfstab-Reinigungspulvers für eine gründlichere Reinigung, um ausreichend Mikro-Milchschaum zu erzeugen.

Brühgruppe reinigen - Zum Reinigen der Brühgruppe von Ölen und Rückständen. Erfordert eine Espresso-Reinigungstablette oder Reinigungspulver.

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

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

Wasserhärte-Test - Misst den Mineralgehalt des Wassers, das Ihre Maschine verwendet. Sie benötigen einen unbenutzten Teststreifen.

Boiler leeren - Verwenden Sie diesen Vorgang, um die Boiler vor dem Transport oder der Lagerung der Maschine zu entleeren.

Maschineneinstellungen

Standardmodus - Wählen Sie den Standardmodus der Maschine zwischen automatisch und manuell.

Anzeige - Wechseln Sie zwischen hellem und dunklem Modus.

Uhrzeit und Datum - Stellen Sie die Uhrzeit und das Datum am Gerät ein.

Auto Start planen - Legen Sie einen Tag und eine Uhrzeit fest, zu der die Maschine automatisch starten soll.

Automatisches Ausschalten - Stellen Sie die Zeit für das Ausschalten nach der letzten Verwendung ein.

Tonsignal - Passt die Lautstärke des Bedienfelds an.

Bildschirmhelligkeit - Passt die Helligkeit des Displays an.

Anzeigelampe - Passt die Helligkeit der LED-Anzeigelampen an.

Messeinheiten - Wechseln Sie zwischen imperialen und metrischen Messeinheiten.

Standort und Sprache - Wählen Sie auf dem Display Ihre Region und die bevorzugte Sprache aus.

WLAN - Stellen Sie eine WLAN-Verbindung her, um die App zu nutzen und die neuesten Softwareupdates zu erhalten.

Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

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

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

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



WARNUNG

Ziehen Sie während des Zurücksetzens auf die Werkseinstellungen oder während eines Software-Updates nicht den Netzstecker.



Pflege und Reinigung

HD-TOUCHSCREEN-ANZEIGE

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

REINIGUNGSVORGANG

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

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

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

ENTKALKEN

Das Gerät zeigt an, wenn ein Entkalkungsvorgang durchgeführt werden muss.

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

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

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

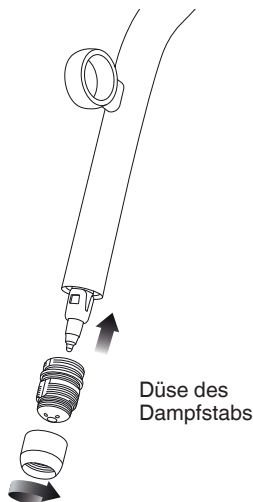
REINIGEN DES DAMPFSTABS

- Der Dampfstab sollte nach dem Milchaufschäumen immer gereinigt werden. Wischen Sie den Dampfstab mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn eines der Löcher an der Düsenspitze des Dampfstabs verstopft ist, kann dies die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen.
- Gehen Sie zu „Einstellungen“ und wählen Sie entweder „**Dampfstab reinigen**“ für die allgemeine Wartung oder „**Dampfstab gründlich reinigen**“ bei einer anhaltenden Verstopfung und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



HINWEIS

Stellen Sie sicher, dass die Düsenspitze des Dampfstabs nach der Reinigung wieder fest sitzt.



REINIGEN DES SIEBEINSATZES UND DES SIEBTRÄGERS

- Der Siebeinsatz und der Siebträger sollten nach jeder Kaffeezubereitung unter heißem Wasser abgespült werden, um sämtliche Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- If the holes in the filter basket become blocked. Should the holes in the filter basket become blocked, remove the filter basket in hot water and place the filter basket and the portafilter in the solution. Thoroughly rinse.

RÜCKSPÜLUNG MIT KLAREM WASSER

- Wir empfehlen, nach jeder Kaffeezubereitung eine Rückspülung mit klarem Wasser durchzuführen, bevor Sie die Maschine ausschalten. Abtropfschale leeren. Legen Sie die Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz und spannen Sie dann den Siebträger in die Brühgruppe ein. Drücken Sie auf das Bild und lassen Sie das Gerät 20 Sekunden lang laufen.

REINIGEN DER BRÜHGRUPPE

- Das Innere der Brühgruppe und der Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in die Brühgruppe ein. Tappen Sie zweimal auf das Brühsymbol auf dem Display und lassen Sie einen kurzen Wasserstrahl laufen, um alle Kaffeerückstände auszuspülen.



HINWEIS

Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale beim Spülen der Maschine fest sitzt.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE UND DES ZUBEHÖRFACHS

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

REINIGEN DES GEHÄUSES

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

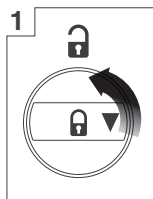


HINWEIS

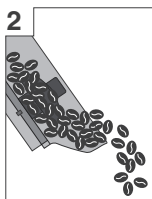
Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die Kratzer an der Oberfläche verursachen können. Reinigen Sie keine Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine.

REINIGEN DES KEGELMAHLWERKS

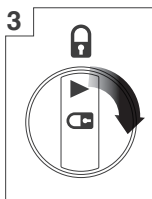
Durch regelmäßiges Reinigen erzielen die Mahlkegel gleichmäßige Mahlergebnisse, was besonders beim Mahlen für einen Espresso wichtig ist.



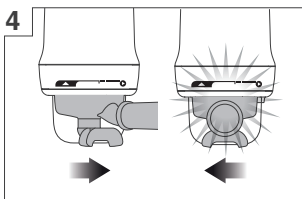
Den Bohnenbehälter entriegeln



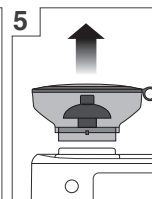
Entfernen Sie die Bohnen



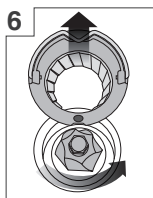
Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf und drehen Sie ihn fest



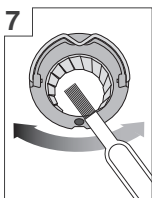
Lassen Sie das Mahlwerk leerlaufen



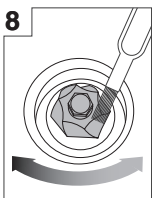
Nehmen Sie den Deckel ab, entriegeln Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie ihn



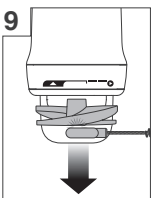
Nehmen Sie das obere Mahlwerk heraus



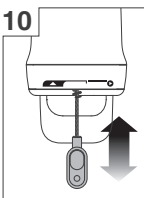
Reinigen Sie das obere Mahlwerk mit der dafür vorgesehenen Bürste



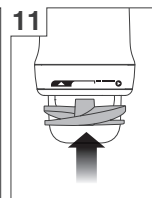
Reinigen Sie das untere Mahlwerk mit der dafür vorgesehenen Bürste



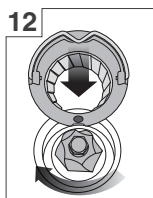
Entfernen Sie das Tamper-Flügelrad mit dem Tamper-Entfernungsmagneten



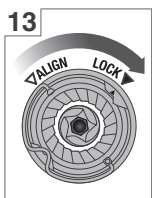
Säubern Sie den Mahlauslass mit der Spezialbürste



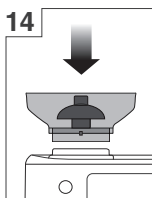
Ersetzen Sie das Tamper-Flügelrad von Hand



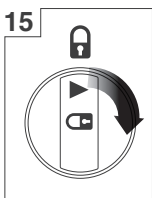
Bringen Sie das obere Mahlwerk fest in Position



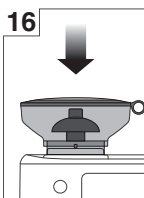
Oberes Mahlwerk arretieren



Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine



Den Bohnenbehälter arretieren



Bringen Sie den Deckel am Bohnenbehälter an



HINWEIS

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



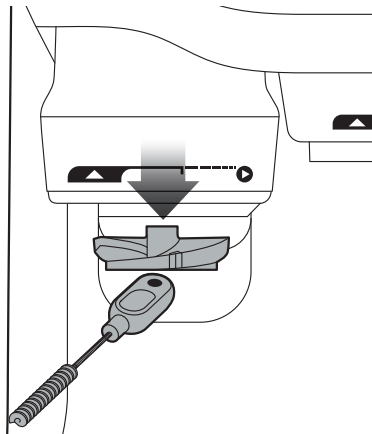
TIPP

Es wird empfohlen, hochwertige 100 % Arabica-Bohnen zu verwenden, auf deren Verpackung das Datum „Geröstet am“ und nicht das Datum „Mindestens haltbar bis“ oder „Verwendbar bis“ aufgedruckt ist. Kaffeebohnen sollten am besten innerhalb von 5 – 20 Tagen nach dem Datum „Geröstet am“ konsumiert werden. Abgestandener Kaffee fließt möglicherweise zu schnell aus dem Siebträger und schmeckt dann bitter und wässrig.

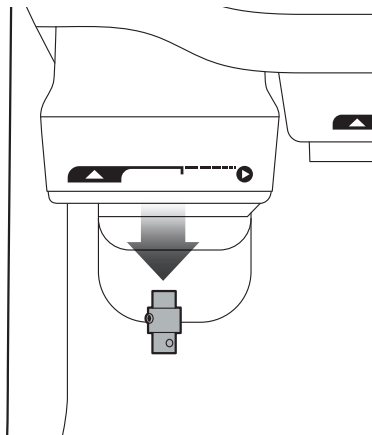
ANPASSEN DER TAMPERHÖHE VOM MAHLRING

So stellen Sie den Tamper auf die richtige Höhe ein – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung

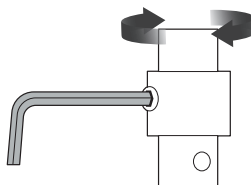
1. Schalten Sie zuerst das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Ziehen Sie den Lüfter mit dem Mahlgutauslassstutzen mit Magnet zur Tamp-Höheneinstellung vom Mahlkragen nach unten.



3. Greifen Sie hinein und schrauben Sie den Anschluss des Tamper-Flügelrads gegen den Uhrzeigersinn ab.



4. Stellen Sie den Gewindestift mit dem Inbusschlüssel ein.
5. Um die Länge des Tamp-Verbinders einzustellen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (verkürzen) oder gegen den Uhrzeigersinn (verlängern). Es wird empfohlen, den Tamp-Höhenverbinder um maximal eine Umdrehung zu drehen und das Ergebnis erneut zu überprüfen. Der Tamp-Verbinder darf nicht länger als 29,2 mm sein.



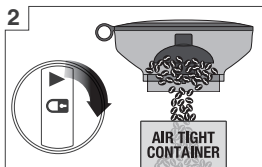
6. Ziehen Sie die Schraube nach der Einstellung wieder fest an. Die Schraube muss an der Fläche befestigt werden und nicht am Gewinde, da sonst das Gewinde beschädigt wird.
7. Setzen Sie den Tamp-Höhenverbinder wieder zusammen, indem Sie ihn nach oben drücken, bis er einrastet.
8. Setzen Sie den Lüfter wieder ein, indem Sie ihn nach oben drücken und am Anschluss für die Tamp-Höhe ausrichten.

ANPASSEN DES KEGELMAHLWERKS

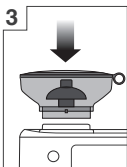
Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlgradbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Beim Oracle™ Dual Boiler lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.



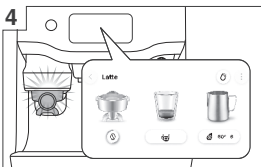
Den Bohnenbehälter entriegeln



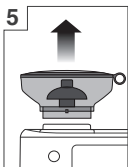
Bohnenbehälter über den Fülltrichter halten und Drehregler drehen, um die Bohnen in den Behälter zu füllen



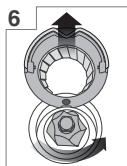
Bohnenbehälter in Position bringen



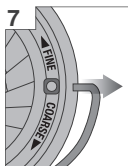
Tappen Sie zweimal auf das Bild des Siebträgers auf dem Display, um das Mahlwerk zu starten, bis es leer ist.



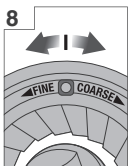
Bohnenbehälter entnehmen.



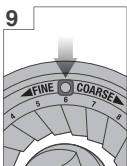
Nehmen Sie das obere Mahlwerk heraus



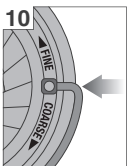
Drahtgriffe von beiden Seiten des Mahlwerks entfernen



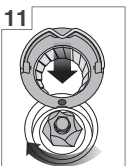
Oberes Teil des Mahlwerks verstellen: 1 Stufe gröber oder feiner



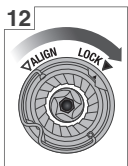
Nummer an der Grifföffnung ausrichten



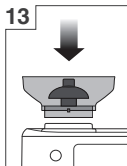
Drahtgriffe an beiden Seiten des Mahlwerks anbringen



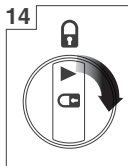
Oberes Mahlwerk fest in Position bringen



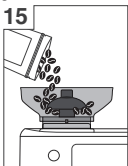
Oberes Mahlwerk arretieren



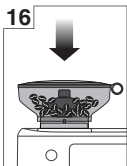
Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine



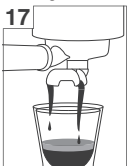
Den Bohnenbehälter arretieren



Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Bohnen



Bringen Sie den Deckel am Bohnenbehälter an



Extraktion überprüfen



Störungsbehebung

VERBINDEN IHRES ORACLE™ DUAL BOILER™

Der Oracle™ Dual Boiler ist ein WLAN-fähiges Gerät, das das Herunterladen der neuesten Softwareversion unterstützt. Wenn die Maschine nicht mit dem WLAN verbunden ist, kann sie dennoch wie eine Espressomaschine ohne Netzwerkverbindung betrieben werden.



HINWEIS

Wir arbeiten ständig an Verbesserungen der Software, was zu Änderungen der Funktionalität und der Einrichtungsschritte führen kann. Bitte befolgen Sie die Anweisungen in der neuesten Version, indem Sie die Software aktualisieren, um durch den Einrichtungsprozess geführt zu werden.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Mahlwerkmotor startet, aber es kommt kein gemahlener Kaffee aus dem Mahlwerkauslass	- Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter. - Mahlwerk/Bohnenbehälter ist verstopft. - Möglicherweise sind Kaffeebohnen im Bohnenbehälter stecken geblieben.	- Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. - Bohnenbehälter entfernen. Bohnenbehälter und Mahlwerk auf Verstopfungen überprüfen. Die Teile wieder einsetzen und erneut versuchen. - Den Einfüllschacht reinigen.
Mahlwerkmotor startet nicht	- Das Mahlwerk ist durch einen Fremdkörper blockiert oder der Einfüllschacht ist blockiert. - Durch Feuchtigkeit verstopftes Mahlwerk.	Schalten Sie die Maschine aus. Auf Fremdkörper überprüfen, entfernen und den Einfüllschacht reinigen.
Bohnenbehälter kann nicht in Position arretiert werden	Kaffeebohnen blockieren die Arretierung des Bohnenbehälters.	Bohnenbehälter entfernen. Kaffeebohnen von der Oberseite der Mahlkegel entfernen. Den Bohnenbehälter wieder in seiner Position arretieren.
Siebträger läuft über	- Das Tamper-Flügelrad wurde zur Reinigung entfernt und nicht wieder eingesetzt. - Ein bereits voller Siebträger wurde eingesetzt.	- Überprüfen Sie, ob das Tamper-Flügelrad richtig positioniert und auf der Antriebswelle befestigt ist. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen von Mahlkegeln“ unter  Pflege und Reinigung. - Stellen Sie sicher, dass der Siebträger leer ist, bevor Sie ihn einsetzen.
Mahlwerk Not-Aus		- Den Siebträger nach links drehen, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tampenfunktion zu stoppen. - Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
---------	-------------------	--------

Mahlwerk überhitzt

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie die Maschine wieder einstecken und einschalten.

Mahlwerk läuft dauerhaft

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Keine Bohnen im Bohnenbehälter. | <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Bohnen. • Den Siebträger nach links drehen, um die automatische Mahl-, Dosier- und Tamperfunktion zu stoppen. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Das Tamper-Flügelrad wurde entfernt. | <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob das Tamper-Flügelrad richtig positioniert und auf der Antriebswelle befestigt ist. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen von Mahlkegeln“ unter  Pflege und Reinigung. |

Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger muss nach rechts gedreht sein, bis der Griff über die Mitte gelangt und sicher eingerastet ist. Durch Drehen über die Mitte hinaus wird die Silikondichtung nicht beschädigt. |
|--|--|

Siebträger wird während der Extraktion aus der Brühgruppe herausgezogen

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Am Rand des Siebeinsatzes hat sich Kaffeemehl angesammelt. | <ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Mahlen überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes entfernen, um eine gute Abdichtung in der Brühgruppe zu gewährleisten. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie einen Reinigungszyklus für die Brühgruppe durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, entfernen und reinigen Sie den Dampfring oder ersetzen Sie den Dampfring, falls er beschädigt ist. Entfernen Sie vorbeugend überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Filterkorbs nach dem Mahlen, um eine ordnungsgemäße Abdichtung in der Brühgruppe sicherzustellen. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dampfpflanze ist blockiert | <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie den Siebträger, nachdem die Maschine abgekühlt ist und bevor Sie die Dampfpflanze erneut verwenden. Reinigen Sie die Spitze der Dampfpflanze mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug für Dampfpflanzenspitzen und führen Sie einen Reinigungszyklus für die Dampfpflanze durch. Ist die Dampfpflanze weiterhin blockiert, führen Sie einen Entkalkungszyklus durch. |

Probleme mit der automatischen Start-Funktion

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Die Uhr ist nicht oder falsch eingestellt. | <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Zeitzone korrekt ist, und stellen Sie sicher, dass die Uhr und die Autostart-Zeit richtig eingestellt sind. |
|--|--|

Das Display zeigt eine Betriebsfehlermeldung an

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Es ist ein Fehler aufgetreten und die Maschine kann nicht betrieben werden. | <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice. |
|---|--|

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Pumpen laufen weiter / Dampf ist sehr feucht / Heißwasser-Auslass ist undicht	Die Verwendung von stark gefiltertem, demineralisiertem oder destilliertem Wasser beeinträchtigt die Funktion der Maschine.	Wir empfehlen die Verwendung von kaltem, gefiltertem Wasser. Von der Verwendung von Wasser ohne bzw. mit niedrigem Mineralgehalt, wie etwa stark gefiltertes, demineralisiertes oder destilliertes Wasser, raten wir ab. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice.
Aus der Brühgruppe läuft kein Wasser	Die Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Bitte warten Sie, bis die Maschine ihre Betriebstemperatur erreicht hat.
	Wassertank ist leer.	- Tank füllen. Das System folgendermaßen vorbereiten: - Die Taste „Brühen“ 30 Sekunden lang drücken, um Wasser durch die Brühgruppe laufen zu lassen. - Die Taste „Heißes Wasser“ 30 Sekunden lang drücken, um Wasser durch den Heißwasser-Auslass laufen zu lassen.
	Wassertank nicht vollständig eingesetzt und arretiert.	Wassertank vollständig einsetzen und einrasten lassen.
Auf dem Display wird „Wassertank leer“ angezeigt, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank nicht vollständig eingesetzt und arretiert.	Wassertank vollständig einsetzen und einrasten lassen.
Kein Dampf oder heißes Wasser	Die Maschine ist nicht eingeschaltet oder hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Stellen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt und einsatzbereit ist.
Kein heißes Wasser	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
Kein Dampf	Dampfstab ist verstopft.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Dampfstabs“ unter  Pflege und Reinigung.
Die Maschine ist eingeschaltet, funktioniert aber nicht		- Schalten Sie die Maschine aus. Warten Sie 60 Minuten und schalten Sie die Maschine wieder ein. - Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice.
Dampf tritt aus der Brühgruppe aus.		- Schalten Sie die Maschine aus. Warten Sie 60 Minuten und schalten Sie die Maschine wieder ein. - Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Kaffee ist nicht heiß genug	• Tassen nicht vorgewärmt.	• Tassen unter dem Heißwasser-Auslass ausspülen und auf die Warmhalteplatte für Tassen stellen.
Milchtemperatur nicht ideal	• Die Milchtemperatur ist zu hoch oder zu niedrig (bei der Zubereitung von Cappuccino oder Latte usw.).	• Passen Sie die Milchtemperatur im Einstellungsmenü an.
Keine Crema	• Die Kaffeebohnen sind abgestanden.	• Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Datum „Geröstet am“ verwenden und diese innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum verbrauchen.
Nicht genug Milchschaumtextur	• Dampfstab ist verstopft.	• Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Dampfstabs“ unter  Pflege und Reinigung. • Verschiedene Marken und Sorten von Milch und Milchalternativen erzeugen eine unterschiedliche Milchschaumtextur. Möglicherweise muss die Schaummenge entsprechend angepasst werden.
Zu viel Kaffee extrahiert (Espresso fließt zu schnell heraus)	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Die Kaffeebohnen sind abgestanden.	• Den Mahlgrad auf einen niedrigeren Wert einstellen, um den Mahlgrad etwas feiner zu machen. • Die Extraktionszeit durch Berühren der Schaltfläche „Einzel“/„Doppelt“ anpassen.
Nicht genug Kaffee extrahiert (Espresso tropft langsam heraus)	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	• Den Mahlgrad auf einen höheren Wert einstellen, um den Mahlgrad etwas gröber zu machen. • Die Extraktionszeit durch Berühren der Schaltfläche „Einzel“/„Doppelt“ anpassen. • Die Dauer bzw. Extraktionsmengen müssen angepasst werden. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Datum „Geröstet am“ verwenden und diese innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum verbrauchen.
Die Menge des extrahierten Kaffees hat sich geändert, aber alle Einstellungen sind gleich.	• Bei älteren Kaffeebohnen verändert sich mit der Zeit die Extraktionsrate, was sich auf die Extraktionsmenge auswirken kann.	• Den Mahlgrad auf einen niedrigeren Wert einstellen, um den Mahlgrad etwas feiner zu machen. • Die Extraktionszeit durch Berühren der Schaltfläche „Einzel“/„Doppelt“ anpassen. • Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Datum „Geröstet am“ verwenden und diese innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum verbrauchen.

QR-Code-Links



Extraktionsleitfaden

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Dampfstab reinigen

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Entkalken

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Aufschäumen der milch

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>



Hinweis

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

58	Garantie
58	Sage™ recommande la sécurité avant tout
65	Composants
66	Accessoires
67	Caractéristiques
68	Connexion à votre machine à expresso
69	Assemblage
70	Guide et réglages
71	Entretien et nettoyage
76	Dépannage

GARANTIE

2 ANS LIMITÉE

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

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

SAGE™ RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurez-vous toujours que l'appareil a eu le temps

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles

sont sous surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, 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).
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec les appareils. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez

pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.

- Utilisation inadéquate de l'appareil ; utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation. La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- N'utilisez pas le broyeur sans le couvercle de la trémie en position. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés de la trémie pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête du groupe avant de commencer une extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par vapeur chaude ou café chaud.

- Une utilisation incorrecte de la machine, telle que la préparation de café dans le porte-filtre sans l'un des paniers-filtres fournis, peut entraîner des blessures et/ou endommager les surfaces environnantes de la machine.



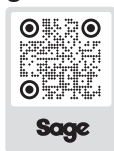
ATTENTION

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

- Si le porte-filtre est inséré dans le groupe d'infusion, laissez d'abord l'appareil refroidir. Retirez ensuite le porte-filtre avant de remettre l'appareil en marche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Si le porte-filtre se desserre ou tourne pendant l'extraction ou la production de vapeur, maintenez fermement la poignée du porte-filtre et arrêtez immédiatement l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner le détachement du porte-filtre sous pression, provoquant des blessures ou des dommages matériels.
- Ne pas ouvrir ni retirer les composants de la machine à café pendant le fonctionnement.

MODE DE GESTION DE L'ALIMENTATION

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



Il consomme alors peu d'énergie s'il reste branché sur une prise de courant allumée.

Pour économiser de l'énergie, éteignez la prise de courant ou débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour plus de détails, consultez les informations en ligne en scannant le code QR.

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

L'appareil passe automatiquement en mode Arrêt ou en mode Réseau au bout de 20 minutes d'inactivité.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude ou du lait.
- L'orifice de remplissage avant supérieur n'est pas destiné au lait. Ne versez pas de lait dans l'orifice de remplissage avant supérieur.

- Faites preuve de prudence lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut être libérée. Avant de détartrer, assurez-vous que le bac d'égouttement est vide et correctement inséré dans la machine. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour plus d'instructions.
- Soyez prudent après la texturation du lait, car la fonction « Purge automatique » peut purger la vapeur chaude lorsque la buse à vapeur est abaissée.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et sec. Gardez l'appareil et les accessoires propres.
- Le bac d'égouttage est tranchant. Soyez prudent lors de la manipulation et du nettoyage du bac d'égouttage et de ses pièces.
- L'entretien autre que le nettoyage ne doit être effectué que par un représentant de service agréé ou dans un centre de service Sage agréé.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veuillez noter qu'une mémoire interne a été intégrée à votre appareil pour nous aider à fournir le meilleur service à nos clients. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines

informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à l'adresse privacy@sageappliances.com.

BT BLE:

2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:

2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:

2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
 5180MHz-
 5825MHz@18.96dBm
 5180MHz-
 5825MHz@18.96dBm
 EIRP

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



REMARQUE

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez plutôt un chiffon doux et propre.



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre à infusion lorsque l'infusion est en cours.



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.



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.

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

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

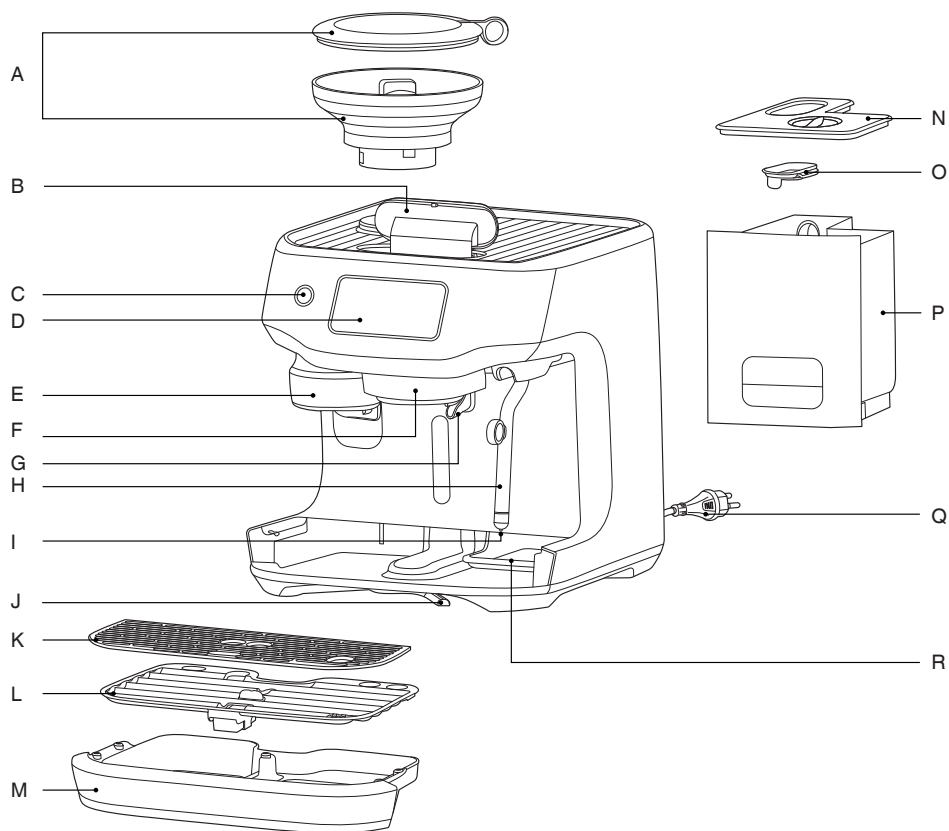
Article 1648, al.1er du Code civil :

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





Composants



- A. Trémie à grains de 340 g
- B. Remplissage d'eau par le haut
- C. Cadran de réglage de la taille de mouture
- D. Bouton d'alimentation
- E. Écran tactile HD de 5 pouces
- F. Sortie de broyage et de tassement
- G. Groupe chauffant 58 mm
- H. Sortie spéciale eau chaude
- I. Lance vapeur Auto MilQ™

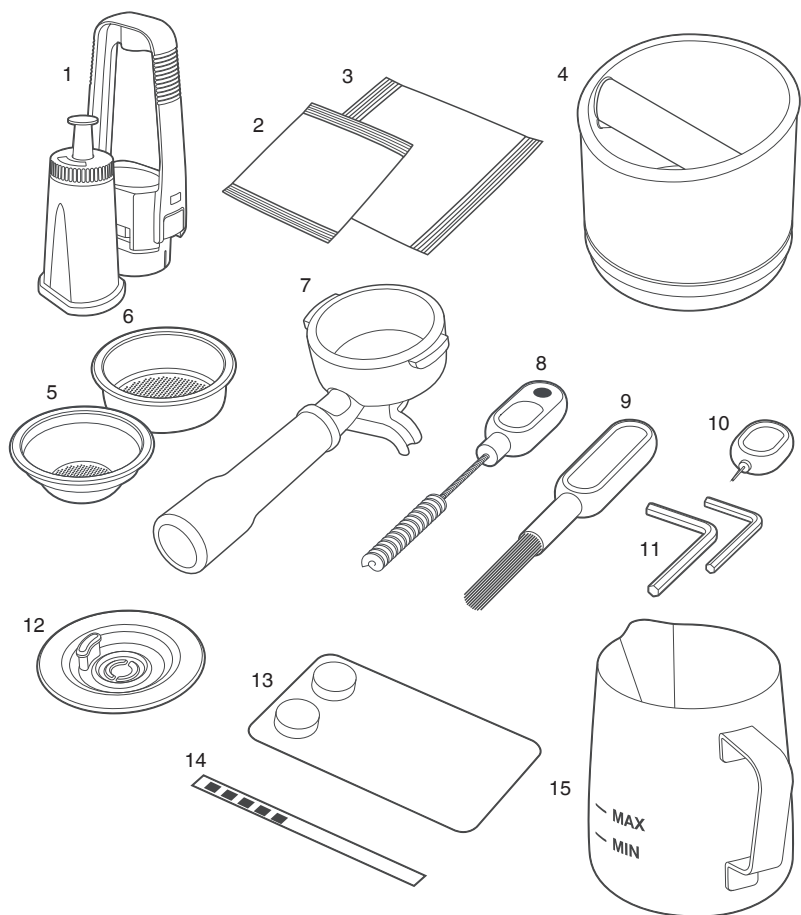
- J. Capteur de température du lait
- K. Levier avant 3ème roue
- L. Grille de bac d'égouttage
- M. Bac d'égouttage
- N. Couvercle du réservoir d'eau
- O. Couvercle en maille du réservoir d'eau
- P. Réservoir d'eau
- Q. Cordon d'alimentation avec rangement
- R. Plateau de rangement d'outils caché



Informations sur la tension nominale
220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Accessoires



1. Support de filtre et filtre à eau
2. Poudre de détartrage
3. Knock Box™ 10
4. Panier-filtre 1 tasse à paroi simple
5. Panier-filtre 2 tasses à paroi simple*
6. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm
7. Brosse pour la sortie de mouture et aimant de retrait du tassage
8. Brosse de nettoyage
9. Outil de nettoyage pour buse vapeur

10. Clé hexagonale
11. Disque de nettoyage
12. Pastilles de nettoyage
13. Bandelette de test de dureté de l'eau
14. Protection du bac d'égouttement (Incluse avec les machines en couleur uniquement)
15. Pichet à lait en acier inoxydable

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



Caractéristiques

ÉCRAN TACTILE HD DE 5,7 POUCES

Le nouvel écran d'affichage ultra riche, immersif et rapide de 5,7 pouces. Vous pouvez faire glisser, sélectionner et déguster la haute définition.

SYSTÈME DE RÉGLAGE AUTOMATIQUE

Un système de contrôleur d'extraction qui surveille chaque dose d'expresso. Si la machine détecte que l'expresso n'était pas idéal, elle effectuera automatiquement des réglages de mouture pour améliorer votre prochain expresso. Si vous préférez contrôler les réglages de la taille de mouture, vous pouvez désactiver cette fonctionnalité dans les réglages.

DOSAGE DE MOUTURE ET TASSAGE AUTOMATIQUE

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

RÉGLAGE MOTORISÉ DE LA MOUTURE

Ajustez facilement vos réglages de mouture, de fine à grossière, à l'aide de l'écran tactile.

AUTO MILQ™

Une micromousse lisse et soyeuse avec des réglages pour les produits laitiers, le soya, les amandes et l'avoine. Températures réglables (45 °C à 75 °C) et 9 niveaux de régulateur thermique.

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Système de chauffage à double chaudière

Découvrez la puissance de l'extraction et de la production de vapeur simultanées. Les chaudières à vapeur et à expresso en acier inoxydable et la tête d'infusion chauffée garantissent que l'eau atteint la température idéale pour un maximum de saveur, café après café.

Contrôle de température PID

Le contrôle électronique de température fournit une température d'eau précise pour un goût d'expresso optimal.

Pré-infusion à basse pression

Augmente graduellement la pression de l'eau pour étendre la mouture et obtenir une extraction uniforme.

Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression (OPV) limite la pression maximale pour un goût d'expresso optimal.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

MODE MANUEL

Faites glisser l'écran des boissons à base de café vers le haut pour passer en mode manuel. Consultez les instructions en temps réel grâce à l'écran du manomètre, et contrôlez l'extraction manuelle en personnalisant le temps de préinfusion, d'expression des saveurs et d'extraction.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Mettez la machine en marche à une heure précise.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Lorsque la machine est inactive, elle s'éteint automatiquement après une durée spécifiée entre 5 et 60 minutes. La durée indiquée peut être définie à partir des paramètres principaux.

APPLICATION DE CAFÉ SAGE+

L'application de café débloquent des fonctionnalités connectées, y compris les notifications, les tutoriels, l'allumage/extinction à distance et plus encore. Il suffit de télécharger l'application Sage+ Coffee et d'appairer votre machine pour accéder à ces fonctionnalités.



REMARQUE

En mode « arrêt », cette machine utilise une faible consommation d'au moins 0,483 W si elle est maintenue branchée. Pour économiser plus d'énergie, éteignez ou débranchez l'appareil lorsqu'il est inutilisé.

SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Sortie d'eau chaude dédiée pour préparer les cafés allongés, les thés et préchauffer les tasses.

PURGE AUTOMATIQUE DU SYSTÈME (Purge à double pression)

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



Connexion à votre machine à expressoe

L'Oracle™ Dual Boiler peut être associé à un appareil mobile à l'aide de l'application Café Sage+. Si l'appareil n'est pas connecté au Wi-Fi, la machine à expresso peut quand même être utilisée de la même manière qu'une machine à expresso sans connexion réseau.



REMARQUE

L'application Coffee est uniquement disponible dans certains pays et peut ne pas être accessible dans toutes les régions. Veuillez vérifier sa disponibilité dans votre boutique d'applications locale.



REMARQUE

Nous travaillons constamment à l'amélioration de l'application Café Sage+, ce qui peut entraîner des modifications des fonctionnalités et des étapes de configuration. Veuillez vous reporter aux instructions de la dernière version de l'application pour vous guider tout au long du processus de configuration.

CONFIGURATION INITIALE

1. Téléchargez l'application Café Sage+ dans l'app Store d'Apple ou le Google Play Store sur votre appareil mobile.
2. Créez un compte.
3. Allumez l'appareil la première fois, suivez les invites et passez à l'écran contenant le code QR d'association.
4. Sur votre appareil mobile, touchez « Ajouter l'Oracle® Dual Boiler™ » dans l'onglet Appareil.
5. Scannez le code QR sur l'appareil.



REMARQUE

Si vous jumelez plus tard, vous trouverez le code QR dans Réglages > Connectivité > Se connecter à l'application de votre machine à expresso.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et jetez les étiquettes et les matériaux d'emballage attachés à votre machine à expresso.

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

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine en déverrouillant le loquet et en tirant le réservoir d'eau par la poignée du loquet.

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

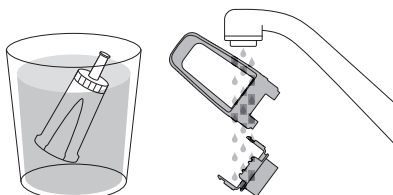


ASTUCE

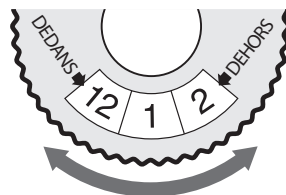
Pour manœuvrer facilement votre machine, utilisez le levier situé sous le plateau de récupération. Lorsque le levier est déplacé de droite à gauche, le pied pivotant s'abaisse et soulève la machine vers le haut, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le repositionnement de la machine vers un autre emplacement.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

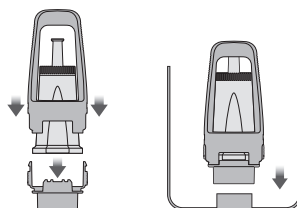
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac en plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support de filtre à l'eau froide.



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



- Insérez la cartouche filtrante dans les deux parties du support de filtre.
- Pour installer le support à filtre assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Poussez-le vers le bas pour le verrouiller en place.



REMARQUE

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



REMARQUE

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



Guide et réglages

GUIDE D'INFORMATION

Tutoriel sur la programmation - Suivez le tutoriel de démarrage qui explique comment préparer un café avec la machine à molette de réglage.

Conseils et astuces - Accédez à des conseils pratiques sur les fonctionnalités supplémentaires de la machine, comme le mode manuel et la purge à deux fois.

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

À propos de votre Oracle® Dual Boiler™ - Décrit les composants clés de votre machine à café.

RÉGLAGES

Basculer en mode manuel - Sélectionnez cette option pour faire passer la machine en mode manuel.

Réglages des boissons

Programmation automatique - En mode automatique, le système de programmation automatique surveille la préparation de l'expresso. Si la machine détermine que la dose n'est pas idéale, le système ajustera automatiquement le réglage de mouture pour la prochaine dose afin d'en améliorer la qualité.

Paramètres de responsable du traitement des données de l'infusion - Basculez entre les modes de volume et de durée.

Les modes automatique et manuel comprennent des options de sous-menu entre les réglages d'infusion en fonction du volume et de la durée de base.

Par exemple :

- Le réglage en fonction du volume peut être d'environ 30 mL pour une extraction de base.
- La fonction durée peut être personnalisable pour fonctionner pendant 25 secondes par base de boisson.



REMARQUE

En mode basé sur le volume, le volume ne peut pas être ajusté.

Réglages de température - Réglez la température d'infusion.

Réglages des types de lait - Ajustez le type de lait par défaut avec les ajustements suivants : lait animal, lait de soja, lait d'amande et lait d'avoine.

Entretien

Nettoyer la buse à vapeur - Vous guide tout au long du nettoyage de la buse à vapeur pour éliminer tout blocage et améliorer les performances de vapeur.

Nettoyage en profondeur de la buse à vapeur - Vous guide lors du déblocage de l'embout de la buse à vapeur à l'aide d'une poudre de nettoyage pour la buse à vapeur, offrant un nettoyage en profondeur permettant de produire un volume suffisant de micromousse.

Nettoyage de la tête d'infusion - Nettoyez la tête d'infusion des huiles et des résidus. Nécessite une tablette ou une poudre de nettoyage pour expresso.

Détartrer - Le détartrage permet d'éviter l'excès de minéraux et l'accumulation de tartre. Nécessite une poudre ou une solution de détartrage.

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

Bandelette-test de dureté de l'eau - Mesure la quantité de minéraux présents dans l'eau utilisée par votre machine. Vous aurez besoin d'une bandelette-test non utilisée.

Videz les chaudières - Utilisez ce cycle pour vider les chaudières avant d'expédier la machine ou de la ranger.

Paramètres de la machine

Mode par défaut - Sélectionnez le mode par défaut de la machine entre les modes automatiques et manuels.

Thème - Basculez du mode clair au mode coloration.

Date et heure - Réglez l'heure et la date sur l'appareil.

Programmer le démarrage automatique - Réglez et sélectionnez un jour et une heure pour démarrer automatiquement la machine.

Désactivation automatique - Réglez l'appareil pour s'éteindre après la dernière utilisation.

Sonnerie - Ajuste le volume de l'interface.

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

Intensité légère - Ajustez la luminosité des voyants DEL.

Unités - Basculez des unités impériales aux unités métriques.

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

Wi-Fi - Connectez-vous au Wi-Fi pour utiliser l'application et recevoir les dernières mises à jour logicielles.

Réinitialiser les paramètres par défaut -

Utilisez cette fonction pour réinitialiser toutes les valeurs programmables à leurs valeurs d'origine et supprimer toutes les boissons personnalisées.

Mode de démo - Vidéo en boucle pour présenter les principales fonctions de la machine.

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



AVERTISSEMENT

Ne débranchez pas la machine lorsqu'elle effectue une réinitialisation des paramètres par défaut ou une mise à jour logicielle.



Entretien et nettoyage

ÉCRAN TACTILE HD

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

CYCLE DE NETTOYAGE

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

Il s'agit d'un cycle de nettoyage distinct du processus de détartrage. Vous pouvez également lancer le cycle de nettoyage en choisissant Nettoyer la tête d'infusion dans les Réglages. Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince la tête d'infusion pour éliminer les accumulations de café et d'huiles.

Suivez les instructions à l'écran.

DÉTARTRAGE

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

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

Vous pouvez également lancer le cycle de détartrage en sélectionnant Détartrer dans les Réglages.

Suivez les instructions à l'écran.

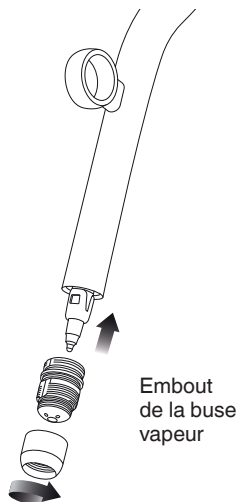
NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse à vapeur se bloque, cela peut réduire les performances de la production de mousse.
- Accédez à « Paramètres » et sélectionnez « Nettoyer la buse vapeur » pour l'entretien général ou « Nettoyer en profondeur la buse vapeur » en cas de blocage persistant et suivez les instructions à l'écran.



REMARQUE

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



NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Le panier filtre et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude après chaque séance de préparation de café pour éliminer les huiles de café résiduelles.
- Si les trous du panier filtre se bouchent, dissolvez une pastille de nettoyage dans de l'eau chaude et faites-y 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 transparent avant d'éteindre la machine. Videz le plateau de récupération. Insérez le disque de nettoyage dans le panier de la cartouche filtrante, puis insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Touchez l'image de l'infusion et laissez-la fonctionner pendant 20 secondes.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'INFUSION

- L'intérieur de la tête d'infusion et le filtre de la douchette doivent être essuyés avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.

- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier filtre dans le porte-filtre, puis placez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Appuyez deux fois sur l'icône d'infusion à l'écran et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.



REMARQUE

Assurez-vous que le plateau de récupération est fermement en place lorsque vous purgez la machine.

NETTOYAGE DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION ET DU PLATEAU DE RANGEMENT

- Le plateau de récupération doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsqu'il est plein.
- Retirez la grille du plateau de récupération. Soulevez le plateau de récupération et jetez les grains de café moulu. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau de récupération) et le nettoyer avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

Le boîtier extérieur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

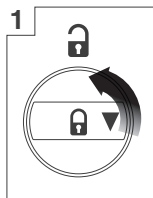


REMARQUE

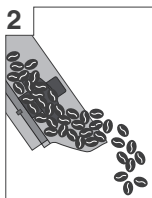
Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

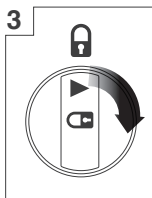
Un nettoyage régulier permet aux meules de produire une mouture uniforme, ce qui est particulièrement important pour la consistance de la mouture expresso.



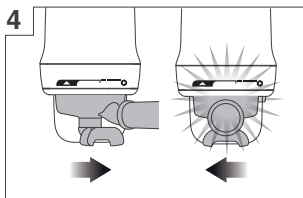
Déverrouillez la trémie



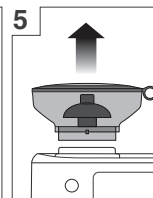
Retirez les grains



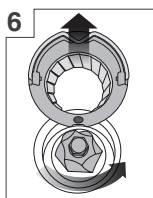
Remplacez et verrouillez la trémie



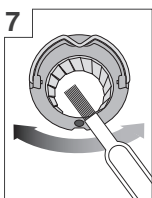
Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



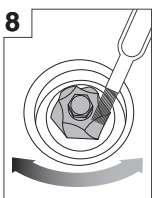
Retirez le couvercle, déverrouillez et retirez la trémie



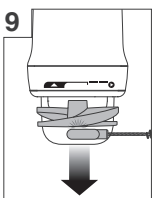
Retirez la meule supérieure



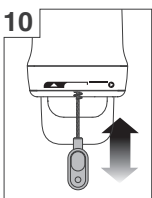
Nettoyez la meule supérieure avec la brosse à meule



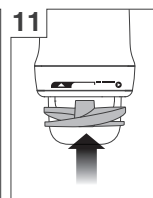
Nettoyez la meule inférieure avec la brosse à meule



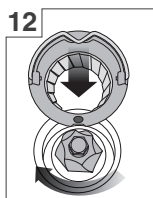
Retirez l'hélice de tassage au moyen de l'aimant de retrait



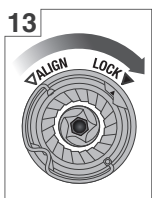
Nettoyez la sortie de mouture au moyen d'une brosse appropriée



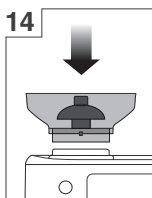
Remplacez manuellement l'hélice de tassage



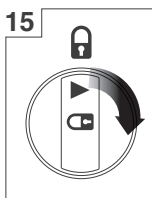
Poussez fermement la meule supérieure en position



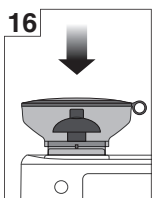
Verrouillez la meule supérieure



Remplacez la trémie sur la machine



Verrouillez la trémie en place



Couvrez la trémie avec le couvercle



REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour mouliner les grains de café rôtis entiers. Évitez le broyage des grains de café verts non rôtis ou insuffisamment rôtis. Ces grains sont denses et sont trop solides pour passer dans une meule de moulin. Cela endommagerait ou briserait les moulins à meules et présenterait un risque pour la sécurité.



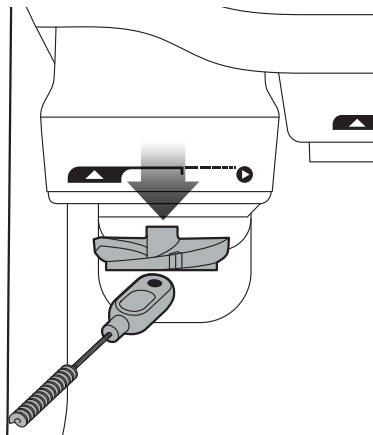
ASTUCE

Il est recommandé d'utiliser des grains 100 % arabica de qualité avec une date « Torréfié le » estampillée sur le sac, et non une mention « À consommer de préférence avant » ou « Date limite de consommation ». Les grains de café sont consommés de façon optimale entre 5 et 20 jours après la date de torréfaction. Le café rassis peut s'écouler trop rapidement des becs verseurs du porte-filtre et avoir un goût amer et aqueux.

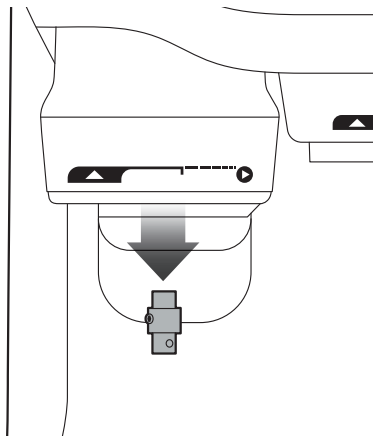
AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE TASSAGE À PARTIR DU COL DE MOUTURE

Étapes pour régler la hauteur du dagueur

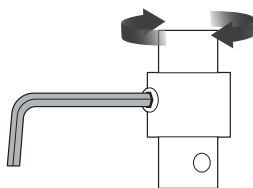
1. Éteignez la machine et débranchez-la de la source d'alimentation.
2. Tirez le ventilateur vers le bas depuis le collier de broyage à l'aide de l'outil de sortie du broyeur avec l'aimant de réglage du tassage.



3. Atteignez et dévissez le connecteur du ventilateur de tassage dans le sens antihoraire.



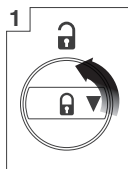
4. Ajustez la vis de pression avec la clé hexagonale.
5. Pour ajuster la longueur du connecteur, tournez dans le sens horaire (raccourcir) ou antihoraire (allonger). Il est recommandé de changer la hauteur du connecteur de tassage d'un maximum de 1 tour et de vérifier à nouveau les résultats. La longueur du connecteur ne doit pas dépasser 29,2 mm.



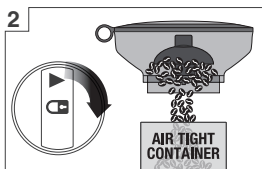
6. Resserrez la vis après cet ajustement. La vis doit être fixée sur le pas du plan plutôt que sur le filetage de la vis, sans quoi le filetage de la vis sera endommagé.
7. Remontez le connecteur de hauteur de tassement en poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
8. Réinsérez le ventilateur en poussant vers le haut et en l'alignant sur le connecteur de hauteur de tassement.

RÉGLAGE DES MEULES CONIQUES

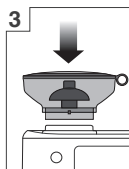
Certains types de café peuvent nécessiter une mouture plus grossière ou plus fine afin d'obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une caractéristique de votre Oracle® Dual Boiler™ est la possibilité d'ajuster la taille de la mouture au moyen de la meule supérieure. Nous vous recommandons de n'effectuer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



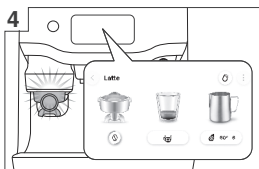
1 Déverrouillez la trémie



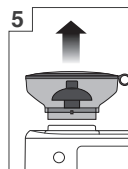
2 Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner le cadran pour faire tomber les grains dans le récipient



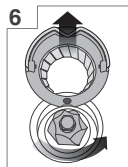
3 Alignez la trémie en position



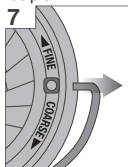
4 Touchez deux fois l'image du porte-filtre pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



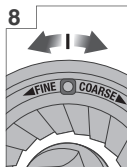
5 Retirez la trémie



6 Retirez la meule supérieure



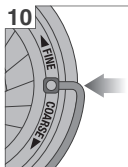
7 Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule



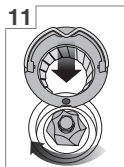
8 Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière ou plus fine



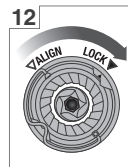
9 Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée



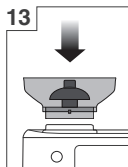
10 Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule



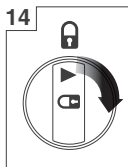
11 Poussez fermement la meule supérieure en position



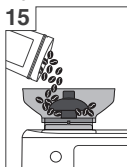
12 Verrouillez la meule supérieure



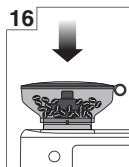
13 Remplacez la trémie sur la machine



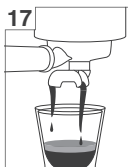
14 Verrouillez la trémie en place



15 Remplissez la trémie à grains



16 Couvrez la trémie avec le couvercle



17 Vérifiez votre extraction



Dépannage

CONNECTER VOTRE ORACLE® DUAL BOILER™

L'Oracle® Dual Boiler™ est une machine compatible avec le Wi-Fi qui permet de télécharger la dernière version logicielle. Si la machine ne se connecte pas au Wi-Fi, elle peut quand même être utilisée de la même manière qu'une machine à expresso sans connexion réseau.



REMARQUE

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture	• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains. • Le moulin et la trémie à grains sont bloqués. • Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie.	• Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. • Retirez la trémie à grains. Inspectez la trémie à grains et les meules de broyage pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Remplacez les pièces et réessayez. • Nettoyez la goulotte.
Le moteur du moulin ne démarre pas	• Le moulin est bloqué par un corps étranger ou la goulotte est bloquée • Le moulin à café s'encrasse.	• Éteignez la machine. Inspectez et retirez les corps étrangers, puis nettoyez la goulotte.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	• Des grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie.	• Retirez la trémie à grains. Enlevez les grains de café du dessus des broyeurs. Remettez la trémie à grains en place.
Le porte-filtre déborde	• L'hélice de tassage a été enlevée pour le nettoyage et n'a pas été remise en place. • Vous avez inséré un porte-filtre qui était déjà plein.	• Vérifiez que l'hélice de tassage est en position et installée correctement sur l'arbre de transmission. Reportez-vous à la section « Nettoyage des meules coniques » sous  Entretien et nettoyage. • Assurez-vous que le porte-filtre est vide avant de l'insérer.
Arrêt d'urgence du moulin		• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage. • Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Surchauffe du moulin		Éteignez l'interrupteur, puis débranchez la machine de la prise de courant. Attendez quelques minutes avant de brancher et de rallumer la machine.
Le moulin fonctionne en continu	Il n'y a pas de grains dans la trémie à grains.	- Remplissez la trémie à grains. - Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage.
	L'hélice de tassage a été retirée.	Vérifiez que l'hélice de tassage est en position et installée correctement sur l'arbre de transmission. Reportez-vous à la section « Nettoyage des meules coniques » sous  Entretien et nettoyage.
L'expresso coule sur le bord du portefiltre	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est tourné vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Tourner au-delà du centre n'endommagera pas le joint en silicone. Si le problème persiste, contactez le service client Sage
Le porte-filtre sort de la tête d'infusion pendant une extraction	Il y a des grains de café moulu sur le bord du panier filtre.	Nettoyez l'excédent de café sur le bord du panier filtre après la mouture. Cela assure une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.
	La buse vapeur est obstruée	- Lancez un cycle de nettoyage du groupe d'extraction. Si le problème persiste, retirez et nettoyez la bague vapeur ou remplacez-la si elle est endommagée. À titre préventif, éliminez l'excédent de café sur le bord du panier-filtre après le broyage afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'extraction. - Retirez le porte-filtre une fois la machine refroidie et avant d'utiliser à nouveau la buse vapeur. Nettoyez l'embout de la buse vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage fourni, puis lancez un cycle de nettoyage de la buse vapeur. Si la buse vapeur est toujours obstruée, lancez un cycle de détartrage.
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	L'horloge n'est pas réglée ou l'horloge est réglée à une heure incorrecte.	Vérifiez que le fuseau horaire est exact et assurez-vous que l'horloge et l'heure de démarrage automatique sont programmées correctement.
Un message d'erreur de fonctionnement s'affiche sur l'écran tactile	Une erreur est survenue et la machine ne peut pas fonctionner.	Communiquez avec le centre de service client de Sage.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les pompes fonctionnent encore/ La vapeur est très humide/La sortie d'eau chaude fuit	Utilisation d'eau filtrée, déminéralisée ou distillée qui influence le fonctionnement de la machine.	Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, comme de l'eau filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, communiquez avec le service client de Sage.
L'eau ne coule pas de la tête d'infusion	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre sa température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	- Remplissez le réservoir. Amorcez le système : - Touchez le bouton d'infusion pour faire couler l'eau dans la tête d'infusion pendant 30 secondes. - Touchez « Eau chaude » pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude pendant 30 secondes.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.	Poussez le réservoir d'eau en place et placez le taquet en position fermée.
L'écran indique « Réservoir d'eau vide » mais le réservoir d'eau est plein	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.	Poussez le réservoir d'eau en place et placez le taquet en position fermée.
Pas de vapeur ni d'eau chaude	La machine n'est pas allumée ou ne peut atteindre la température de fonctionnement.	Assurez-vous que la machine est branchée et prête à être utilisée.
Pas d'eau chaude	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	La buse à vapeur est bloquée.	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur » dans la section  Entretien et nettoyage.
La machine est allumée mais ne fonctionne pas		- Éteignez la machine. Attendez 60 minutes, puis rallumez la machine. - Si le problème persiste, communiquez avec le service client de Sage.
De la vapeur s'échappe de la tête d'infusion		- Éteignez la machine. Attendez 60 minutes, puis rallumez la machine. - Si le problème persiste, communiquez avec le service client de Sage.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffasse.
Température du lait non idéale	La température du lait est trop élevée ou trop basse (si vous préparez un cappuccino ou un latte, etc.).	Réglez la température du lait dans le menu des réglages.
Il n'y a pas de crème	Les grains de café sont périmés.	Utilisez des grains de café fraîchement rôtis dont la date de rôtissage est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Le lait n'a pas assez de texture	La buse à vapeur est bloquée.	- Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur » dans la section  Entretien et nettoyage. - Les différentes marques et différents types de lait et substituts de lait ont des textures différentes. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence.
Trop de café extrait (l'expresso coule trop rapidement)	- Le café est moulu trop grossièrement. - Les grains de café sont périmés.	- Ajustez le réglage de mouture à un nombre plus petit pour obtenir une taille de mouture légèrement plus fine. - Personnalisez le réglage de temps d'extraction en touchant les boutons Simple et Double.
Pas assez de café extrait (l'expresso coule sur un débit restreint)	Le café est moulu trop finement.	- Ajustez le réglage de mouture à un nombre plus élevé pour obtenir une taille de mouture légèrement plus grossière. - Personnalisez le réglage de temps d'extraction en touchant les boutons Simple et Double. - La durée et le volume de l'extraction doivent être ajustés. - Utilisez des grains de café fraîchement rôtis dont la date de rôtissage est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.

Liens code QR



Guide d'extraction

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Nettoyage buse vapeur

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutoriel

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Détartrage

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Préparation de la mousse de lait

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

82	Garantie
82	Sage™ stelt veiligheid voorop
87	Onderdelen
88	Accessoires
89	Functies
90	Verbinding maken met uw espresso-apparaat
91	Montage
92	Handleiding en instellingen
93	Onderhoud en reiniging
98	Problemen oplossen

GARANTIE

2 JAAR BEPERKT

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in de genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie geldt voor defecten die zijn veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances). Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar www.sageappliances.com

SAGE™ STELT VEILIGHEID VOOROP

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAA- TREGELN

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

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

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

- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Controleer het netsnoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen; als het apparaat moet worden:
 - achtergelaten zonder toezicht, schoongemaakt, gewijzigd met accessoires, verplaatst, gemonteerd of opgeborgen, schakel het espressoapparaat dan altijd uit door de aan/uit-knop op UIT te zetten. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Verplaats het apparaat niet terwijl het in bedrijf is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier

weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.

- 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.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Gebruik alleen hulpstukken die bij de apparaten zijn meegeleverd. Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Onjuist gebruik van het apparaat, onjuiste bediening of onvakkundige reparatie. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie. Voor schade wordt geen garantie geaccepteerd.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, omdat metalen oppervlakken tijdens het gebruik heet kunnen worden. Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Do not operate the grinder. Open de programmeerpoort niet; deze is uitsluitend bestemd voor bevoegd onderhoudspersoneel.
- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de vuilvergaarbak op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van de vuilvergaarbak tijdens gebruik.
- Onjuist gebruik van het apparaat, zoals het zetten van koffie in de filterhouder zonder een van de meegeleverde filtermandjes, kan letsel en/of schade aan de oppervlakken rondom het apparaat veroorzaken.



LET OP

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

- Als de portafilter in de zetgroep is geplaatst, laat het apparaat eerst afkoelen. Verwijder daarna de portafilter voordat u het apparaat weer inschakelt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Als de portafilter losraakt of draait tijdens

extractie of stomen, houd de portafilterhendel stevig vast en stop de werking onmiddellijk. Als u dit niet doet, kan de portafilter onder druk loskomen, wat kan leiden tot letsel of schade.

- Open of verwijder geen onderdelen van het koffiezetapparaat tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir.
- Vul de watertank niet met heet water of melk.
- De voorste vulopening is niet bedoeld voor melk. Giet geen melk in de voorste vulopening.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken, omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat het lekbakje leeg is en correct in het apparaat is geplaatst. Raadpleeg 'Onderhoud & Reiniging' voor meer instructies.
- Wees voorzichtig na het opschuimen van melk, aangezien de functie 'Auto Purge' hete stoom kan verwijderen wanneer het stoempijpje omlaag staat.
- Veeg het buitenoppervlak af met een zachte, droge doek. Houd het apparaat en de accessoires schoon.
- De lekbak is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van de lekbak en de onderdelen ervan.

- Onderhoud anders dan schoonmaken mag alleen worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger of bij een erkend Sage-Service Center.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG

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

BT BLE:
 2402MHz-2480MHz@4.6dBm
 2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

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



WAARSCHUWING

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



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



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale

huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



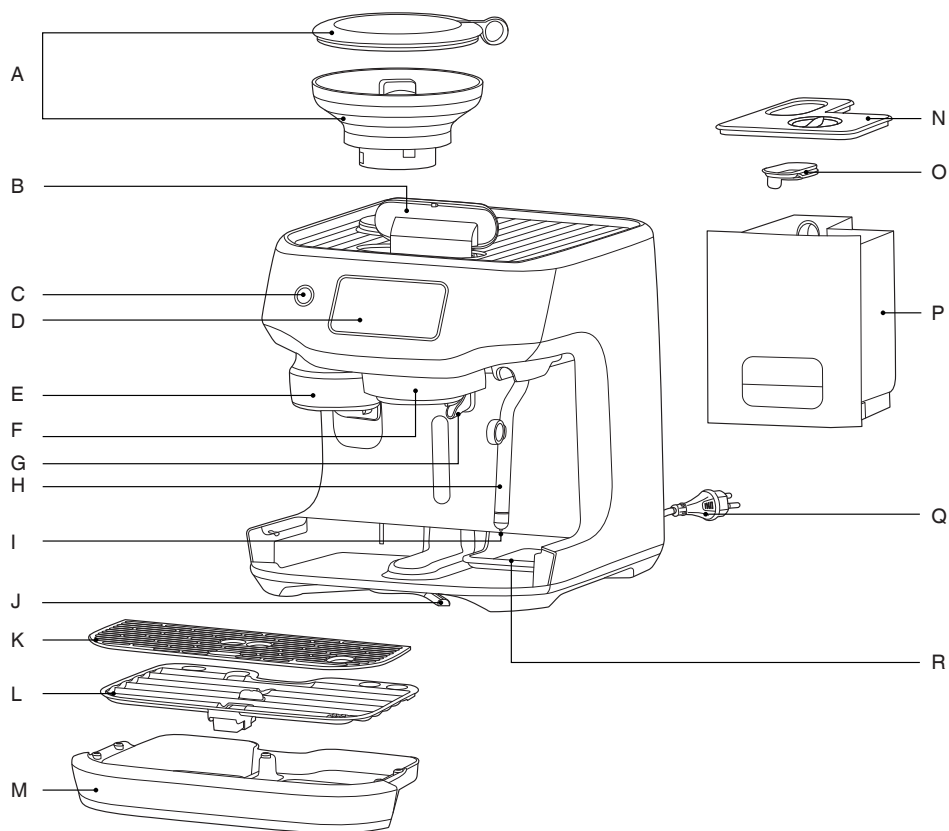
OPMERKING

Om schade aan het apparaat te voorkomen, gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen. Gebruik in plaats daarvan een schone, zachte doek.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN
VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



Onderdelen



- | | |
|---------------------------------|---|
| A. Bonencontainer 340 g | J. Voorste hendel 3e wiel |
| B. Watervulling bovenaan | K. Grill-opvangbak |
| C. Knop POWER (aan/uit) | L. Plaat voor opvangbak |
| D. 5.7 inch HD touchscreen | M. Opvangbak |
| E. Maal- en aandrukuitlaat | N. Deksel watertank |
| F. Verwarmde zetgroep van 58 mm | O. Gaasdeksel voor watertank |
| G. Speciale heetwateruitloop | P. Watertank met vergrendeling |
| H. Auto MilQ™ stoompijpje | Q. Netsnoer met opbergruimte |
| I. Melktemperatuursensor | R. Verborgen opbergbak voor gereedschap |

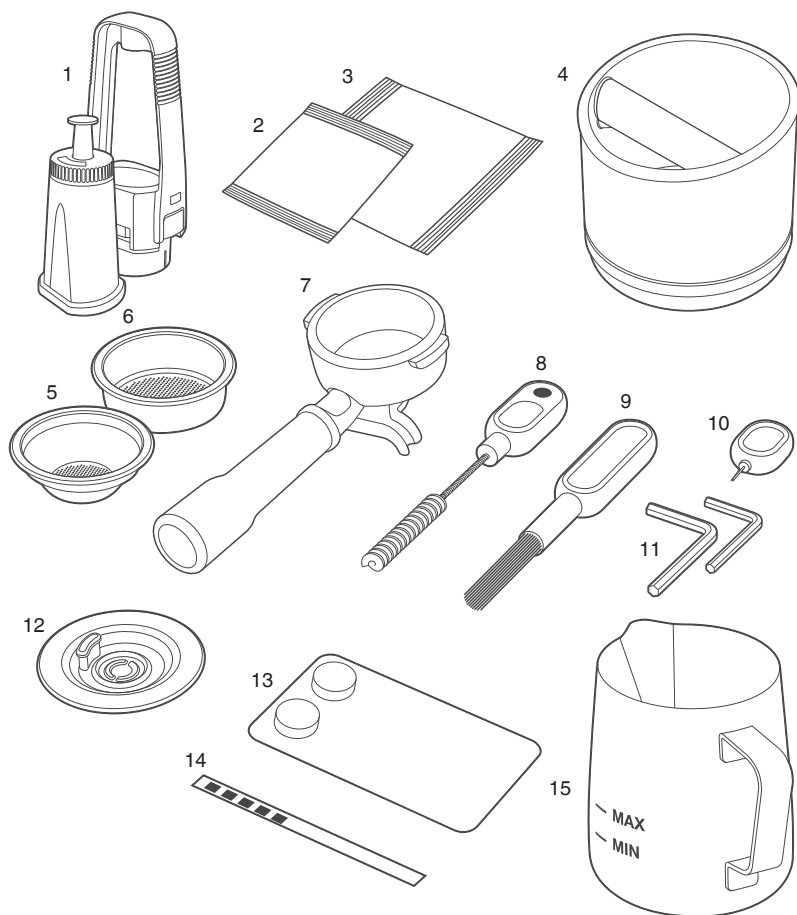


Classificatiegegevens

220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Accessoires



1. Waterfilter en filterhouder
2. Reinigingspoeder stoompijpje
3. Ontkalkingspoeder
4. Knock Box™ 10
5. Enkelwandig filterbakje voor 1 kopje
6. Enkelwandig filterbakje voor 2 kopjes*
7. Roestvrijstalen portafilter van 58 mm
8. Borstel voor maalopening en magneet om tamper te verwijderen
9. Reinigingsborstel

10. Reinigingstool voor stoompijpje
11. Twee inbussleutels
12. Reinigingsschijf
13. Reinigingstabletten
14. Teststrip waterhardheid
15. Melkkan van roestvrij staal

*Enkelwandig 2 CUP filterbakje wordt geïnstalleerd in het portafilter.



Funcities

5,7 INCH HD-TOUCH SCREEN

Het nieuwe, ultrarijke, meeslepende en FAST 5,7 inch display-scherm. Swipe, selecteer en geniet van hoge definitie.

AUTOMATISCH INBELSYSTEEM

Een systeem voor extractiecontrole dat elke espresso-opname controleert. Als het apparaat detecteert dat de espresso niet ideaal was, past het automatisch de maalinstelling aan om uw volgende espresso te verbeteren. Als u liever zelf de maalinstelling wilt aanpassen, kunt u deze functie in de instellingen uitschakelen.

AUTOMATISCHE MAALDOSERING & AANDRUKKEN

Maakt, doseert en drukt automatisch de benodigde hoeveelheid koffie aan, zonder geknoei.

GEMOTORISEERDE MAALINSTELLING-AANPASSING

Pas de maalinstelling eenvoudig aan van fijn tot grof via het touchscreen.

AUTO MILQ™

Zijdezacht microschuim met instellingen voor zuivel, soja, amandel en haver. Instelbare temperatuur (45 °C tot 75 °C) en 9 textuurniveaus.

PRECISIE CONTROLE

Verwarmingssysteem met dubbele boiler

Ervaar de kracht van gelijktijdig extraheren en stomen. De roestvrijstalen espresso- en stoomboiler en de verwarmde groepskop zorgen ervoor dat het water keer op keer de perfecte temperatuur bereikt voor maximale smaakbeleving.

PID-temperatuurregeling

Elektronische temperatuurregeling zorgt voor een nauwkeurige watertemperatuur voor een optimale espressosmaak.

Pre-infusie bij lage druk

Verhoogt geleidelijk de waterdruk, zodat de koffie zich geleidelijk uitbreidt en er een gelijkmatige extractie ontstaat door het malen.

Gereguleerde extractiedruk

Het overdrukventiel (OPV) beperkt de maximale druk voor een optimale espressosmaak.

EXTRA FUNCTIES

HANDMATIGE MODUS

Veeg omhoog op het scherm met koffiedranken voor een nieuwe handmatige modus. Bekijk realtime feedback op het manometerdisplay en beheer uw handmatige extractie door de pre-infusie, bloei en extractietijd aan te passen.

AUTOMATISCH STARTEN

Schakelt het apparaat op een bepaald tijdstip in.

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Wanneer het apparaat niet actief is, schakelt het na een bepaalde tijd (5 tot 60 minuten) automatisch uit. De gewenste tijd kunt u instellen in de hoofdinstellingen.

SAGE+ KOFFIE-APP

De koffie-app ontgrendelt verbindingfuncties zoals meldingen, tutorials, op afstand in- en uitschakelen, en meer. Download eenvoudig de Sage+ Coffee-app en koppel je machine om toegang te krijgen tot deze functies.



OPMERKING

In de 'Uit-modus' verbruikt dit apparaat, mits het aangesloten blijft, slechts 0,483 W Laag stroom. Om nog meer energie te besparen, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

SPECIALE HETE WATERSPUIT

Speciale heetwateruitloop voor het zetten van grote zwarte koffie, thee en het voorverwarmen van kopjes.

AUTOMATISCHE SYSTEEMREINIGING (Dubbel tikken om te wissen)

Dubbeltik op de pictogrammen voor malen, zetten of stomen om het systeem automatisch te zuiveren voor het zetten van uw koffie.



Verbinding maken met uw espresso-apparaat

De Oracle™ Dual Boiler kan worden gekoppeld aan een mobiel apparaat met behulp van de Sage+ Coffee-Applicatie. Als het apparaat niet met wifi is verbonden, kan het espressoapparaat nog steeds op dezelfde manier worden bediend als een espressoapparaat zonder netwerkverbinding.



OPMERKING

De Coffee App is alleen beschikbaar in geselecteerde landen en mogelijk niet toegankelijk in alle regio's. Controleer de beschikbaarheid in uw lokale appstore.



OPMERKING

Wij werken er voortdurend aan om de Sage+ Coffee-Applicatie te verbeteren. Hierdoor kunnen de functionaliteiten en installatiestappen wijzigen. De instructies in de nieuwste versie van de Applicatie begeleiden u door het installatieproces.

EERSTE INSTELLING

1. Download de Sage+ Coffee-Applicatie uit de Apple- Applicatie Store of de Google Play Store op uw mobiele apparaat.
2. Maak een account aan.
3. Schakel het apparaat voor de eerste keer in en volg de aanwijzingen. Ga naar het scherm met de QR-koppelingscode.
4. Klik op uw mobiele apparaat op 'Oracle™ Dual Boiler™ toevoegen' op het tabblad Apparaat.
5. Scan de QR-code van het apparaat.



OPMERKING

Als u later koppelt, kunt u de QR-code vinden in Instellingen > Connectiviteit > Verbinden met de app in uw espressoapparaat



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle etiketten en verpakkingsmaterialen van uw espressoapparaat en gooi ze weg.

Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de doos haalt voordat u de verpakking weggooit.

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

Maak de onderdelen en accessoires (waterreservoir, filter, filtermandjes, melkkan) schoon met warm water en een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en daarna grondig drogen.

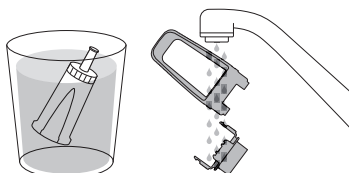


TIP

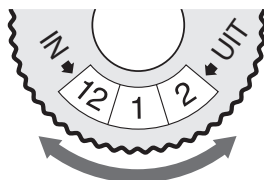
Om uw apparaat eenvoudig te kunnen manoeuvreren, gebruikt u de hendel onder de opvangbak. Wanneer u de hendel van rechts naar links beweegt, zakt de draaivoet naar beneden en wordt het apparaat omhoog getild. Hierdoor kunt u gemakkelijker bij het uitneembare waterreservoir en kunt u het apparaat ook verplaatsen.

INSTALLATIE VAN EEN WATERFILTER

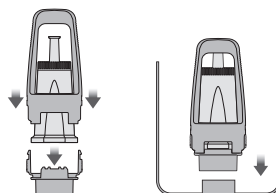
- Haal het waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic zak.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Spoel de filterhouder af met koud water.



- Stel de herinnering in voor de vervanging volgende maand. Wij adviseren om de vervangende filters iedere 3 maanden te vervangen.



- Plaats het inzetstuk voor filterbakje in de twee delen van de filterhouder.
- Voor de installatie van de gemonteerde filterhouder in het waterreservoir, lijnt u de basis van de filterhouder uit met de adapter in het waterreservoir. Druk naar beneden om te vergrendelen.



OPMERKING

Als u het waterfilter elke drie maanden vervangt, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken. Filters zijn verkrijgbaar op www.sageappliances.com



OPMERKING

Voer het resultaat van de teststrip voor waterhardheid in het apparaat in. Als het resultaat bij de test 4 of 5 balken is, raden wij u ten zeerste aan over te stappen op een andere waterbron. Gefilterd water verlengt de levensduur van het ingebouwde filter, zorgt voor een langer ontkalkingsinterval en biedt bovendien een superieure smaak. Controleer de waterhardheid van de alternatieve waterbron die u hebt gekozen en voer deze dienovereenkomstig in het apparaat in. Vermijd het gebruik van overmatig gefilterd water, zoals omgekeerde-osmosewater, tenzij er nog wat mineralen aan het uiteindelijke water worden toegevoegd. Gebruik nooit gedestilleerd water of water met weinig of geen mineralen. Dit beïnvloedt de smaak van de koffie.



Handleiding en instellingen

INFORMATIEGIDS

Handleiding inbellen - Bekijk de opstart handleiding waarin wordt uitgelegd hoe u koffie kunt zetten met het apparaat.

Ontdek handige tips en trucs - Leer meer over de extra functies van het apparaat, zoals de handmatige modus en de dubbele tik zuivering.

QR-code links - Biedt QR-code links naar afdelingen zoals ondersteuning, registratie van apparaten en onderhoudsproducten.

Over uw Oracle™ Dual Boiler™ - Beschrijving van de belangrijkste onderdelen van uw koffiezetapparaat.

INSTELLINGEN

Overschakelen naar handmatige modus

- Selecteer deze optie om het apparaat in de handmatige modus te zetten.

Drankinstellingen

Automatisch inbellen - In de automatische modus bewaakt het Auto Draaiknop-In-systeem het espressoshot. Als het apparaat vaststelt dat de shot niet ideaal is, past het systeem automatisch de maalinstelling aan voor de volgende shot om de kwaliteit ervan te verbeteren.

Instellingen voor brouwregeling - Schakel tussen volume- en tijdgebaseerde modi.

De automatische en handmatige modi hebben submenuopties tussen volume- en tijdgebaseerde zet-instellingen.

Bijv.:

- De volume-instelling kan ongeveer 30 ml zijn voor één enkele injectie.
- De tijdsafhankelijke instelling kan worden aangepast, zodat deze 25 seconden per drankje duurt.



OPMERKING

In de volumemodus kan het volume niet worden aangepast.

Temperatuurinstellingen - Pas de zettingtemperatuur aan.

Instellingen voor melktype - Pas het standaardtype melk aan met instellingen voor zuivel, soja, amandel en haver.

Onderhoud

Schone stoompijp - Begeleidt u bij het schoonmaken van het stoompijpje om eventuele verstoppingen te verwijderen en zo betere stoomprestaties te bereiken.

Dieptereiniging stoompijpje - Helpt u bij het onstoppen van de stoomtip met een reinigingspoeder voor het stoompijpje. Zo krijgt u een grondigere reiniging en produceert u voldoende microschuim.

Groepshoofd schoonmaken - Reinigt de groepskop van oliën en resten. Hiervoor heeft u een reinigingstablet of -poeder voor espresso nodig.

Ontkalken - Door te ontkalken voorkomt u dat er te veel mineralen en kalkaanslag ontstaat. Hiervoor is ontkalkingspoeder of een ontkalkingsmiddel nodig.

Waterfilter vervangen - Om ervoor te zorgen dat het water in het apparaat schoon is.

Waterhardheidstest - Meet de mineraalgehalten in het water dat uw apparaat gebruikt. U heeft een ongebruikte teststrip nodig.

Lege boilers - Gebruik deze cyclus om de boilers te legen voordat u het apparaat verzendt of opbergt.

Apparaat-instellingen

Standaardmodus - Selecteer de standaardmodus van het apparaat: automatisch of handmatig.

Thema - Schakelen tussen de lichte of kleuring modus.

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

Automatisch starten plannen - Stel een dag en tijd in waarop het apparaat automatisch moet starten.

Automatisch uitschakelen - Stel de tijd in waarop het apparaat moet worden uitgeschakeld na het laatste gebruik.

Geluid - Past het volume van de interface aan.

Schermhelderheid - Past de helderheid van het scherm aan.

Lichtsterkte - Pas de helderheid van de LED-lampjes aan.

Eenheden - Schakelen tussen imperiale en metrische eenheden.

Locatie en taal - Selecteer uw regio en voorkeurstaal op het scherm.

Wifi - Maak verbinding via wifi om de app te gebruiken en de nieuwste software-updates te ontvangen.

Fabrieksinstellingen resetten - Met deze functie kunt u alle programmeerbare waarden terugzetten naar de fabrieksinstellingen en alle aangepaste dranken verwijderen.

Demomodus - Video-looping om de belangrijkste kenmerken van het apparaat te demonstreren.

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



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat niet los terwijl het apparaat de fabrieksinstellingen herstelt of een software-update uitvoert.



Onderhoud en reiniging

HD-TOUCHSCREEN-SCHERM

Overmatig vuil en aanslag kunnen in de kieren van uw touchscreen terechtkomen en de functionaliteit ervan beïnvloeden. Houd het touchscreen droog en schoon om optimale functionaliteit te garanderen. Gebruik een schermreinigingsdoekje of een droge, zachte doek.

REINIGINGSCYCLUS

Er verschijnt een melding wanneer een reinigingscyclus vereist is.

Dit is een reinigingscyclus en staat los van het ontkalken. U kunt de reinigingscyclus ook starten door in 'Instellingen' te kiezen voor 'Groepsreiniging hoofdreiniging'. Tijdens de reinigingscyclus wordt de druppelplaat gereinigd en wordt de groepskop doorgespoeld om opgehoopte Coffee en olie te verwijderen.

Volg de instructies op het scherm.

ONTKALKEN

Er verschijnt een bericht wanneer een ontkalkingscyclus vereist is.

Ook met het meegeleverde waterfilter is het raadzaam om te ontkalken als er kalkaanslag in het waterreservoir zit.

U kunt de ontkalkingscyclus ook starten door in de 'Instellingen' voor 'Ontkalken' te kiezen.

Volg de instructies op het scherm.

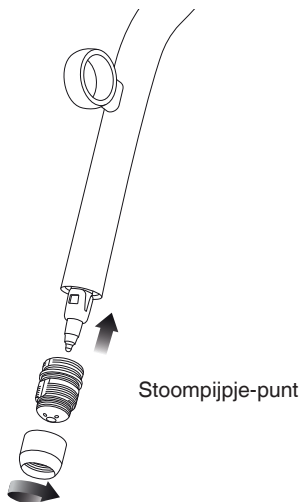
HET STOOMPIJPJE SCHOONMAKEN

- Het stoompijpje moet altijd schoongemaakt worden nadat je melk hebt getextureerd. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
- Als een van de gaatjes in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, kan dit de schuimprestaties reduceren.
- Ga naar 'Instellingen' en selecteer 'Stoompijpje reinigen' voor algemeen onderhoud of 'Stoompijpje grondig reinigen' wanneer er sprake is van een hardnekkige verstopping. Volg vervolgens de instructies op het scherm.



OPMERKING

Zorg ervoor dat het uiteinde van het stoompijpje goed vast zit na het schoonmaken.



HET FILTERBAKJE EN DE PORTAFILTER SCHOONMAKEN

- Het filterbakje en de portafilter moeten na elke Coffeezetssessie worden afgespoeld met heet water om alle resterende Coffeeliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in het filterbakje verstopt raken, los dan een reinigingstablet op in heet water en laat het filterbakje en de portafilter hier ongeveer 20 minuten in weken. Grondig uitspoelen.

REWINDEN MET CLEAR WATER

- Wij adviseren om na elke koffiezetsessie het apparaat met schoon water door te spoelen voordat u het uitzet. Leeg de opvangbak. Plaats de reinigingsschijf in het filterbakje en plaats vervolgens het filter in de groepskop. Tik op de afbeelding van het brouwsel en laat het 20 seconden draaien.

HET GROEPSKOP REINIGEN

- Veeg de binnenkant van de groepskop en de druppelplaat af met een vochtige doek om eventuele gemalen Coffee-deeltjes te verwijderen.
- Maak het apparaat regelmatig schoon. Plaats een leeg filterbakje en portafilter in de groepskop. Dubbeltik op het zetpictogram op het scherm en laat kort water lopen om eventuele koffieresten weg te spoelen.



OPMERKING

Zorg ervoor dat de opvangbak goed vastzit wanneer u het apparaat reinigt.

REINIGING VAN DE OPVANGBAK EN OPBERGBAK

- De opvangbak dient regelmatig verwijderd, geleegd en gereinigd te worden, vooral wanneer de opvangbak vol is.
- Haal het rooster uit de opvangbak. Til de opvangbak omhoog en gooi de koffiedik weg. Was alle onderdelen in warm zeepsop met een zachte doek. Goed afspoelen en drogen.
- Het opbergbakje (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, sponsjes of doeken, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

HET SCHOONMAKEN VAN DE BUITENBEHUIZING

De behuizing kan worden schoongemaakt met een zachte, vochtige doek. Poets op met een zachte, droge doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, sponsjes of doeken, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

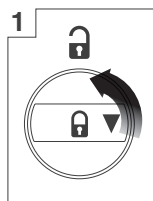


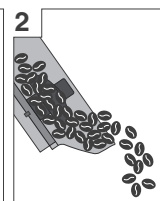
OPMERKING

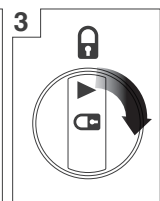
Alle onderdelen dienen met de hand te worden schoongemaakt met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, sponsjes of doeken, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Maak geen onderdelen of accessoires schoon in de vaatwasser.

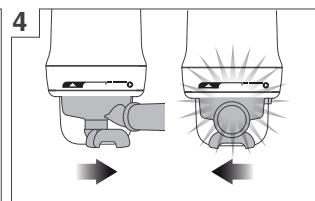
REINIGEN VAN KEGELMAALWERKEN

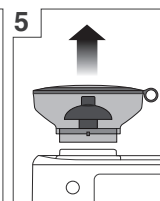
Regelmatig schoonmaken van de bramen zorgt ervoor dat de maalresultaten consistentie hebben. Dit is vooral belangrijk bij het malen van espresso.

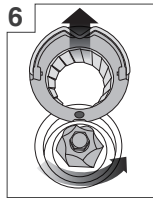
- 

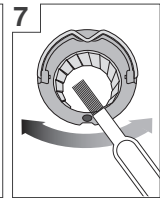
1 Ontgrendel de trechter
- 

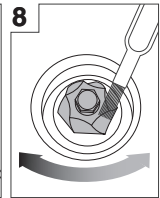
2 Bonen verwijderen
- 

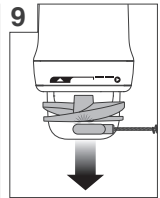
3 Plaats de trechter terug en vergrendel hem
- 

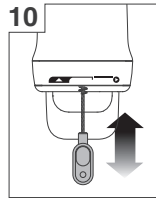
4 Laat de molen draaien tot hij leeg is
- 

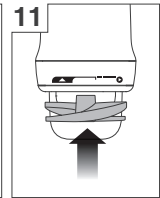
5 Verwijder het deksel, ontgrendel en verwijder de trechter
- 

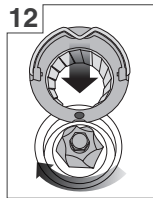
6 Verwijder de bovenste braam
- 

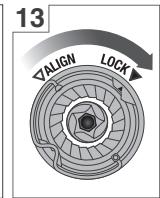
7 Maak de bovenste braam schoon met de braamborstel
- 

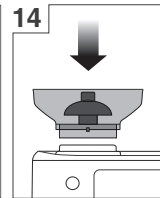
8 Maak de onderste braam schoon met de braamborstel
- 

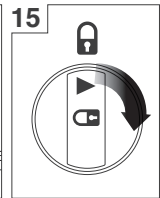
9 Verwijder de stampventilator met een stampverwijdering-smagneet
- 

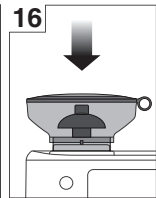
10 Maak de maalopening schoon met een maalopeningborstel
- 

11 Vervang de stampventilator met de hand
- 

12 Duw de bovenste braam stevig op zijn plaats
- 

13 Vergrendel de bovenste braam
- 

14 Plaats de trechter terug op het apparaat
- 

15 Vergrendel de trechter
- 

16 Bedek de trechter met het deksel



OPMERKING

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het zetten van hele gebraden koffiebonen. Vermijd het malen van ongebrade Green en onvoldoende gebraden koffiebonen. Deze zijn stevig en niet bros genoeg om door een braammolen te gaan. Dit kan de braammolen beschadigen of breken en zelfs een veiligheidsrisico vormen.



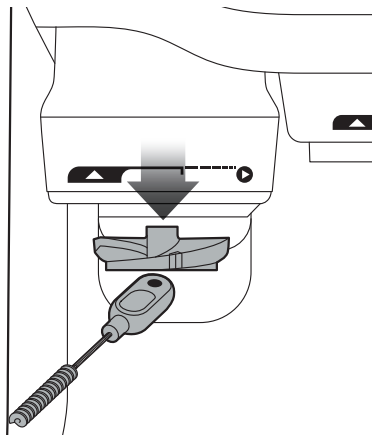
TIP

Het is aan te raden om 100% Arabica-bonen van goede kwaliteit te gebruiken met een 'Branddatum' die op de zak staat vermeld, en niet een 'Ten minste houdbaar tot'- of 'Te gebruiken tot'-datum. Koffiebonen worden het beste geconsumeerd tussen 5 en 20 dagen na de 'Roasted On'-datum. Oude Coffee kan te snel uit de filtertuiten lopen en bitter en waterig smaken.

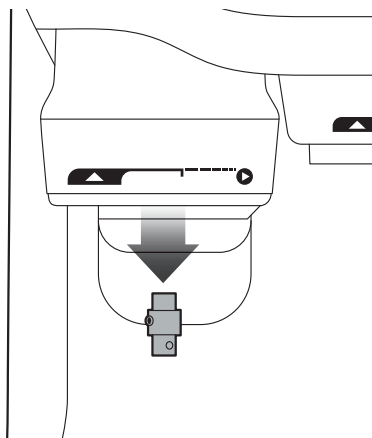
AANPASSEN VAN DE AANSTAMPHOOGTE VANAF DE GRINDKRAAG

Stappen om de aandrukhoogte af te stellen

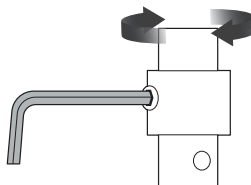
1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Trek de ventilator van de maalschijf met behulp van het maalopeninggereedschap met de aandrukafstellingsmagneet.



3. Reik naar binnen en schroef de koffieverdelerconnector los, tegen de klok in.



4. Gebruik de inbussleutel om de stelschroef aan te passen.
5. Draai om de connectorlengte aan te passen, met de klok mee (verkorten) of tegen de klok in (verlengen). Aangeraden wordt om de aandrukhoogte-connector maximaal 1 slag te draaien en het resultaat opnieuw te controleren. De connector mag niet langer zijn dan 29,2 mm.



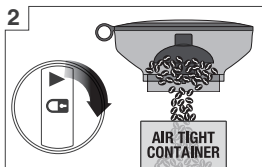
6. Maak de schroef na de aanpassing weer vast. De schroef moet op de vlakke ondergrond worden vastgezet in plaats van op de schroefdraad, anders beschadigt de schroefdraad.
7. Monteer de aandrukhoogte-connector opnieuw door hem omhoog te duwen totdat hij vastklikt.
8. Plaats de ventilator opnieuw door hem omhoog te duwen en uit te lijnen met de aandrukhoogte-connector.

KEGELMAALWERK AANPASSEN

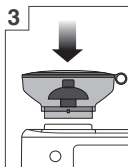
Sommige soorten koffie hebben een grotere maalgraad nodig om een ideale extractie of zetresultaat te bereiken. Een kenmerk van uw Oracle™ Dual Boiler™ is de mogelijkheid om dit bereik te vergroten met een instelbare bovenbraam. Wij adviseren u om slechts één aanpassing tegelijk door te voeren.



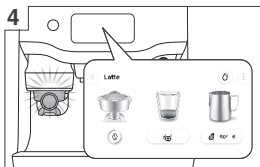
1 Ontgrendel de trechter



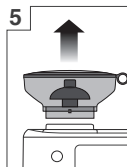
2 Houd de trechter boven de container en draai aan de draaiknop om de bonen in de container te laten vallen



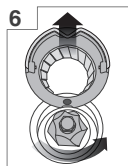
3 Lijn de trechter op zijn plaats uit



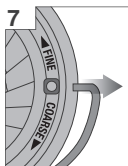
4 Dubbeltik op de afbeelding van het portafilter op het scherm om de molen te laten draaien totdat deze leeg is



5 Verwijder de trechter



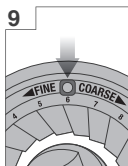
6 Verwijder de bovenste braam



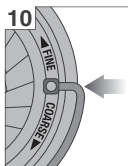
7 Verwijder de draadhandgreep aan beide zijden van de braam



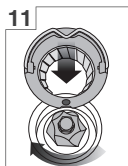
8 Verstelbaar bovenfreesje, 1 nummer, grover of fijner



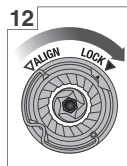
9 Lijn het nummer uit met de handgreepopening van de braam in



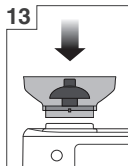
10 Steek de draadhandgreep vanaf beide zijden van de braam in



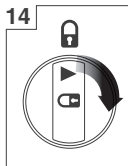
11 Duw de bovenste braam stevig op zijn plaats



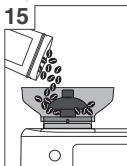
12 Vergrendel de bovenste braam



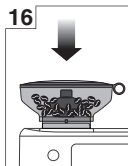
13 Plaats de trechter terug op het apparaat



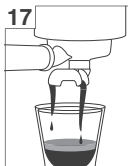
14 Vergrendel de trechter



15 Vul de bonenhouder met bonen



16 Bedek de trechter met het deksel



17 Controleer uw extractie



Problemen oplossen

UW ORACLE™ DUAL BOILER™ AANSLUITEN

De Oracle™ Dual Boiler™ is een apparaat met Wi-Fi-functionaliteit waarmee u de nieuwste softwareversie kunt downloaden. Als het apparaat geen verbinding met wifi heeft, kunt u het nog steeds op dezelfde manier bedienen als een espressomachine zonder netwerkverbinding.



OPMERKING

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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
De molenmotor start, maar er komt geen gemalen koffie uit de maalopening.	• Er zitten geen koffiebonen in de bonenhouder. • Molen/bonenhouder is verstopt. • Er zit mogelijk een koffieboon vast in de filtertrechter.	• Vul de bonenhouder met verse koffiebonen. • Verwijder de bonenhouder. Controleer de bonenhouder en de maalschijven op verstoppingen. Vervang de onderdelen en probeer het opnieuw. • Maak de goot schoon.
Molen-motor kan niet starten	• De molen is geblokkeerd met een vreemd voorwerp of de goot is geblokkeerd • Verstopping door vocht in de molen.	• Zet het apparaat uit. Controleer en verwijder vreemde voorwerpen en maak de goot schoon.
Kan de bonenhouder niet op zijn plaats vergrendelen	• Koffiebonen blokkeren het vergrendelingsmechanisme van de bonenhouder.	• Verwijder de bonenhouder. Verwijder de koffiebonen van de bovenkant van de Clear bramen. Zet de bonenhouder weer op zijn plaats.
Portafilter loopt te vol	• De aandrukventilator werd verwijderd voor reiniging, maar niet vervangen. • Ik heb een portafilter geplaatst die al vol was.	• Controleer of de stampventilator op de juiste plaats zit en goed op de aandrijfas is gemonteerd. Zie 'Kegelmaalwerken reinigen' onder  Onderhoud en reiniging. • Zorg ervoor dat de portafilter leeg is voordat u het plaatst.
Molen Noodstop		• Draai het portafilter naar links om de automatische maal-, doseer- en aanstampfunctie te stoppen. • Haal het netsnoer uit het stopcontact.

PROBLEEM MOGELIJKE OORZAKEN WAT TE DOEN

Molen oververhit		• Zet het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht een paar minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt en het apparaat weer aanzet.
Molen draait continu	• Geen bonen in de bonenhouder.	• Vul de bonenhouder met bonen. • Draai het portafilter naar links om de automatische maal-, doseer- en aanstampfunctie te stoppen.
	• De aanstampventilator is verwijderd.	• Controleer of de stampventilator op de juiste plaats zit en goed op de aandrijfas is gemonteerd. Zie 'Kegelmaalwerken reinigen' onder  Onderhoud en reiniging.
Espresso loopt langs de rand van de portafilter	• Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst.	• Zorg ervoor dat het portafilter naar rechts is gedraaid totdat de hendel voorbij het midden is en goed vastzit. Als u verder dan het midden draait, beschadigt de siliconen afdichting niet. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Sage klantenservice.
Portafilter komt uit de groepskop tijdens een extractie	• Er ligt koffiedik rond de rand van het filterbakje.	• Verwijder na het malen overtollige Coffee van de rand van het filterbakje, zodat deze goed in de filterkop blijft zitten.
		• Voer een reinigingscyclus van de zetgroep uit. Als het probleem aanhoudt, verwijder en reinig de stoomring of vervang de stoomring indien deze beschadigd is. Verwijder ter preventie overtollig koffiemaalsel van de rand van de filterkorf na het malen om een goede afdichting in de zetgroep te garanderen.
	• De stoompijp is verstopt	• Verwijder de portafilter nadat het apparaat is afgekoeld en voordat u de stoompijp opnieuw gebruikt. Reinig de punt van de stoompijp met het meegeleverde reinigingsgereedschap voor de stoompijp en voer een reinigingscyclus voor de stoompijp uit. Als de stoompijp nog steeds verstopt is, voer een ontkalkingscyclus uit.
Problemen met de functie Automatisch starten	• De klok is niet gelijkgezet of de klok staat op de verkeerde tijd.	• Controleer of de tijdzone correct is en zorg dat de klok en de automatische starttijd correct zijn geprogrammeerd.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Bedienings-foutmelding op het touchscreen	• Er is een fout opgetreden en het apparaat kan niet functioneren.	• Neem contact op met het Sage Klantenservice Centrum.
Pompen blijven werken / Stoom is erg nat / Warmwateruitlaat lekt	• Er wordt gebruikgemaakt van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water, wat van invloed is op de manier waarop het apparaat is ontworpen om te functioneren.	• Wij raden aan om koud, gefilterd water te gebruiken. Wij raden af om water te gebruiken met weinig of geen mineralen, zoals sterk gefilterd, gedeïnteresseerde inhoud of gedestilleerd water. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met Sage Consumer Support.
Er stroomt geen water uit de groepskop	• Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur nog niet bereikt.	• Geef het apparaat de tijd om de bedrijfstemperatuur te bereiken.
	• Watertank is leeg.	• Tank vullen. Bereid het systeem voor door: 1) Raak de knop 'Brew' aan om gedurende 30 seconden water door de zetgroep te laten stromen. 2) Raak 'Heet water' aan om gedurende 30 seconden water door de warmwateruitlaat te laten stromen.
	• Watertank niet volledig geplaatst en vergrendeld.	• Duw de watertank volledig naar binnen en sluit de vergrendeling.
Het display geeft aan "Watertank leeg", maar de watertank is vol	• Watertank niet volledig geplaatst en vergrendeld.	• Duw de watertank volledig naar binnen en sluit de vergrendeling.
Geen stoom of heet water	• Het apparaat is niet ingeschakeld of niet op bedrijfstemperatuur.	• Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en klaar voor gebruik.
Geen warm water	• Watertank is leeg.	• Vul het waterreservoir.
Geen stoom	• Het stoompijpje is geblokkeerd.	• Raadpleeg 'Het stoompijpje schoonmaken' onder  Onderhoud en reiniging.
Het apparaat staat 'Aan' maar werkt niet		• Zet het apparaat uit. Wacht 60 minuten en zet het apparaat weer aan. • Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met Sage Consumer Support.

PROBLEEM MOGELIJKE OORZAKEN WAT TE DOEN

Stoom komt uit de groepskop		• Zet het apparaat uit. Wacht 60 minuten en zet het apparaat weer aan. • Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met Sage Consumer Support.
Coffee niet heet genoeg	• Kopjes niet voorverwarmd.	• Spoel de kopjes af onder de heetwateruitloop en plaats ze op de verwarmingsplaat voor kopjes.
Niet-ideale melktemperatuur	• De melktemperatuur is te hoog of te laag (bij het maken van cappuccino of latte etc.).	• Pas de melktemperatuur aan in het instellingenmenu.
Geen crèmelaagje	• Koffiebonen zijn oud.	• Gebruik vers gebraden koffiebonen met een 'Braden Op'-datum en consumeer ze 5 tot 20 dagen na die datum.
Niet genoeg melktextuur	• Het stoompijpje is geblokkeerd.	• Raadpleeg 'Het stoompijpje schoonmaken' onder  Onderhoud en reiniging. • Verschillende merken en soorten melk en melkvervangers hebben een verschillende textuur. Mogelijk moet u het schuimniveau aanpassen.
Te veel koffie gezet (espresso stroomt te snel)	• De koffie is te grof gemalen. • Koffiebonen zijn oud.	• Stel de maalinstelling in op een lagere waarde om het malen iets fijner te maken. • Pas de extractietijd aan door op de knop 'Enkel'/'Dubbel' te tikken.
Er wordt niet genoeg Coffee gezet (espresso druppelt op een beperkte stroom)	• De Coffee is te fijn gemalen.	• Pas de maalinstelling aan om de maalinstelling iets grover te maken. • Pas de extractietijd aan door op de knop 'Enkel'/'Dubbel' te tikken. • De duur/het volume van de opname moet worden aangepast. • Gebruik vers gebraden koffiebonen met een 'Braden Op'-datum en consumeer ze 5 tot 20 dagen na die datum.
De hoeveelheid getrokken koffie is gewijzigd, maar alle instellingen zijn hetzelfde.	• Naarmate koffiebonen ouder worden, verandert de extractiesnelheid en dit kan invloed hebben op de hoeveelheid koffie.	• Stel de maalinstelling in op een lagere waarde om het malen iets fijner te maken. • Pas de extractietijd aan door op de knop 'Enkel'/'Dubbel' te tikken. • Gebruik vers gebraden koffiebonen met een 'Braden Op'-datum en consumeer ze 5 tot 20 dagen na die datum.

Links naar QR-code



Gids voor koffiezetten

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Stoompijpje reinigen

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Ontkalken

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Melk opschuimen

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



IT MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

104	Garanzia
104	Sage™ consiglia: la sicurezza prima di tutto
110	Componenti
111	Accessori
112	Caratteristiche
113	Collegamento della macchina per caffè espresso
114	Montaggio
115	Guida e impostazioni
116	Manutenzione e pulizia
121	Risoluzione dei problemi

GARANZIA

LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances). Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare un reclamo, visitare il sito www.sageappliances.com

SAGE™ CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

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

- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o formi nodi.
- Evitare di toccare le superfici calde. Assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato a sufficienza; se l'apparecchio deve essere:
 - lasciato incustodito, pulito, spostato, montato, riposto o si desidera cambiare accessori, spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli inerenti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza,

- solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli connessi.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
 - 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.
 - Non utilizzare l'elettrodomestico in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
 - Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici. L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
 - Improper use of the appliance, so improprio dell'apparecchio, utilizzato in modo scorretto, o riparazione non professionale. In questi casi, la garanzia non è valida. La garanzia non copre eventuali danni.
 - Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
 - Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento. La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
 - Non utilizzare il macinacaffè senza aver prima messo il coperchio della tramoggia in posizione. Tenere dita, mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalla tramoggia durante il funzionamento.
 - Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito e fissato nella testina del gruppo prima di iniziare l'estrazione. Non rimuovere mai il portafiltro durante il processo di estrazione. La mancata osservanza di questa istruzione può provocare ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore caldo o di caffè caldo.

- L'uso improprio della macchina, come la preparazione del caffè nel portafiltro senza uno dei cestelli filtranti in dotazione, può causare danni e/o lesioni alle superfici circostanti la macchina.



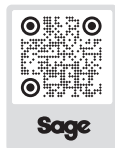
ATTENZIONE

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

- Se il portafiltro è inserito nel gruppo di erogazione, lasciare prima raffreddare l'apparecchio. Rimuovere quindi il portafiltro prima di riaccendere l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Se il portafiltro si allenta o ruota durante l'estrazione o l'erogazione del vapore, tenere saldamente l'impugnatura del portafiltro e interrompere immediatamente il funzionamento. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare il distacco del portafiltro sotto pressione, con rischio di lesioni o danni.
- Non aprire o rimuovere alcun componente della macchina da caffè durante il funzionamento.

FUNZIONE DI GESTIONE DELL'ENERGIA

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



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

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

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

L'apparecchio passa automaticamente alla modalità Off o Networked dopo 20 minuti di inattività.

- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua calda o latte.
- Il riempimento frontale superiore non serve per il latte. Non versare il latte nel riempimento frontale superiore.

- Prestare attenzione durante la decalcificazione, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Prima di decalcificare, assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia vuoto e correttamente inserito nella macchina. Fare riferimento alla sezione “Cura e Pulizia” per ulteriori istruzioni.
- Prestare attenzione dopo aver schiumato il latte, poiché la funzione “Auto Purge (Pulizia automatica)” potrebbe far uscire del vapore caldo quando l’asticella del vapore è abbassata.
- Pulire la superficie esterna con un panno morbido e asciutto. Mantenere l’apparecchio e gli accessori puliti.
- Il vassoio raccogliogocce è affilato. Prestare attenzione quando si maneggia e si pulisce il vassoio raccogliogocce e le sue parti.
- Gli interventi di manutenzione diversi dalla pulizia devono essere eseguiti solo da un rappresentante dell’assistenza autorizzato o presso un centro di assistenza Sage autorizzato.

AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE

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

BT BLE:
 2402MHz-2480MHz@4.6dBm
 2402MHz-2480MHz@4.6dBm
 EIRP

Bluetooth:
 2402MHz-2480MHz@1.58dBm
 2402MHz-2480MHz@1.58dBm
 EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

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



ATTENZIONE

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



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



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni. Deve

essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.



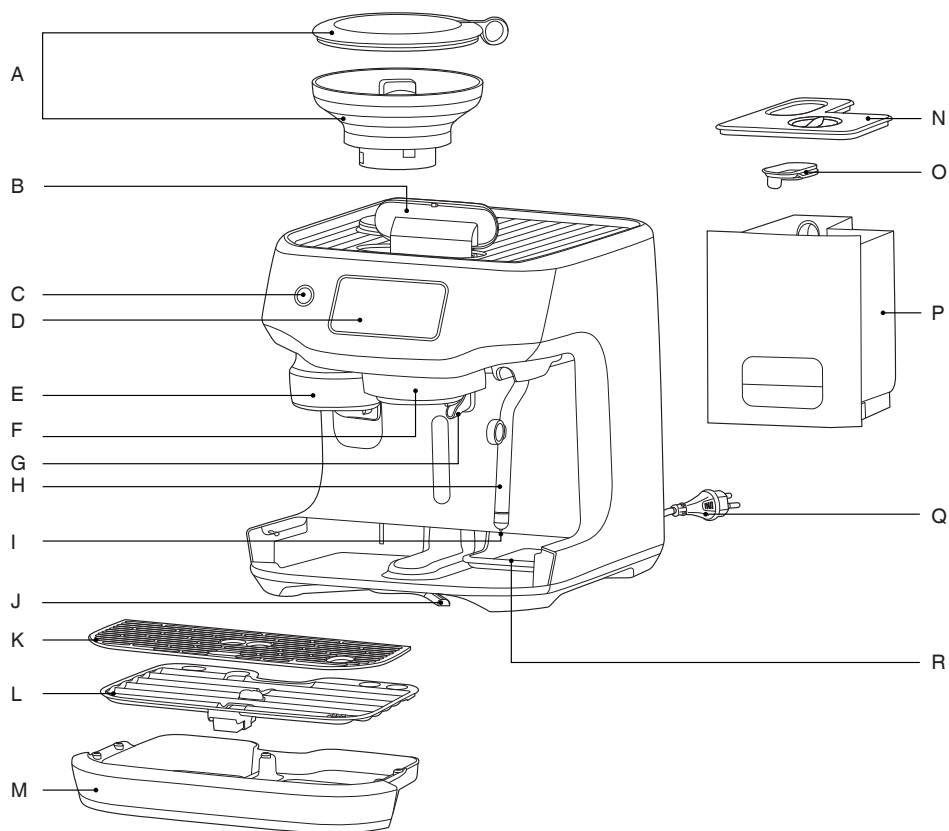
NOTA

Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini. Utilizzare invece un panno morbido e pulito.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**



Componenti



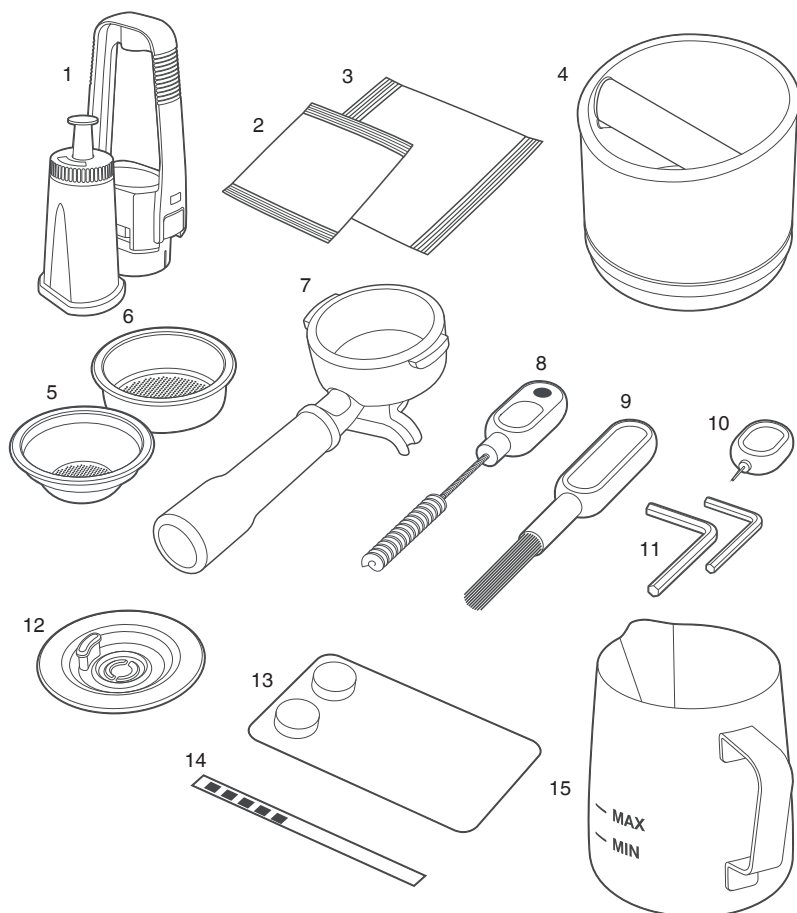
- | | |
|---|---|
| A. Porta chicchi da 340 g | J. Terza ruota a leva anteriore |
| B. Contenitore di riempimento superiore anteriore | K. Griglia raccogliocce |
| C. Pulsante POWER (alimentazione) | L. Deflettore vassoio raccogliocce |
| D. Touchscreen HD da 5.7 pollici | M. Vassoio raccogliocce |
| E. Presa di macinatura e compattazione | N. Coperchio in rete del serbatoio dell'acqua |
| F. Gruppo di erogazione riscaldato da 58 mm | O. Coperchio del serbatoio dell'acqua |
| G. Uscita acqua calda dedicata | P. Serbatoio dell'acqua con chiusura a scatto |
| H. Lancia del vapore Auto MilQ™ | Q. Cavo di alimentazione con custodia |
| I. Sensore per la temperatura latte | R. Vano portaoggetti nascosto |



Informazioni sui valori nominali
220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Accessori



- A. Filtro dell'acqua e supporto del filtro
- B. Detergente per la pulizia della lancia vapore
- C. Polvere decalcificante
- D. Knock Box™ 10
- E. Filtro a parete singola da 1 tazza
- F. Filtro a parete singola da 2 tazze*
- G. Portafiltro in acciaio inossidabile da 58 mm
- H. Spazzolino per il condotto di uscita del caffè macinato e magneti per la rimozione del pressino

- I. Spazzolino per pulizia
- J. Accessorio per la pulizia della lancia vapore
- K. Due chiavi esagonali
- L. Disco di pulitura
- M. Detergente in capsule
- N. Test durezza dell'acqua
- O. Lattiera in acciaio inossidabile

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



Caratteristiche

TOUCH SCREEN HD DA 5,7 POLLICI

Il nuovo schermo da 5,7 pollici ultra ricco, immersivo e veloce. Permette di scorrere, selezionare ed esplorare in alta definizione.

SISTEMA DI DIGITAZIONE AUTOMATICA

Un sistema di controllo dell'estrazione che monitora ogni erogazione di espresso. Se la macchina rileva che l'espresso non è stato perfetto, regolerà automaticamente l'impostazione di macinatura per migliorare l'erogazione dell'espresso successivo. Se si preferisce controllare personalmente la regolazione della macinatura, è possibile disattivare questa funzione nelle impostazioni.

MACINATURA, DOSAGGIO E PRESSATURA AUTOMATICHE

Macina, dosa e pressa automaticamente la quantità di caffè richiesta, senza sporcare.

REGOLAZIONE MOTORIZZATA DEL GRADO DI MACINATURA

Le impostazioni di macinatura da fine a grossolana possono essere facilmente regolate tramite il touch screen.

AUTO MILQ™

Schiuma con microbolle vellutata con impostazioni per latte vaccino, di soia, di mandorla e di avena. Temperature regolabili (da 45 °C a 75 °C) e 9 livelli di consistenza.

CONTROLLO DI PRECISIONE

Sistema di riscaldamento a doppia caldaia

Experience the power of simultaneous extraction
La potenza dell'estrazione e della vaporizzazione simultanee. Le caldaie in acciaio inossidabile per espresso e vapore e il gruppo di erogazione riscaldato garantiscono che l'acqua raggiunga la temperatura perfetta per ottenere il massimo potenziale aromatico, erogazione dopo erogazione.

Controllo della temperatura PID

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

Pre-infusione a bassa pressione

Aumenta gradualmente la pressione dell'acqua per espandere delicatamente la macinatura e ottenere un'estrazione uniforme.

Pressione di estrazione regolata

La valvola di sovrappressione (Over pressure valve, o OPV) limita la pressione massima per un espresso con un aroma ottimale.

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

MODALITÀ MANUALE

Nella schermata delle bevande al caffè, è possibile scorrere verso l'alto per una nuova esperienza in Modalità manuale. Il feedback viene visualizzato in tempo reale sul display della valvola per la pressione e l'estrazione manuale può essere controllata personalizzando il tempo di pre-infusione, infusione e di estrazione.

ACCENSIONE AUTOMATICA

Accende la macchina a un orario specificato.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Quando la macchina è inattiva, si spegne automaticamente dopo un tempo specificato compreso tra 5 e 60 minuti. È possibile impostare un tempo specifico nelle impostazioni principali.

APP DEL CAFFÈ SAGE+

L'app del caffè sblocca funzionalità connesse tra cui notifiche, tutorial, accensione/spegnimento remoto e altro ancora. Basta scaricare l'app Sage+ Coffee e associare la tua macchina per accedere a queste funzioni.



NOTA

In modalità "Off", la macchina consuma una quantità di energia bassa, pari ad almeno 0,483 W, se rimane collegata alla presa di corrente. Per risparmiare più energia, spegnere l'apparecchio o staccare la spina quando non in uso.

USCITA ACQUA CALDA DEDICATA

Uscita acqua calda dedicata per preparare caffè lunghi, tè e preriscaldare le tazze.

PULIZIA AUTOMATICA DEL SISTEMA (Pulizia con doppio tocco)

Toccare due volte le icone di macinatura, infusione o vapore per pulire automaticamente il sistema e prepararlo per la successiva infusione.



Collegamento della macchina per caffè espresso

La macchina Oracle™ Dual Boiler può essere associata a un dispositivo mobile tramite l'app Sage+ Caffè. Se l'apparecchio non è connesso alla rete Wi-Fi, la macchina per caffè espresso può comunque essere utilizzata come una macchina per caffè espresso senza connessione di rete.



NOTA

L'app Coffee è disponibile solo in alcuni Paesi e potrebbe non essere accessibile in tutte le regioni. Verificare la disponibilità nell'app store locale.



NOTA

Lavoriamo costantemente per migliorare l'app Sage+ Caffè e ciò potrebbe comportare modifiche nelle funzionalità e nei passaggi di configurazione. Per la procedura di configurazione, fare riferimento alle istruzioni contenute nell'ultima versione dell'app.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

1. Scaricare l'app Sage+ Caffè dall'Apple App Store o dal Google Play Store sul proprio dispositivo mobile.
2. Creare un account.
3. Accendere l'apparecchio per la prima volta e seguire le istruzioni, fino a visualizzare la schermata con il codice QR per l'associazione.
4. Sul proprio dispositivo mobile, premere "Aggiungi Oracle™ Dual Boiler™" nella scheda dell'apparecchio.
5. Scansionare il codice QR sull'apparecchio.



NOTA

Se si esegue l'associazione in un secondo momento, è possibile trovare il codice QR in Impostazioni > Connettività > Connetti all'app, nella macchina per caffè espresso



Montaggio

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Preparazione della macchina

Rimuovere e gettare via tutte le etichette e i materiali di imballaggio attaccati alla macchina per caffè espresso.

Prima di gettare via l'imballaggio, assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori dalla scatola.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua situato sul retro della macchina sbloccando il fermo ed estraendo il serbatoio dall'apposita maniglia.

Pulire le parti e gli accessori (serbatoio dell'acqua, portafiltro, cestelli filtranti, lattiera) utilizzando acqua calda e un detersivo per piatti delicato. Risciacquare bene e asciugare accuratamente.

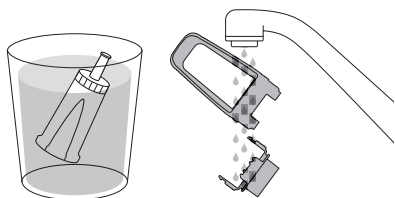


SUGGERIMENTO

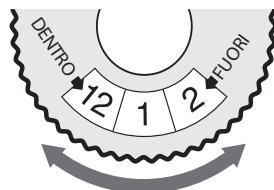
Per manovrare facilmente la macchina, utilizzare la leva situata sotto il vassoio raccogliogocce. Spostando la leva da destra a sinistra, il piedino girevole si abbassa e solleva la macchina verso l'alto, facilitando l'accesso al serbatoio dell'acqua rimovibile o lo spostamento della macchina in un'altra posizione.

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

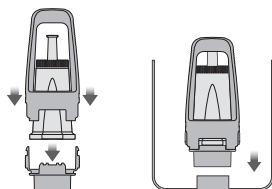
- Estrarre il filtro dell'acqua e il relativo supporto del filtro dal sacchetto di plastica.
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Sciacquare il supporto del filtro con acqua fredda.



- Impostare il promemoria per la successiva sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro ogni 3 mesi.



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



NOTA

Sostituendo il filtro dell'acqua ogni tre mesi si ridurrà la necessità di decalcificare la macchina. I filtri possono essere acquistati su www.sageappliances.com



NOTA

Inserire nella macchina il risultato della prova della durezza dell'acqua rilevata dalla striscia per il test di durezza dell'acqua. Se il risultato del test è di 4 o 5 bar, consigliamo vivamente di passare a una fonte d'acqua alternativa. L'acqua filtrata prolungherà sia la durata del filtro integrato sia gli intervalli di decalcificazione, oltre a garantire un gusto superiore. Assicurarsi di testare la durezza dell'acqua della fonte idrica alternativa scelta e di immerterla nella macchina di conseguenza. Evitare di utilizzare acqua eccessivamente filtrata, come l'acqua trattata con osmosi inversa, a meno che non venga aggiunto del contenuto minerale all'acqua finale. Non utilizzare mai acqua distillata oppure acqua con un contenuto minerale basso o nullo, poiché ciò altera il sapore del caffè.



Guida e impostazioni

GUIDA INFORMATIVA

Tutorial sulla calibrazione - Guida attraverso il tutorial iniziale su come preparare un caffè con la macchina.

Suggerimenti e trucchi - Offre suggerimenti utili sulle funzionalità aggiuntive della macchina, come la Modalità manuale e la Pulizia con doppio tocco.

Link con codice QR - Fornisce link tramite codice QR ad aree quali Assistenza, Registrazione della macchina e Prodotti per la manutenzione.

Informazioni su Oracle™ Dual Boiler™ - Descrive i componenti principali della propria macchina da caffè.

IMPOSTAZIONI

Passa alla modalità manuale - Selezionare questa opzione per impostare la macchina in modalità manuale.

Impostazioni bevanda

Calibrazione automatica - In modalità automatica, il Sistema di calibrazione monitora l'erogazione dell'espresso. Se la macchina rileva che il caffè non è perfetto, il sistema regolerà automaticamente l'impostazione di macinatura dell'erogazione successiva per migliorarne la qualità.

Impostazioni di controllo dell'infusione - Passa dalla modalità basata sul volume a quella basata sul tempo.

Le modalità automatica e manuale dispongono di opzioni di sottomenu tra le impostazioni di infusione basate sul volume e sul tempo.

Per esempio:

- L'impostazione basata sul volume può essere di circa 30 ml per una singola erogazione.
- Il tempo può essere personalizzato in modo da durare 25 secondi per bevanda.



NOTA

Nella modalità basata sul volume, il volume non può essere regolato.

Impostazioni della temperatura - Regola la temperatura di infusione.

Impostazioni del tipo di latte - Regola il tipo di latte predefinito con le impostazioni per latte vaccino, di soia, di mandorla e di avena.

Manutenzione

Pulizia della lancia del vapore - Guida nella pulizia della lancia del vapore per rimuovere eventuali ostruzioni e ottenere prestazioni di vaporizzazione migliori.

Pulizia profonda della lancia del vapore - Aiuta a disostruire la punta del vapore utilizzando una polvere detergente apposita per una pulizia più profonda e per aiutare a produrre un volume di schiuma con microbolle sufficienti.

Pulizia del gruppo di erogazione - Pulisce il gruppo di erogazione da oli e residui. Sarà necessaria una capsula o polvere detergente per la pulizia dell'espresso.

Decalcificazione - La decalcificazione impedisce l'accumulo eccessivo di minerali e l'accumulo di calcare. Sarà necessario utilizzare una polvere o una soluzione decalcificante.

Cambio del filtro dell'acqua - Per garantire che la macchina abbia acqua pulita da utilizzare.

Test di durezza dell'acqua - Misura i livelli di minerali nell'acqua utilizzata dalla propria macchina. Sarà necessaria una striscia reattiva non utilizzata.

Svuotamento delle caldaie - Utilizzare questo ciclo per svuotare le caldaie prima di spedire la macchina o di riportarla.

Impostazioni della macchina

Modalità predefinita - Selezionare la modalità predefinita della macchina tra modalità automatica o manuale.

Tema - Passa dalla modalità chiara a quella scura.

Ora e data - Imposta l'ora e la data sulla macchina.

Pianifica accensione automatica - Imposta e seleziona un giorno e un'ora per l'accensione automatica della macchina.

Spegnimento automatico - Imposta l'orario di spegnimento dopo l'ultimo utilizzo.

Segnali acustici - Regola il volume dell'interfaccia.

Luminosità dello schermo - Regola la luminosità dello schermo.

Luminosità della luce - Regola la luminosità delle luci LED.

Unità - Passa dalle unità di misura imperiali a quelle metriche e viceversa.

Posizione e lingua - Seleziona la propria regione e la lingua preferita sullo schermo.

Wifi - Per utilizzare l'app e ricevere gli ultimi aggiornamenti software connessi alla rete Wi-Fi.

Ripristina impostazioni di fabbrica - Utilizzare questa funzione per ripristinare tutti i valori programmabili alle impostazioni di fabbrica ed eliminare tutte le bevande personalizzate.

Modalità demo - Video in loop per mostrare le caratteristiche principali della macchina.

Informazioni sulla macchina - Mostra il numero di serie e la versione del firmware della macchina.



ATTENZIONE

Non scollegare la macchina mentre è in corso un ripristino delle impostazioni di fabbrica o un



Manutenzione e pulizia

SCHERMO TOUCH SCREEN HD

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

CICLO DI PULIZIA

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

Si tratta di un ciclo di pulizia, distinto dalla decalcificazione. È anche possibile avviare il ciclo di pulizia selezionando "Pulizia gruppo di erogazione" in "Impostazioni". Il ciclo di pulizia pulisce il disco forato e sciacqua il gruppo di erogazione per rimuovere l'accumulo di caffè e oli.

Seguire le istruzioni sullo schermo.

DECALCIFICAZIONE

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

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

È anche possibile avviare il ciclo di decalcificazione selezionando "Decalcificazione" nelle "Impostazioni".

Seguire le istruzioni sullo schermo.

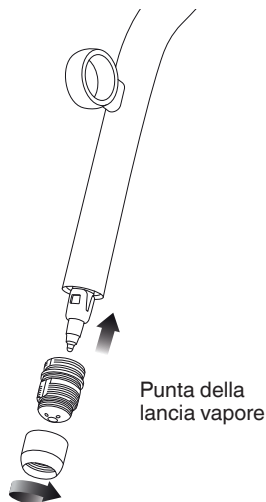
PULIZIA DELLA LANCIA DEL VAPORE

- Dopo la montatura del latte, è sempre opportuno pulire la lancia del vapore. Pulire la lancia del vapore con un panno umido.
- Se uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia del vapore si ostruisce, la prestazione della schiumatura potrebbe ridursi.
- Andare su "Impostazioni" e selezionare "Pulizia lancia del vapore" per la manutenzione generale o "Pulizia profonda della lancia del vapore" per quando c'è un'ostruzione persistente e seguire le istruzioni sullo schermo.



NOTA

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



PULIZIA DEL CESTELLO FILTRANTE E DEL PORTAFILTRO

- Dopo ogni preparazione di caffè, sciacquare il cestello filtrante e il portafiltro con acqua calda per rimuovere tutti i residui di olio del caffè.
- Se i fori del cestello filtrante si ostruiscono, sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il cestello filtrante e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Risciacquare abbondantemente.

CONTROLAVAGGIO CON ACQUA PULITA

- Dopo ogni sessione di preparazione del caffè, consigliamo di effettuare un controlavaggio con acqua pulita prima di spegnere la macchina. Svuotare il vassoio raccogliocce. Inserire il disco di pulitura nel cestello filtrante, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare l'immagine dell'infusione e lasciare andare per 20 secondi.

PULIZIA DEL GRUPPO DI EROGAZIONE

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali particelle di caffè macinato.
- Pulire periodicamente la macchina. Inserire un cestello filtrante vuoto e un portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare due volte l'icona di infusione sullo schermo ed eseguire un breve flusso d'acqua per risciacquare eventuali residui di caffè.



NOTA

Quando si pulisce la macchina, assicurarsi che il vassoio raccogliocce sia ben posizionato.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, soprattutto quando è pieno.
- Togliere la griglia dal vassoio raccogliocce. Sollevare il deflettore del vassoio raccogliocce e gettare via i fondi di caffè. Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone utilizzando un panno morbido. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Il vano portaoggetti (posizionato dietro il vassoio raccogliocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

PULIZIA DELL'INVOLUCRO ESTERNO

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

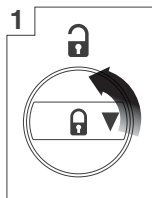


NOTA

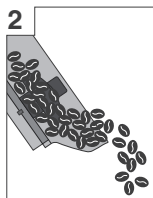
Tutti i componenti devono essere puliti a mano utilizzando acqua calda e un detersivo per piatti delicato. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie. Non lavare nessuna parte o accessorio in lavastoviglie.

PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

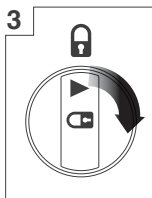
Una pulizia regolare aiuta le macine a ottenere risultati di macinatura uniformi, il che è particolarmente importante quando si macina il caffè per l'espresso.



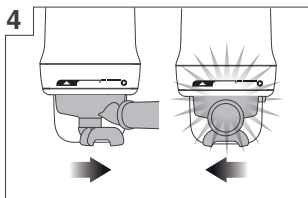
Sbloccare il portachicchi



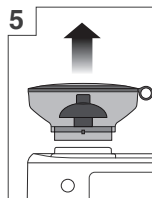
Rimuovere i chicchi di caffè



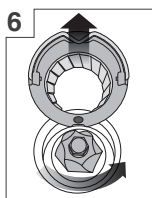
Sostituire e bloccare il portachicchi



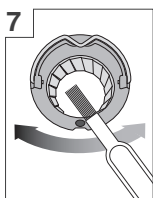
Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto



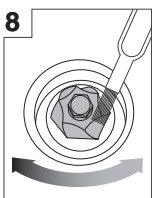
Rimuovere il coperchio, sbloccare e rimuovere il portachicchi



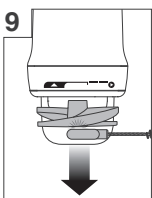
Rimuovere la macina superiore



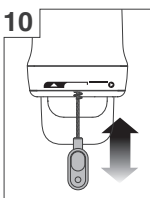
Pulire la macina superiore con la spazzola per macina



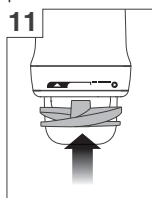
Pulire la macina inferiore con la spazzola per macina



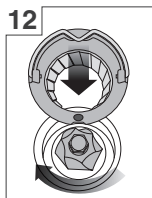
Rimuovere la ventola compattatrice con l'apposito magnete



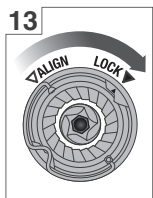
Pulire il condotto di uscita del caffè macinato con l'apposita spazzola



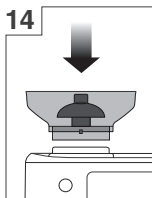
Sostituire manualmente la ventola compattatrice



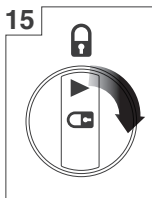
Spingere la macina superiore con decisione in posizione



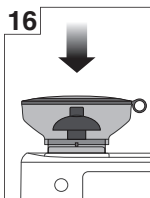
Bloccare la macina superiore



Riposizionare il portachicchi sulla macchina



Bloccare il portachicchi



Coprire il portachicchi con il coperchio



NOTA

Questa macchina è progettata esclusivamente per l'uso con chicchi di caffè tostati interi. Evitare di effettuare la macinatura di chicchi di caffè verdi non tostati o poco tostati. Sono densi e non abbastanza friabili da poter essere macinati con un macinacaffè. Ciò potrebbe danneggiare o rompere il macinacaffè e rappresentare un rischio per la sicurezza.



SUGGERIMENTO

Si consiglia di utilizzare chicchi di qualità 100% Arabica con la "Data di tostatura" stampata sulla confezione e non quella di "Da consumarsi preferibilmente entro il" o "Da consumarsi entro il". I chicchi di caffè sono meglio consumati

tra 5 e 20 giorni dopo la "Data di tostatura". Il caffè vecchio potrebbe fuoriuscire troppo velocemente dai beccucci di uscita del portafiltro e avere un sapore amaro e blando.

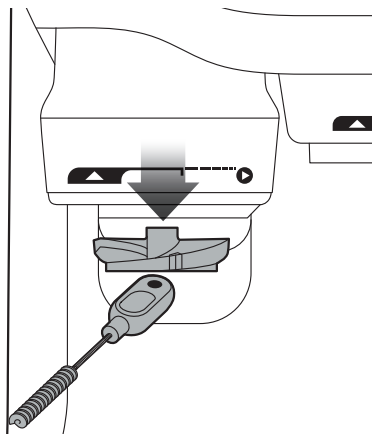
REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DI PRESSATURA DALLA GHIERA DI MACINATURA

Spegnere la macchina e scollegarla dalla fonte di alimentazione. Per regolare l'altezza di pressatura, utilizzare la chiave a brugola in dotazione. Tirare la ventola compattatrice verso il basso dalla ghiera di macinatura, poi tirare verso il basso il giunto della ventola all'interno della ghiera di macinatura per rimuoverlo. Regolare la lunghezza del giunto allentando il dispositivo di fissaggio con la chiave a brugola e ruotando il giunto fino alla lunghezza desiderata.

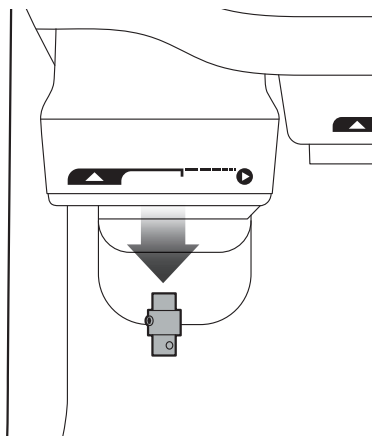
REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DI PRESSATURA DALLA GHIERA DI MACINATURA

Come regolare l'altezza del pressino

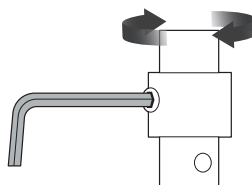
1. Spegnerne e scollegare la macchina dalla fonte di alimentazione.
2. Abbassare la ventola dalla ghiera di macinatura utilizzando il condotto di uscita del caffè e il magnete per la regolazione del pressino.



3. Avvicinati e svita il connettore della ventola del pressino, in senso antiorario.



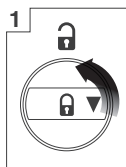
4. Utilizza una chiave a brugola per regolare la vite di bloccaggio.
5. Per regolare la lunghezza del connettore, ruota in senso orario (accorcia) o antiorario (allunga). Si consiglia di modificare l'altezza del connettore del pressino di massimo 1 giro alla volta e verificare i risultati. Il connettore non deve essere più lungo di 29,2 mm.



6. Riavvitare dopo la regolazione. La vite deve essere fissata sul gradino piano invece che sulla filettatura, altrimenti si danneggia la filettatura.
7. Rimontare il connettore spingendolo verso l'alto fino a farlo scattare in posizione.
8. Reinserire la ventola spingendola verso l'alto e allineandola al connettore del pressino.

REGOLAZIONE DELLE MACINE CONICHE

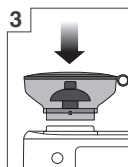
Alcuni tipi di caffè potrebbero richiedere una macinatura più ampia per ottenere un'estrazione o un'infusione ideale. Una caratteristica del tuo Oracle™ Dual Boiler™ è la possibilità di estendere questo intervallo tramite una macina superiore regolabile. Si consiglia di effettuare una sola regolazione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



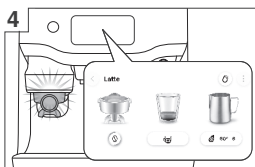
Sbloccare il portafiltro



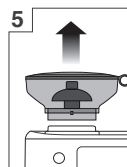
Tenere il portafiltro sopra il contenitore e girare la manopola per rilasciare i chicchi di caffè nel contenitore



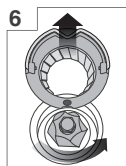
Allineare il portafiltro in posizione



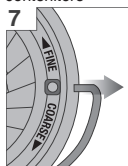
Toccare due volte l'immagine del portafiltro sullo schermo per lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto



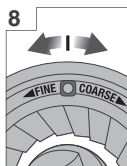
Rimuovere il portafiltro



Rimuovere la macina superiore



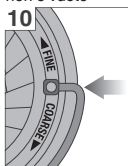
Rimuovere il sottile manico in metallo da entrambi i lati della macina



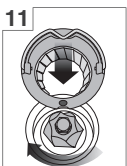
Regolare l'impostazione della macina superiore per una macinatura più fine o più grossolana, un numero alla volta



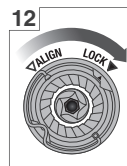
Allineare il numero con il foro di alloggiamento del manico



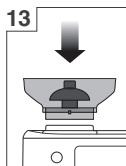
Inserire il sottile manico in metallo in entrambi i lati della macina



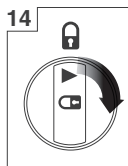
Spingere la macina superiore con decisione in posizione



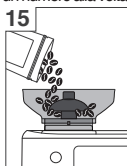
Bloccare la macina superiore



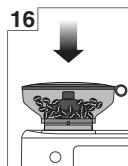
Riposizionare il portafiltro sulla macchina



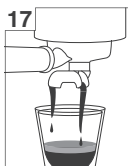
Bloccare il portafiltro



Riempire il portafiltro con i chicchi di caffè



Coprire il portafiltro con il coperchio



Controllare l'estrazione



Risoluzione dei problemi

COLLEGAMENTO DELLA DOPPIA CALDAIA ORACLE™

Oracle™ Dual Boiler™ è una macchina dotata di Wi-Fi che supporta il download della versione software più recente. Se la macchina non si connette al Wi-Fi, può comunque essere utilizzata come una macchina per caffè espresso senza connessione di rete.



NOTA

Lavoriamo costantemente per migliorare il software e ciò potrebbe comportare modifiche nelle funzionalità e nei passaggi di configurazione. Per la procedura di configurazione, fai riferimento alle istruzioni contenute nell'ultima versione del software.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Il motore del macinacaffè si avvia, ma dal condotto di uscita del caffè non esce caffè	• Nessun chicco di caffè nel portachicchi. • Il macinacaffè/portachicchi è ostruito. • Un chicco di caffè potrebbe essere bloccato nel portachicchi.	• Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi. • Rimuovere il portachicchi. Controllare che il portachicchi e le macine non siano ostruite. Sostituire le parti e riprovare. • Pulire l'imbuto.
Il motore del macinacaffè non riesce ad avviarsi	• Il macinacaffè è ostruito da un oggetto estraneo o l'imbuto è ostruito • L'umidità ostruisce il macinacaffè.	• Spegner la macchina. Ispezionare e rimuovere eventuali corpi estranei e pulire l'imbuto.
Impossibile bloccare il portachicchi in posizione	• I chicchi di caffè ostruiscono il dispositivo di bloccaggio del portachicchi.	• Rimuovere il portachicchi. Eliminare i chicchi di caffè presenti sulle macine. Riposizionare correttamente il portachicchi.
Riempimento eccessivo del portafiltro	• La ventola compattatrice è stata rimossa per la pulizia e non è stata rimessa in posizione. • È stato inserito un portafiltro già pieno.	• Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero di trasmissione. Fare riferimento alla sezione "Pulizia delle macine coniche" in  Manutenzione e pulizia. • Assicurarsi che il portafiltro sia vuoto prima di inserirlo.
Arresto di emergenza del macinacaffè		• Ruotare il portafiltro verso sinistra per interrompere la funzione di macinatura, dosaggio e pressatura automatica. • Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Surriscaldamento del macinacaffè		• Spegnerla la macchina e scollegarla dalla presa di corrente. Attendere qualche minuto prima di ricollegare e accendere la macchina.
Il macinacaffè è in funzione ininterrottamente	• Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi.	• Riempire il portachicchi con i chicchi di caffè. • Ruotare il portafiltro verso sinistra per interrompere la funzione di macinatura, dosaggio e pressatura automatica.
	• La ventola compattatrice è stata rimossa.	• Controllare che la ventola compattatrice sia in posizione e montata correttamente sull'albero di trasmissione. Fare riferimento alla sezione "Pulizia delle macchine coniche" in  Manutenzione e pulizia.
L'espresso fuoriesce dal bordo del portafiltro	• Portafiltro non inserito correttamente nel gruppo di erogazione	• Verificare che il portafiltro venga ruotato a destra fino a quando il manico supera il centro, in modo da bloccarlo saldamente in posizione. Una rotazione che supera il centro non danneggia la guarnizione in silicone. Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Clienti Sage.
Il portafiltro esce dal gruppo di erogazione durante l'estrazione	• Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.	• Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
	• La lancia vapore è ostruita	• Eseguire un ciclo di pulizia del gruppo erogatore. Se il problema persiste, rimuovere e pulire l'anello vapore oppure sostituirlo se danneggiato. Come misura preventiva, rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire una corretta tenuta nel gruppo erogatore. • Rimuovere il portafiltro una volta che la macchina si è raffreddata e prima di utilizzare nuovamente la lancia vapore. Pulire la punta della lancia vapore utilizzando l'apposito strumento di pulizia fornito ed eseguire un ciclo di pulizia della lancia vapore. Se la lancia vapore è ancora ostruita, eseguire un ciclo di decalcificazione.
Problemi con la funzione di avvio automatico	• L'orologio non è impostato o è impostato con un orario errato.	• Verificare che il fuso orario sia corretto e che l'orologio e l'ora di avvio automatico siano programmati correttamente.
Messaggio Errore nel funzionamento sul touch screen	• Si è verificato un guasto e la macchina non è in grado di funzionare.	• Contattare il Centro Assistenza clienti Sage.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Le pompe continuano a funzionare / Il vapore è molto umido / L'uscita dell'acqua calda perde	L'utilizzo di acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata altera il funzionamento della macchina.	Si consiglia di utilizzare acqua fredda e filtrata. Non è consigliabile utilizzare acqua con contenuto minerale basso o inesistente, ad esempio acqua distillata o demineralizzata. Se il problema persiste, contattare l'Assistenza clienti Sage.
L'acqua non esce dal gruppo di erogazione	- La macchina non ha raggiunto la temperatura di esercizio. - Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	- Attendere che la macchina abbia raggiunto la temperatura di esercizio. - Riempire il serbatoio dell'acqua. Preparare il sistema: - Toccando il pulsante "Infusione" l'acqua scorrerà attraverso il gruppo di erogazione per 30 secondi. - Toccando "Acqua calda" l'acqua scorrerà attraverso l'erogatore dell'acqua calda per 30 secondi.
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione.	Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il fermo.
Sul display viene visualizzato "Serbatoio acqua vuoto", ma il serbatoio è pieno	Il serbatoio dell'acqua non è inserito e bloccato in posizione.	Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il fermo.
Non viene erogato vapore o acqua calda	La macchina non è accesa o non ha raggiunto la temperatura di esercizio.	Assicurarsi che la macchina sia collegata all'alimentazione e pronta all'uso.
Non viene erogata acqua calda	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non viene erogato vapore	La lancia del vapore è ostruita.	Fare riferimento a "Pulizia della lancia del vapore" nella sezione  Manutenzione e pulizia.
La macchina è accesa ma non funziona		- Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti e riaccendere la macchina. - Se il problema persiste, contattare l'Assistenza clienti Sage.
Dal gruppo di erogazione fuoriesce del vapore		- Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti e riaccendere la macchina. - Se il problema persiste, contattare l'Assistenza clienti Sage.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Il caffè non è sufficientemente caldo	• Tazze non preriscaldate.	• Sciacquare le tazze in acqua calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento.
La temperatura del latte non è ideale	• La temperatura del latte è troppo alta o troppo bassa (se si prepara un cappuccino o un caffelatte, ecc.).	• Regolare la temperatura del latte nel menu delle impostazioni.
Non c'è crema	• I chicchi di caffè non sono freschi.	• Utilizzare chicchi di caffè appena tostati con la "Data di tostatura" e consumarli entro 5-20 giorni da tale data.
La consistenza del latte non è sufficiente	• La lancia del vapore è ostruita.	• Fare riferimento a "Pulizia della lancia del vapore" nella sezione  Manutenzione e pulizia. • Marche e tipi diversi di latte e le alternative al latte avranno una consistenza diversa. Potrebbe essere necessario regolare di conseguenza il livello della schiuma.
Troppo caffè estratto (l'espresso esce troppo velocemente)	• Il caffè è macinato troppo grossolanamente. • I chicchi di caffè non sono freschi.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderlo leggermente più fine. • Personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio".
Non viene estratto abbastanza caffè (l'espresso esce a gocce con un flusso limitato)	• Il caffè è macinato troppo finemente.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più alto per renderlo leggermente più grossolano. • Personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio". • È necessario regolare la durata e il volume dell'erogazione. • Utilizzare chicchi di caffè appena tostati con la "Data di tostatura" e consumarli entro 5-20 giorni da tale data.
La quantità di caffè estratto è cambiata, ma tutte le impostazioni sono rimaste le stesse.	• Con l'invecchiamento dei chicchi di caffè, la velocità di estrazione cambia e può influire sul volume dell'erogazione.	• Regolare il grado di macinatura su un numero più basso per renderlo leggermente più fine. • Personalizzare il tempo di estrazione toccando il pulsante "Singolo"/"Doppio". • Utilizzare chicchi di caffè appena tostati con la "Data di tostatura" e consumarli entro 5-20 giorni da tale data.

Link ai codici QR



Guida all'estrazione

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Pulisci la lancia vapore

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Decalcifica

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Montatura del latte

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>



Nota

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



ES

GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

- 128** Garantía
- 128** Sage™ recomienda seguridad ante todo
- 134** Componentes
- 135** Accesorios
- 136** Características
- 137** Conéctese a su Máquina de Café Expreso
- 138** Montaje
- 139** Guía y configuración
- 140** Cuidado y limpieza
- 145** Resolución de problemas

GARANTÍA

LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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

SAGE™ RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial como medida de seguridad adicional para utilizar cualquier aparato eléctrico. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si encuentras algún daño, deja de usar el aparato inmediatamente y devuélvelo al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que lo examinen, reemplacen o reparen.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- No toques las superficies calientes. Apaga la cafetera espresso desde el botón de encendido y espera a que se enfríe antes de dejarla sin supervisión, limpiarla, cambiarle los accesorios, moverla, montarla o guardarla. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- Los niños no deben jugar con el aparato. No deje el mismo sin supervisión cuando esté en uso. No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del mismo de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del mismo de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, un hornillo, un horno o una placa de cocina de gas).
- No utilices el aparato en un espacio cerrado o dentro de un armario.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con este aparato. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Si se hace un uso inapropiado del aparato, se usa incorrectamente o si no lo repara un profesional, todas las reclamaciones de garantía por daños serán nulas y no se aceptarán.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas de control remoto.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el funcionamiento. La superficie de la resistencia conserva calor residual después del uso.
- No opere el molinillo sin la tapa de seguridad esté en su posición. Mantenga los dedos, las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las aspas molinillo durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el cabezal del grupo antes de comenzar la extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras con vapor o café caliente.
- El uso inadecuado de la máquina, como preparar café en el portafiltro sin una de las cestas de filtro proporcionadas, puede provocar lesiones o daños a las superficies que rodean la máquina.



PRECAUCIÓN

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

- Si el portafiltro está insertado en el grupo de infusión, deje que el aparato se enfríe primero. A continuación, retire el portafiltro antes de volver a encender el aparato.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Si el portafiltro se afloja o gira durante la extracción o el uso de vapor, sujete firmemente el mango del portafiltro y detenga la operación de inmediato. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar que el portafiltro se desprenda bajo presión, causando lesiones o daños.
- No abra ni retire ningún componente de la cafetera durante el funcionamiento.

FUNCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA

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



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

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

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

El aparato cambia automáticamente al modo Apagado o al modo En red después de 20 minutos de inactividad.

- No utilice el aparato sin agua en el depósito.
- No llene el tanque de agua con agua caliente o leche.
- El surtidor superior frontal no es para leche. No vierta leche en el mismo.
- Tenga precaución al descalcificar, ya que puede liberarse vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y correctamente colocada en la máquina. Consulte la sección «Cuidado y limpieza» para obtener más instrucciones.

- Tenga cuidado después de texturizar la leche, ya que la función 'Limpiado Automático' puede expulsar vapor caliente cuando se baja la varilla de vapor.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y seco. Mantenga limpios tanto el dispositivo así como los accesorios.
- La bandeja de goteo es afilada. Tenga cuidado al manipularla y limpiarla y sus piezas.
- El mantenimiento especializado (más allá de la limpieza general) solo debe ser realizado por un representante de servicio autorizado o en un centro de servicio autorizado de Sage.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Con el objetivo de prestar un mejor servicio a nuestros clientes, el aparato contiene una memoria interna. Esta memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta Información sobre tu aparato, incluidas la frecuencia y la forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente.

La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a privacy@sageappliances.com

BT BLE:
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

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



ADVERTENCIA

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



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



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



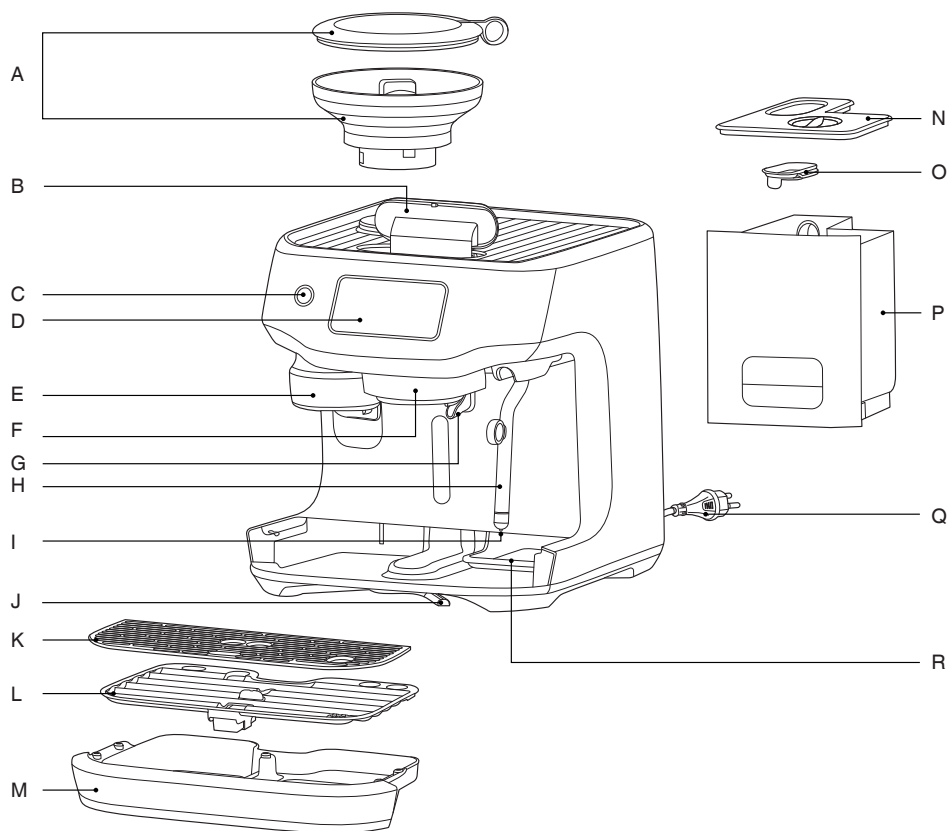
NOTA

Para evitar dañar el aparato, no use agentes de limpieza alcalinos. En su lugar, use un paño suave y limpio.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**



Componentes



- A. Tolla de café de 340 g
- B. Depósito de agua frontal superior
- C. Botón de encendido/apagado POWER
- D. Pantalla táctil HD de 5.7 pulgadas
- E. Salida de café molido y compactado
- F. Grupo calentado de 58 mm
- G. Salida exclusiva para agua caliente
- H. Varilla de vapor Auto MilQ™
- I. Sensor de temperatura de la leche

- J. Palanca frontal para la 3ª rueda
- K. Parrilla para la bandeja de goteo
- L. Deflector de bandeja de goteo
- M. Bandeja de goteo
- N. Tapa del depósito de agua
- O. Tapa de malla del depósito de agua
- P. Tanque de agua con cerradura
- Q. Cable de alimentación con almacenamiento
- R. Bandeja de almacenamiento para herramientas ocultas

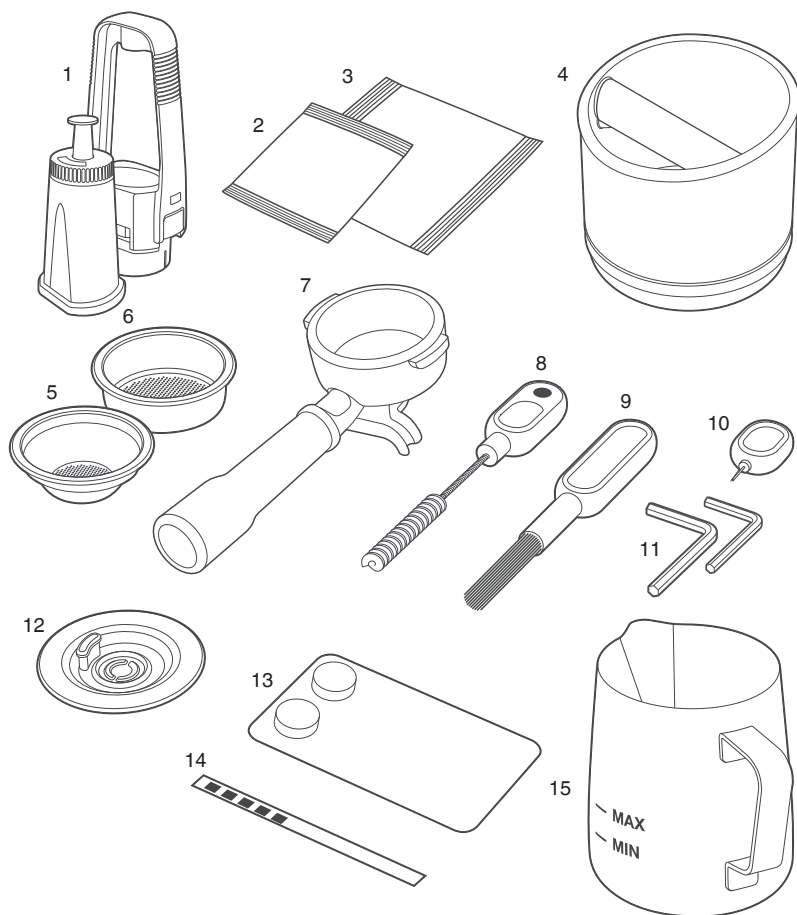


Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Accesorios



1. Filtro de agua y soporte para el filtro
2. Polvo para limpieza del vaporizador
3. Descalcificador en polvo
4. Knock Box™ 10
5. Filtro no presurizado para 1 taza
6. Filtro no presurizado para 2 tazas*
7. Portafiltros de acero inoxidable de 58 mm
8. Cepillo para salida de molinillo e imán para extracción de prensador

9. Cepillo de limpieza
10. Herramienta de limpieza del vaporizador
11. Llaves hexagonales dobles
12. Disco de limpieza
13. Pastillas limpiadoras
14. Tira de prueba para la dureza del agua
15. Jarra para leche de acero inoxidable

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



Características

PANTALLA TÁCTIL HD DE 5.7 PULGADAS

La nueva pantalla de 5.7 pulgadas ultra rica, inmersiva y rápida. Puedes deslizar, seleccionar y disfrutar en alta definición.

SISTEMA DE DIAL AUTOMÁTICO

Un sistema de controlador de extracción que monitorea cada dosis de espresso. Si la máquina detecta que la dosis de espresso no fue ideal, ajustará automáticamente el tamaño del molido para mejorar su próxima dosis de espresso. Si prefiere controlar los ajustes del tamaño del molido, puede desactivar esta función en la configuración.

TRITURADO AUTOMÁTICO DOSIFICACIÓN Y PRENSADO

Muela, dosifique y preme automáticamente la cantidad necesaria de café, sin complicaciones.

AJUSTE MOTORIZADO DEL TAMAÑO DE MOLIDO

Ajuste fácilmente la configuración del molido, de fino a gruesa, a través de la pantalla táctil.

AUTO MILQ™

Microespuma suave y sedosa con configuraciones para lácteos, soja, almendras y avena. Temperaturas ajustables (45 °C a 75 °C) y 9 niveles de textura.

CONTROLADOR DE PRECISIÓN

Sistema de Calefacción Dual Boiler

Experimente el poder de la extracción y el vapor simultáneos. Las calderas de acero inoxidable para espresso y vapor y el cabezal del grupo calentado garantizan que el agua alcance la temperatura perfecta para lograr el máximo potencial de sabor, dosis tras dosis.

Control de Temperatura PID

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

Preinfusión a Baja Presión

Aumente gradualmente la presión del agua para expandir suavemente los granos y lograr una extracción uniforme al moler.

Presión de Extracción Regulada

La válvula de sobrepresión (OPV) limita la presión máxima para lograr un sabor espresso óptimo.

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

MODO MANUAL

En la pantalla de bebidas de café, deslice hacia arriba para disfrutar de una nueva experiencia de Modo Manual. Vea comentarios en tiempo real con la pantalla del manómetro y controle su extracción manual personalizando el tiempo de preinfusión, floración y extracción con el controlador.

ARRANQUE AUTOMÁTICO

Encienda la máquina a una hora específica.

APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando la máquina está inactiva, se apaga automáticamente después de un tiempo especificado entre 5 minutos y 60 minutos. El tiempo especificado se puede configurar desde la configuración principal.

APP DE CAFÉ SAGE+

La aplicación de café desbloquea funciones de conectividad como notificaciones, tutoriales, encendido/apagado remoto y más. Simplemente descarga la app Sage+ Coffee y empareja tu máquina para acceder a estas funciones.



NOTA

En este "modo apagado", esta máquina utiliza un bajo consumo de energía de al menos 0.483 W si se mantiene enchufada. Para ahorrar más energía, apague o desenchufe el aparato cuando no se esté utilizando.

LLAVE DE AGUA CALIENTE EXCLUSIVA

Salida exclusiva para agua caliente para preparar café negro largo, té y precalentar tazas.

PURGA AUTOMÁTICA DEL SISTEMA (Purga de Doble Toque)

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



Conéctese a su Máquina de Café Expreso

El Calentador Dual Boiler Oracle™ se puede emparejar con un dispositivo móvil mediante la Aplicación Sage+ Coffee. Si el aparato no está conectado a la red Wi-Fi, la máquina de café expreso puede utilizarse igual que una máquina de café expreso sin conexión a la red.



NOTA

La aplicación Coffee está disponible únicamente en determinados países y puede que no esté accesible en todas las regiones. Por favor, compruebe su disponibilidad en la tienda de aplicaciones local.



NOTA

Trabajamos constantemente para mejorar la Aplicación Sage+ Coffee, lo que puede generar cambios en la funcionalidad y los pasos de configuración. Confíe en las instrucciones de la última versión de la Aplicación para guiarlo a través del proceso de configuración.

CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Descargue la aplicación Sage+ Coffee desde Apple App Store o Google Play Store en su dispositivo móvil.
2. Crear una cuenta.
3. Encienda el aparato por primera vez y siga las instrucciones hasta llegar a la pantalla con el código QR de emparejamiento.
4. En su dispositivo móvil, presione 'Agregar Calentador Dual Boiler Oracle' en la pestaña del dispositivo.
5. Escanee el código QR desde el aparato.



NOTA

Si realiza el emparejamiento más tarde, puede encontrar el código QR en Configuración > Conectividad > Conectar a la aplicación en su Máquina de Café Expreso



Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la Máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de embalaje accesorios a su máquina de café expreso.

Asegúrese de haber quitado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el embalaje.

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

Limpie las piezas y accesorios (tanque de agua, portafiltro, cestas de filtro, jarra de leche) con agua caliente y un detergente lavavajillas suave. Enjuague bien y luego realice un secado completamente.

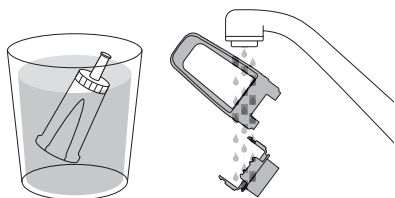


CONSEJO

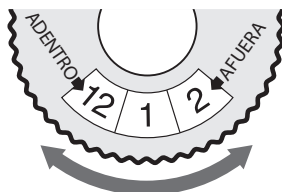
Para maniobrar fácilmente su máquina, utilice la palanca ubicada debajo de la bandeja de goteo. Cuando la palanca se mueve de derecha a izquierda, el pie giratorio baja y levanta la máquina, lo que hace más fácil acceder al tanque de agua extraíble o reposicionar la máquina en otra ubicación.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

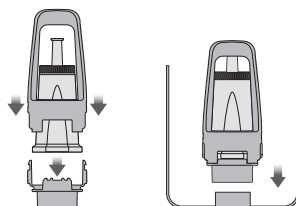
- Retire el filtro de agua y el soporte del filtro de agua de la bolsa de plástico.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Enjuague el portafiltro con agua fría.



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



- Inserte el filtro permanente en las dos partes del portafiltro.
- Para la instalación del portafiltro ensamblado en el tanque de agua, alinee la base del portafiltro con el adaptador dentro del tanque de agua. Presione hacia abajo para bloquearlo en su lugar.



NOTA

Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros se pueden comprar en www.sageappliances.com



NOTA

Introduzca el resultado de la tira de prueba de dureza del agua en la máquina. Si el resultado es de 4 o 5 barras durante la prueba, recomendamos encarecidamente cambiar a una fuente de agua alternativa. El agua filtrada prolongará la vida útil del filtro incorporado y los intervalos de descalcificar, además de proporcionar un sabor superior. Asegúrese de probar la dureza del agua de la fuente de agua alternativa que haya elegido e introdúzcala en la máquina según corresponda. Evite utilizar agua demasiado filtrada, como agua de ósmosis inversa, a menos que se agregue algún contenido mineral al agua final. Nunca utilice agua destilada o agua sin contenido mineral o con bajo contenido mineral, ya que esto afectará el sabor del café.



Guía y configuración

GUÍA DE INFORMACIÓN

Tutorial de Acceso Telefónico - Lo guía a través del tutorial de inicio sobre cómo preparar café con la máquina.

Consejos y Trucos - Acceda a sugerencias útiles sobre las funciones adicionales de la máquina, como el Modo Manual y la Purga de Doble Toque.

Enlaces de códigos QR - Proporciona enlaces de códigos QR a áreas como Soporte, Registro de máquinas y Productos de Mantenimiento.

Acerca de su Calentador Dual Boiler

Oracle - Describe los componentes clave de su máquina de café.

AJUSTES

Cambiar al modo manual - Seleccione esta opción para configurar la máquina en modo manual.

Configuración de Bebidas

Dial Automático - En el modo automático, el Sistema de Dial Automática monitorea la dosis de espresso. Si la máquina identifica que la toma no es ideal, el sistema ajustará automáticamente el tamaño del molido para la próxima toma para ayudar a mejorar su calidad.

Ajustes de control de preparación - Cambie entre los modos basados en volumen y tiempo.

Los modos automático y manual tienen opciones de submenú entre configuraciones de preparación con base en volumen y tiempo.

P.ej :

- El ajuste con base en el volumen puede ser de aproximadamente 30 ml para una sola toma.
- El tiempo base se puede personalizar para que funcione durante 25 segundos por bebida.



NOTA

En el modo base, no se puede ajustar el volumen.

Ajustes de temperatura - Ajuste de la temperatura de preparación.

Configuración del tipo de leche - Ajuste el tipo de leche predeterminado con configuraciones para lácteos, soja, almendras y avena.

Mantenimiento

Limpieza de la varilla de vapor - Lo guía a través de la limpieza del vaporizador para eliminar cualquier bloqueo para un mejor rendimiento de vapor.

Limpieza profunda de la varilla de vapor - Lo guía a través del proceso de desbloqueo de la punta de vapor usando un polvo de limpieza de vaporizador para una limpieza más profunda que ayude a producir suficiente volumen de microespuma.

Cabezal de grupo limpio - Limpia el cabezal del grupo de aceites y residuos. Necesitará una pastilla de limpieza o polvo limpiador de espresso.

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

Cambio del Filtro de Agua - Para garantizar que la máquina tenga agua limpia para su uso.

Prueba de Dureza del Agua - Mide los niveles minerales en el agua que utiliza su máquina. Necesitará una tira de prueba sin usar.

Calderas vacías - Utilice este ciclo para vaciar las calderas antes de enviar la máquina o guardarla.

Configuración de la Máquina

Modo predeterminado - Seleccione el modo predeterminado de la máquina entre los modos automático o manual.

Tema - Cambiar entre modo claro u oscuro.

Hora y Fecha - Configure la hora y la fecha en la máquina.

Programar Inicio Automático - Configure y seleccione un día y hora para iniciar automáticamente la máquina.

Apagado Automático - Establezca el tiempo para apagarlo después del último uso.

Sonido - Ajusta el volumen de la interfaz.

Brillo de la pantalla - Ajusta el brillo de la pantalla.

Brillo de la luz - Ajuste el brillo de las luces LED.

Unidades - Cambiar entre unidades imperiales y métricas.

Ubicación e idioma - Seleccione su región e idioma preferido en la pantalla.

Wi-Fi - Conéctate a Wi-Fi para usar la aplicación y recibir las actualizaciones de software más recientes.

Restablecer configuración de fábrica - Utilice esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de fábrica y eliminar todas las bebidas personalizadas.

Modo de demostración - Vídeo en bucle para mostrar las características clave de la máquina.

Acerca de la máquina - Muestra el número de serie y la versión de firmware de la máquina.



ADVERTENCIA

No desconecte la máquina mientras esté realizando un restablecimiento de fábrica o una actualización de software.



Cuidado y limpieza

PANTALLA TÁCTIL DE ALTA DEFINICIÓN

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

CICLO DE LIMPIEZA

Aparecerá un mensaje indicando cuando se requiera un ciclo de limpieza.

Este es un ciclo de limpieza y es independiente de la descalcificación. También existe la opción de iniciar el ciclo de limpieza eligiendo 'Limpieza de Cabezal de Grupo' en 'Configuración'. El ciclo de limpieza limpia la mampara de la ducha y realiza un retrolavado del cabezal del grupo para eliminar la acumulación de café y aceites.

Siga las instrucciones en la pantalla.

DESCALCIFICACIÓN

Aparecerá un mensaje indicando cuando se requiera un ciclo de descalcificar.

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

También existe la opción de iniciar el ciclo de descalcificación eligiendo "Descalcificar" en "Configuración".

Siga las instrucciones en la pantalla.

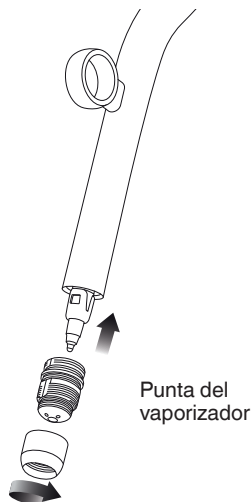
LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR

- La varilla de vapor siempre debe limpiarse después de espumar leche. Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se bloquea, puede reducir el rendimiento de la formación de espuma.
- Vaya a 'Configuración' y seleccione ' **Limpiar la varilla de vapor** ' para mantenimiento general o ' **Limpieza profunda de la varilla de vapor** ' para cuando haya un bloqueo persistente y siga las instrucciones en la pantalla.



NOTA

Asegúrese de que la punta de la varilla de vapor esté bien sujeta después de la limpieza.



LIMPIEZA DE LA CESTA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente después de cada sesión de preparación de café para eliminar todos los aceites residuales del café.
- Si los orificios del cesto del filtro se bloquean, disuelva una pastilla de limpieza en agua caliente y sumerja el cesto del filtro y el portafiltro en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuague bien.

LAVADO A TRAVÉS DE AGUA TRANSPARENTE

- Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos realizar un lavado a contracorriente con agua transparente antes de apagar la máquina. Bandeja de goteo vacía. Inserte el disco de limpieza en la cesta del filtro permanente y luego inserte el portafiltro en el cabezal del grupo. Toque la imagen de la bebida y déjala funcionar durante 20 segundos.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL GRUPO

- El interior del cabezal del grupo y la mampara de la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de café molido.
- Purgue periódicamente la máquina. Coloque una canasta de filtro vacía y un portafiltro en el cabezal del grupo. Toque dos veces el ícono de preparación en la pantalla y deje correr un breve chorro de agua para enjuagar cualquier resto de café.



NOTA

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente en su lugar al purgar la máquina.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE LA BANDEJA DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando esté llena.
- Retire la parrilla de la bandeja de goteo. Levante el deflector de la bandeja de goteo y deseche los restos de café. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón y un paño suave. Enjuague y realice un secado completamente.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

La carcasa exterior se puede limpiar con un paño suave y húmedo. Pula con un paño suave y de secado. No utilice limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie.

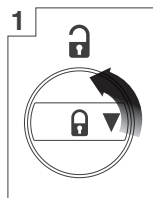


NOTA

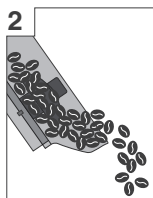
Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua caliente y un detergente lavavajillas suave. No utilice limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie. No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LAS REBABAS CÓNICAS

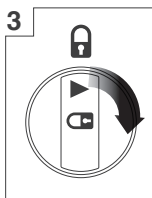
La limpieza regular ayuda a que las rebabas logren resultados de moler uniformemente, lo que es especialmente importante cuando se muele granos para espresso.



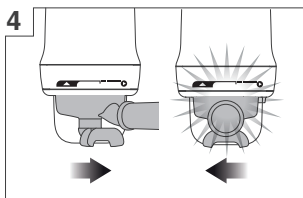
Desbloquee la tolva



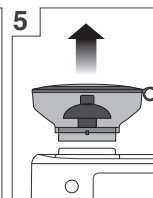
Remueva los granos



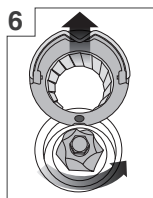
Reemplace y bloquee la tolva



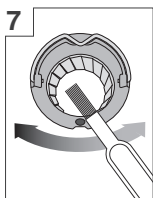
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío



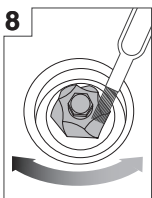
Retire la tapa, desbloquee y retire la tolva



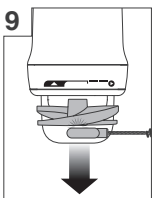
Retire la rebaba superior



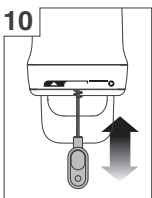
Limpie la rebaba superior con el cepillo para rebabas.



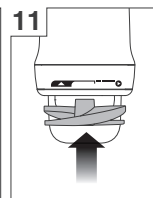
Limpie la rebaba inferior con el cepillo para rebabas.



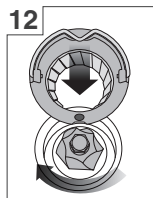
Retire el ventilador de apisonamiento con el imán de extracción de prensado



Limpie la salida de triturado con un cepillo para salida de triturado



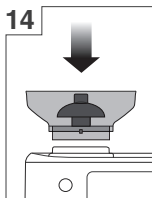
Reemplace el ventilador de apisonamiento manualmente



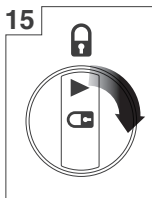
Empuje la rebaba superior firmemente en su posición



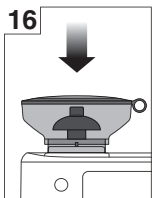
Bloquee la rebaba superior



Coloque la tolva nuevamente en la máquina



Bloquee la tolva



Cubra la tolva con la tapa



NOTA

Esta máquina está diseñada únicamente para granos de café tostados enteros. Evite moler granos de café verdes sin tostar o poco tostados. Estos son densos y no lo suficientemente frágiles como para pasarlos por las rebabas de un molinillo. Esto dañará o romperá las rebabas del molinillo e incluso representará un riesgo de seguridad.



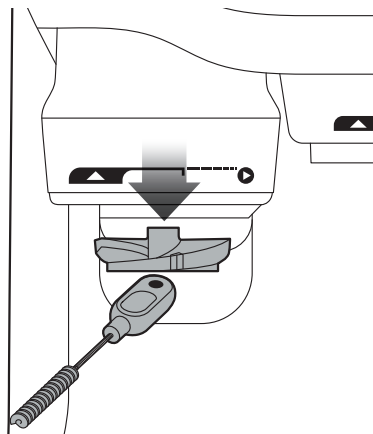
CONSEJO

Se recomienda utilizar granos 100% Arábicos de calidad con una fecha de "Tostado el" impresa en la bolsa, no una fecha de "Consumir preferentemente antes de" o "Consumir preferentemente antes de". Los granos de café se consumen mejor entre 5 -20 días después de la fecha de "Tostado". El café rancio puede salir demasiado rápido por las boquillas del portafiltro y tener un sabor amargo y aguado.

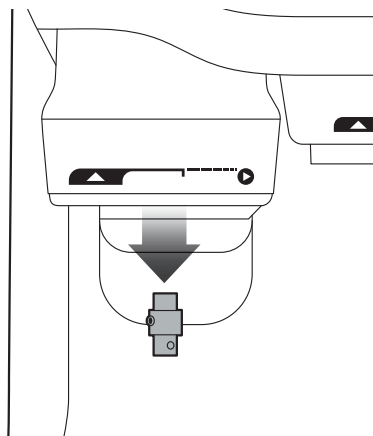
AJUSTE DE LA ALTURA DE APISONADO DESDE EL COLLAR DE MOLIENDA

Pasos para ajustar la altura del prensador

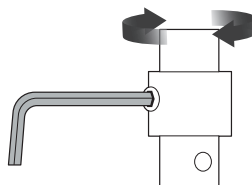
1. Apaga y desconecta la cafetera de la fuente de alimentación.
2. Tira del ventilador hacia abajo para extraerlo de la salida de molienda usando la herramienta para salida del molinillo con el imán de ajuste del prensador.



3. Accede al conector del ventilador de prensado y desenróscalo en sentido antihorario.



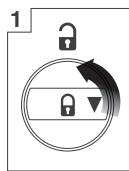
4. Usa la llave hexagonal para ajustar el tornillo prisionero.
5. Para ajustar la longitud del conector, gira en sentido horario (acortar) o antihorario (alargar). Se recomienda cambiar la altura del conector de prensado un máximo de 1 vuelta y volver a verificar los resultados. El conector no debe superar una longitud de 29,2 mm.



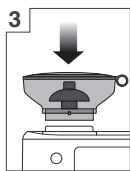
6. Vuelve a fijar el tornillo después del ajuste. El tornillo debe estar fijado en el escalón plano en lugar de la rosca del tornillo, de lo contrario dañaría la rosca del tornillo.
7. Vuelve a montar el conector de altura del prensador empujando hacia arriba hasta que encaje en su sitio.
8. Vuelve a insertar el ventilador empujando hacia arriba y alineándolo con el conector de altura del prensador.

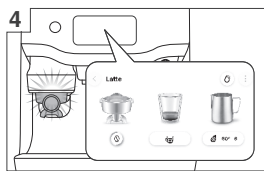
AJUSTE DE LAS REBABAS CÓNICAS

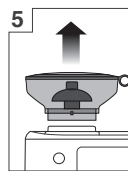
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de triturado más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Dual Boiler Oracle es la capacidad de ampliar este rango con una rebaba superior ajustable. Recomendamos realizar solo un AJUSTE a la vez

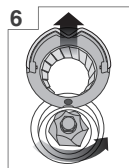
- 

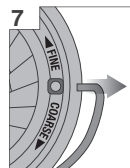
1 Desbloquee la tolva
- 

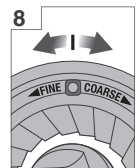
2 Sostenga la tolva sobre el recipiente y gire el dial para liberar los granos en el recipiente
- 

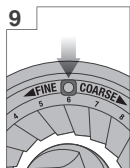
3 Alinee la tolva en su posición
- 

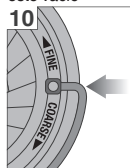
4 Toque dos veces la imagen del portafiltro en la pantalla para hacer funcionar el molinillo hasta que esté vacío
- 

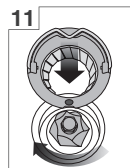
5 Retire la tolva
- 

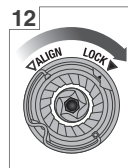
6 Retire la rebaba superior
- 

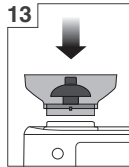
7 Retire el mango de alambre de ambos lados de la rebaba
- 

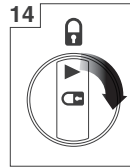
8 Mueva la rebaba superior que se puede ajustar, 1 número, más grueso o más fino
- 

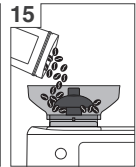
9 Alinee el número con la abertura del mango
- 

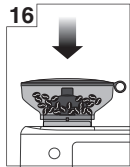
10 Inserte el mango de alambre desde ambos lados de la rebaba
- 

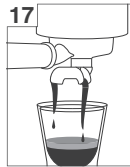
11 Empuje la rebaba superior firmemente en su posición
- 

12 Bloquee la rebaba superior
- 

13 Coloque la tolva nuevamente en la máquina
- 

14 Bloquee la tolva
- 

15 Llene el depósito de café con granos
- 

16 Cubra la tolva con la tapa
- 

17 Compruebe su extracción



Resolución de problemas

CONECTANDO SU CALENTADOR DUAL BOILER ORACLE

El Calentador Dual Boiler Oracle es una máquina habilitada para Wi-Fi que admitirá la descarga de la última versión del software. Si la máquina no se conecta a Wi-Fi, puede utilizarse igual que una máquina de café expreso sin conexión a la red.



NOTA

Trabajamos constantemente para mejorar el software, lo que puede generar cambios en la funcionalidad y los pasos de configuración. Confíe en las instrucciones de la última versión al actualizar el software para guiarlo a través del proceso de configuración.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El motor del molinillo arranca, pero no sale café molido por la salida de triturado	- No hay granos de café en la tolva de café. - El molinillo/tolva de café está bloqueado. - Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en la tolva.	- Llene el depósito de café con granos de café frescos. - Retire el depósito de café. Inspeccione la tolva de café y las rebabas de moler para detectar obstrucciones. Reemplace las piezas y vuelva a intentarlo. - Limpie el conducto.
El motor del molinillo no puede arrancar	- El molinillo está bloqueado con un objeto extraño o el conducto está bloqueado - Molinillo que obstruye la humedad.	Apague la máquina. Inspeccione y retire los objetos extraños y limpie el conducto.
No se puede bloquear la tolva de café en su posición	Granos de café obstruyendo el dispositivo de bloqueo de la tolva de café.	Retire el depósito de café. Retire los granos de café de la parte superior de las rebabas. Vuelva a bloquear la tolva de café en su posición.
El portafiltro se llena demasiado	- El ventilador de apisonamiento se quitó para limpiarlo y no se reemplazó. - Inserté un portafiltro que ya estaba lleno.	- Compruebe que el ventilador de apisonamiento esté en su posición y montado correctamente en el eje de transmisión. Consulte 'Limpieza de las Rebabas Cónicas' en  Cuidado y Limpieza. - Asegúrese de que el portafiltro esté vacío antes de insertarlo.
Molinillo de Parada de Emergencia		- Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de moler, dosificar y prensar. - Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Sobrecalentamiento del molinillo		• Apague el aparato y desenchufelo del tomacorriente. Espere unos minutos antes de enchufar y encender nuevamente la máquina.
Molinillo funcionando continuamente	• No hay granos en el depósito de café.	• Llene la tolva de café con granos. • Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de moler, dosificar y prensar.
	• Se ha eliminado el ventilador de apisonamiento.	• apisonamiento esté en su posición y montado correctamente en el eje de transmisión. Consulte 'Limpieza de las Rebabas Cónicas' en  Cuidado y Limpieza.
El espresso se derrama por el borde del portafiltro.	• El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo.	• Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el mango pase el centro y quede firmemente bloqueado en su lugar. Girar más allá del centro no dañará el sello de silicona. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Sage.
El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción.	• Hay posos de café alrededor del borde del filtro.	• Limpie el exceso de café del borde del filtro después de molerlo para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.
	• La lanza de vapor está bloqueada	• Ejecute un ciclo de limpieza del grupo de erogación. Si el problema persiste, retire y limpie el anillo de vapor o sustitúyalo si está dañado. Como medida preventiva, elimine el exceso de café del borde del filtro después de moler para garantizar un sellado correcto en el grupo de erogación. • Retire el portafiltro una vez que la máquina se haya enfriado y antes de volver a utilizar la lanza de vapor. Limpie la punta de la lanza de vapor con la herramienta de limpieza incluida y ejecute un ciclo de limpieza de la lanza de vapor. Si la lanza de vapor sigue bloqueada, ejecute un ciclo de descalcificación.
Problemas con la función de inicio automático	• El reloj no está configurado o está configurado con una hora incorrecta.	• Verifique que la zona horaria sea precisa y asegúrese de que el reloj y la hora de inicio automático estén programados correctamente.
Mensaje de Error de operación en la pantalla táctil	• Se ha producido un fallo y la máquina no puede funcionar.	• Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Sage.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Las bombas siguen funcionando / El vapor es muy húmedo / La salida de agua caliente tiene fugas	Utilizar agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, lo que afecta el funcionamiento diseñado de la máquina.	Recomendamos utilizar agua fría y filtrada. No recomendamos utilizar agua con bajo o ningún contenido mineral, como agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Sage.
No sale agua del cabezal del grupo	La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Deje tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	El tanque de agua está vacío.	- Llene el tanque. Ceba el sistema mediante: - Toque el botón "Brew" para hacer correr agua a través del cabezal del grupo durante 30 segundos. - Toque 'Agua caliente' para hacer correr agua por la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.	Empuje el tanque de agua completamente y cierre el pestillo para bloquearlo.
La pantalla dice "Tanque de agua vacío" pero el tanque de agua está lleno	El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.	Empuje el tanque de agua completamente y cierre el pestillo para bloquearlo.
Sin vapor ni agua caliente	La máquina no está encendida o no alcanza la temperatura de funcionamiento.	Asegúrese de que la máquina esté enchufada y lista para usarse.
No hay agua caliente	El tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua.
Sin vapor	La varilla de vapor está bloqueada.	Consulte 'Limpieza de la Varilla de Vapor' en la sección  Cuidado y Limpieza.
La máquina está encendida pero no funciona		- Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. - Si el problema persiste, llame al servicio de atención al cliente de Sage.
Sale vapor del cabezal del grupo		- Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. - Si el problema persiste, llame al servicio de atención al cliente de Sage.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El café no está lo suficientemente caliente	Tazas no precalentadas.	Enjuague las tazas bajo la salida de agua caliente y colóquelas en la bandeja para calentar tazas.
Temperatura de la leche no ideal	La temperatura de la leche es demasiado alta o demasiado baja (si se prepara capuchino o café con leche, etc.).	Ajuste la temperatura de la leche en el menú de configuración.
Sin crema	Los granos de café están rancios.	Utilice granos de café recién tostados con fecha de "Tostado" y consuma entre 5 y 20 días después de esa fecha.
No hay suficiente textura de la leche	La varilla de vapor está bloqueada.	- Consulte 'Limpieza de la Varilla de Vapor' en la sección  Cuidado y Limpieza. - Las distintas marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una textura diferente. Es posible que sea necesario ajustar el nivel de espuma según corresponda.
Se extrajo demasiado café (el espresso sale demasiado rápido)	- El café está molido demasiado grueso. - Los granos de café están rancios.	- Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. - Ajuste el tamaño de molido a un número más bajo para que el ajuste de molido sea un poco más fino. - Personalice el tiempo de extracción tocando el botón "Por tiempo"/"Doble".
No se extrajo suficiente café (El espresso gotea en un flujo restringido)	El café está molido demasiado fino.	- Ajuste el tamaño del molido a un número mayor para que el tamaño del molido sea ligeramente más grueso. - Personalice el tiempo de extracción tocando el botón "Por tiempo"/"Doble". - Es necesario ajustar la duración y el volumen de la toma. - Utilice granos de café recién tostados con fecha de "Tostado" y consuma entre 5 y 20 días después de esa fecha.
La cantidad de café extraída ha cambiado, pero todos los ajustes son los mismos.	A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar el volumen de la toma.	- Ajuste el tamaño de molido a un número más bajo para que el ajuste de molido sea un poco más fino. - Personalice el tiempo de extracción tocando el botón "Por tiempo"/"Doble". - Utilice granos de café recién tostados con fecha de "Tostado" y consuma entre 5 y 20 días después de esa fecha.

Enlaces de código QR



Guía de extracción

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Limpieza del vaporizador

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Descalcificación

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Espumado de leche

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>



Notas

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 152** Garantia
- 152** A Sage™ recomenda a segurança como máxima prioridade
- 158** Componentes
- 159** Acessórios
- 160** Funcionalidades
- 161** Ligação à Sua Máquina de Café Expresso
- 162** Montagem
- 163** Guia e definições
- 165** Cuidados e limpeza
- 170** Resolução de problemas

GARANTIA

LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de materiais. Durante esse período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances). Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação, visite www.sageappliances.com

A SAGE™ RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage™, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

Leia todas as instruções antes de utilizar e guarde-as para consulta futura.

- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da primeira utilização.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente e desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que

- a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver dúvidas.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um eletricitista para obter aconselhamento profissional.
 - Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está de alguma forma danificado, interrompa imediatamente a utilização e devolva-o na íntegra ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção, substituição ou reparação.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
 - Não toque nas superfícies quentes. Certifique-se sempre de que deixa o aparelho arrefecer se as seguintes situações forem aplicáveis: se ficar sem supervisão, durante a limpeza, durante a troca de acessórios, se for movido, montado ou armazenado. Desligue sempre a máquina de café espresso premindo o botão POWER (Alimentação) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho. Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. Não mova o aparelho durante a utilização.
 - Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e entendam os perigos envolvidos.
 - Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
 - Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
 - Não utilize o aparelho num espaço fechado ou dentro de um armário.
 - Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho. O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
 - Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina.
- Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Utilização inadequada do aparelho, operado incorretamente ou reparado de forma não-profissional. Em tal caso, qualquer reivindicação da garantia é nula. A garantia não é aceite se existirem quaisquer danos.
 - O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de control remoto separado.
 - Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante o uso. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
 - Não utilize o moinho sem a tampa respetiva na posição devida. Mantenha dedos, mãos, cabelos, roupas e utensílios longe do funil dos grãos durante o funcionamento.
 - Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na respetiva unidade antes de iniciar uma extração. Nunca remova

o manípulo de café durante o processo de extração. O não cumprimento desta instrução pode causar queimaduras por vapor quente ou café quente.

- O uso impróprio da máquina, tal como preparar café no manípulo de café sem um dos cestos de filtro fornecidos, pode causar ferimentos e/ou danos às superfícies ao redor da máquina.



CUIDADO

Retire o porta-filtro do grupo antes de vaporizar o leite ao preparar café à base de leite.

- Se o porta-filtro estiver inserido no grupo de extração, deixe primeiro o aparelho arrefecer. Em seguida, retire o porta-filtro antes de voltar a ligar o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento. Se o porta-filtro ficar solto ou rodar durante a extração ou a utilização do vapor, segure firmemente o manípulo do porta-filtro e interrompa imediatamente o funcionamento. O não cumprimento desta instrução pode provocar o desprendimento do porta-filtro sob pressão, resultando em ferimentos ou danos.

- Não abra nem remova componentes da máquina de café durante o funcionamento.
- Não utilize o aparelho com o depósito de água vazio.
- Não encha o depósito de água com água quente ou leite.
- O enchimento superior frontal não é para leite. Não despeje leite no enchimento superior frontal.
- Tenha cuidado ao realizar a descalcificação, pois pode ser liberado vapor quente. Antes de iniciar, certifique-se de que a bandeja de gotejamento esteja vazia e corretamente inserida na máquina. Consulte “Cuidados e Limpeza” para mais instruções.
- Tenha cuidado após a texturização do leite, pois a função “Auto Purge” (Purga automática) pode purgar o vapor quente quando a varinha de vapor estiver para baixo.
- Limpe a superfície externa com um pano macio e seco. Mantenha o aparelho e os acessórios limpos.
- A bandeja de recolha é afiada. Tenha cuidado ao manusear e limpar o tabuleiro de recolha e as suas peças.

- Outros serviços para além da limpeza devem ser realizados apenas por um representante de serviço autorizado ou num Centro de Serviço autorizado da Sage.

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

Tenha em atenção que, para melhor servirmos os nossos clientes, o armazenamento de memória interno foi integrado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um pequeno chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente. As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com

BT BLE:
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

O dispositivo está limitado à utilização em interiores quando funciona na gama de frequências de 5150 a 5350 MHz.



AVISO

Para evitar o risco de ferimentos, não abra a câmara de infusão durante o processo de infusão.



Para evitar incêndios e choques elétricos, jamais submerja o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.



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



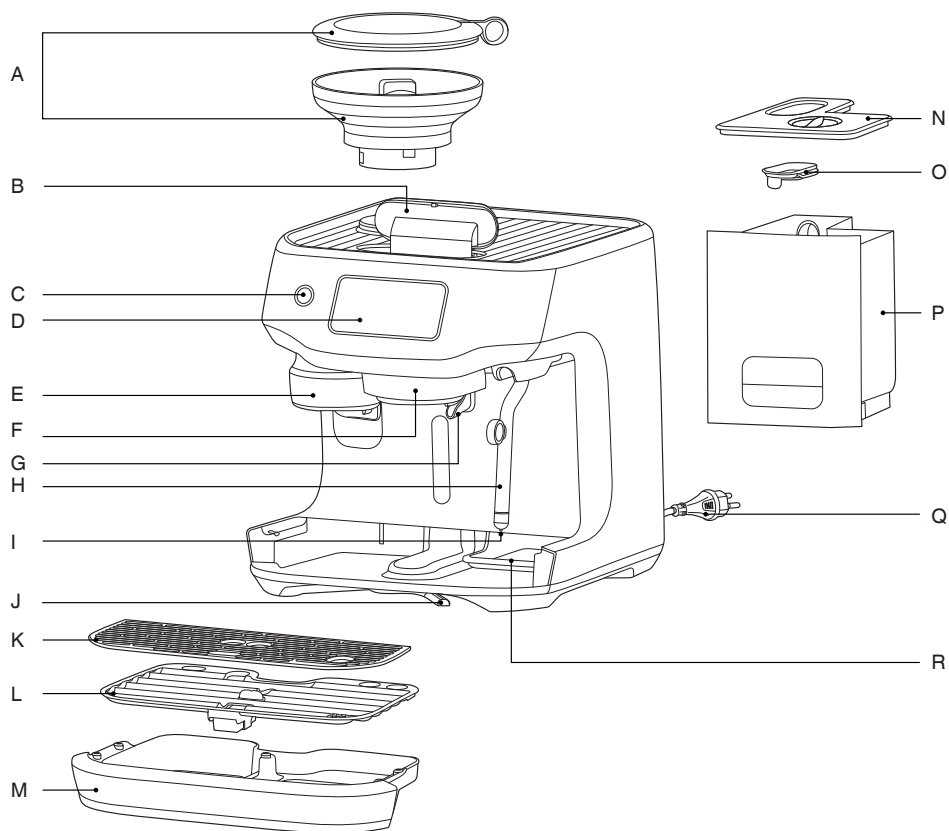
NOTA

Para evitar danos ao aparelho, não use agentes de limpeza alcalinos. Em vez disso, use um pano macio e limpo.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



Componentes



- A. Depósito de grãos de 340 g
- B. Enchimento de água frontal superior
- C. Botão POWER (Alimentação)
- D. Ecrã HD de 5.7 polegadas sensível ao toque
- E. Moer e tamponar a saída
- F. Unidade de extração de 58 mm aquecida
- G. Saída de água quente dedicada
- H. Varinha de vapor Auto MilQ™
- I. Sensor de temperatura do leite

- J. 3ª roda da alavanca dianteira
- K. Grelha da bandeja de recolha de pingos
- L. Grelha da bandeja de gotejamento
- M. Bandeja de recolha de pingos
- N. Tama do depósito de água
- O. Tampa de rede do depósito de água
- P. Depósito de água com travamento de segurança
- Q. Cabo de alimentação com armazenamento
- R. Bandeja oculta de armazenamento de ferramentas

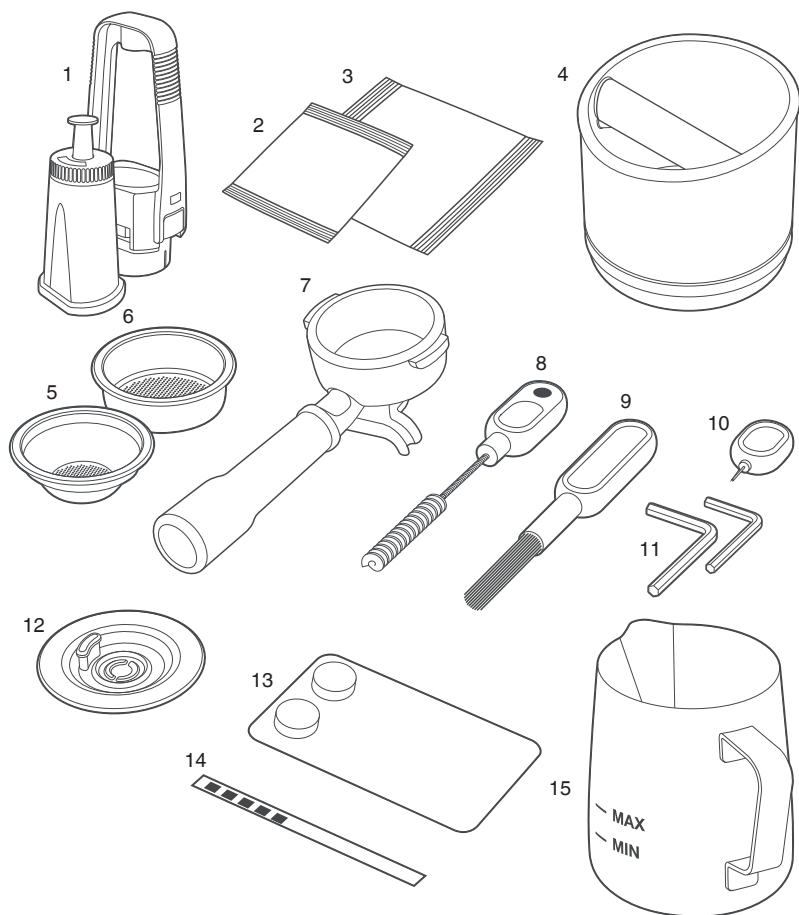


Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Acessórios



- | | |
|--|--|
| 1. Filtro de água e suporte do filtro | 9. Pincel de limpeza |
| 2. Pó de limpeza para vaporizador | 10. Ferramenta de limpeza do vaporizador |
| 3. Pó descalcificador | 11. Duas chaves hexagonais |
| 4. Knock Box™ 10 | 12. Disco de limpeza |
| 5. Cesto de filtro de 1 chávena de parede única | 13. Pastilhas de limpeza |
| 6. Cesto de filtro de 2 chávenas de parede única* | 14. Tira medidora de dureza da água |
| 7. Manípulo de café de aço inoxidável de 58 mm | 15. Jarra de leite de aço inoxidável |
| 8. Pincel para saída de moagem e íman de remoção da prensa | |

* A cesta de filtro de parede única para 2 chávenas vem instalada no manípulo de café.



Funcionalidades

ECRÃ TÁTIL HD DE 5,7"

Um novo ecrã de 5,7" sofisticado, imersivo e rápido. Poderá deslizar, selecionar e saborear em alta definição.

SISTEMA DE MARCAÇÃO AUTOMÁTICA

Este sistema controla a quantidade de café moída em cada dose de espresso. Se a máquina detectar que a dose não foi ideal, ajustará automaticamente o grau de moagem para melhorar a próxima dose. Se preferir ajustar manualmente o grau de moagem, desative esta função nas definições.

MOAGEM, DOSAGEM E PRENSAGEM AUTOMÁTICAS

Mói, doseia e prensa automaticamente a quantidade necessária de café, sem sujar.

AJUSTE MOTORIZADO DO GRAU DE MOAGEM

Ajuste facilmente o grau de moagem, de fino a grosso, através do ecrã tátil.

AUTO MILQ™

Microespuma suave e sedosa com opções para leite, leite de soja, leite de amêndoa e leite de aveia. Temperaturas reguláveis (45 °C a 75 °C) e 9 níveis de textura.

CONTROLO DE PRECISÃO

Sistema de Aquecimento Dual Boiler™

Sinta o poder da extração e da vaporização em simultâneo. As caldeiras para café expresso e vapor em aço inoxidável e a unidade de extração aquecida asseguram que a água atinge a temperatura perfeita para maximizar o sabor, dose após dose.

Controlo de Temperatura PID

O controlo de temperatura eletrónico permite uma temperatura de água precisa para um sabor de expresso ideal.

Pré-infusão de Baixa Pressão

Aumenta gradualmente a pressão da água e expande cuidadosamente os grãos para uma extração uniforme.

Pressão de Extração Regulada

A válvula de sobrepressão (OPV) limita a pressão máxima de modo a obter o melhor sabor de expresso.

FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

MODO MANUAL

No ecrã de bebidas de café, deslize para cima e experimente o novo Modo Manual. Acompanhe os resultados em tempo real através do indicador de pressão e controle a extração manual ajustando o tempo de pré-infusão, floração e extração.

INÍCIO AUTOMÁTICO

Liga a máquina a uma determinada hora.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Em caso de inatividade, a máquina desliga-se automaticamente após um período de tempo pré-determinado entre 5 e 60 minutos. É possível definir uma hora específica a partir das definições gerais.

APP DE CAFÉ SAGE+

O aplicativo de café desbloqueia recursos de conectividade como notificações, tutoriais, ligar/desligar remotamente e muito mais. Basta baixar o aplicativo Sage+ Coffee e emparelhar sua máquina para acessar esses recursos.



NOTA

No modo "desligado", esta máquina consome apenas 0,483 W se estiver ligada à corrente. Para poupar mais energia, desligue ou retire a ficha da tomada quando a máquina não estiver a ser utilizada.

SAÍDA DE ÁGUA QUENTE DEDICADA

Saída de água quente específica para extrair café longo, chá e pré-aquecer chávenas.

PURGA DE SISTEMA AUTOMÁTICA (Purga de Duplo Toque)

Toque duas vezes nos ícones de moer, preparar ou vaporizar para purgar automaticamente o sistema e deixá-lo pronto para preparar o seu café.



Ligação à Sua Máquina de Café Expresso

A Caldeira Dupla Oracle™ pode ser emparelhada com um dispositivo móvel através da aplicação Sage+ Coffee App. Se a máquina não estiver ligada ao Wi-Fi, pode continuar a ser utilizada da mesma forma que uma máquina de café expresso sem ligação à internet.



NOTA

A aplicação Coffee está disponível apenas em alguns países e pode não estar acessível em todas as regiões. Verifique a disponibilidade na loja de aplicações local.



NOTA

Trabalhamos constantemente para melhorar a aplicação Sage+ Coffee, podendo resultar em alterações nas funcionalidades e nos passos de configuração. Siga as instruções da versão mais recente da aplicação para o guiar no processo de configuração.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

1. Descarregue a App Sage+ Coffee da Apple App Store ou da Google Play Store no seu dispositivo móvel.
2. Crie uma conta.
3. Ligue a máquina pela primeira vez e, seguindo as indicações, aceda ao ecrã com o código QR de emparelhamento.
4. No seu dispositivo móvel, pressione “Adicionar Caldeira Dupla Oracle™” no separador da máquina.
5. Leia o código QR apresentado na máquina.



NOTA

Se optar por emparelhar mais tarde, poderá encontrar o código QR em Definições > Conectividade > Ligar à aplicação da sua máquina de café expresso



Montagem

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Preparação da Máquina

Remova e deite fora todos os rótulos e materiais de embalagem que acompanham a sua máquina de café expresso.

Certifique-se de que retirou todas as peças e acessórios da caixa antes de deitar fora a embalagem.

Retire o reservatório de água situado na parte de trás da máquina, destrancando o trinco e puxando o reservatório de água pela pega do trinco.

Limpe as peças e os acessórios (reservatório de água, manipulador de café, cestos de filtro, jarra de leite) com água morna e um detergente de loiça suave. Enxague e seque bem.

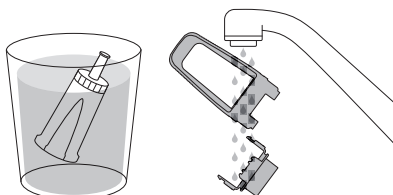


SUGESTÃO

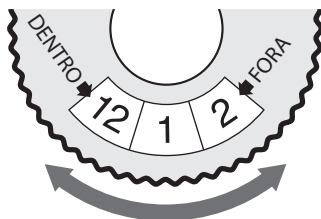
Utilize a pega situada por baixo da bandeja de gotejamento para manobrar facilmente a sua máquina. Ao movimentar a pega da direita para a esquerda, o pé giratório desce e levanta a máquina para cima, facilitando o acesso ao depósito de água removível ou o reposicionamento da máquina noutro local.

INSTALAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA

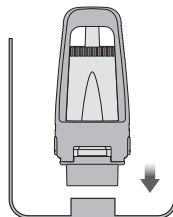
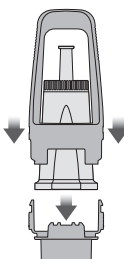
- Retire o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco de plástico.
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Enxague o suporte do filtro com água fria.



- Defina o lembrete de substituição para o próximo mês. Defina um lembrete de substituição para o próximo mês.
- Introduza o filtro entre as duas extremidades do suporte do filtro.



- Para instalar o suporte do filtro no depósito de água, alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água. Pressione para o fixar na posição correta.



NOTA

Substituir o filtro de água de três em três meses reduzirá a necessidade de descalcificar a máquina. Os filtros podem ser comprados em www.sageappliances.com



NOTA

Introduza o resultado da tira de teste de dureza da água na máquina. Se o resultado do teste for de 4 ou 5 bar, recomendamos vivamente a mudança para uma fonte de água alternativa. A água filtrada prolonga a vida útil do filtro incorporado e os intervalos de descalcificação, para além de proporcionar um melhor sabor. Certifique-se de que testa a dureza da água da fonte de água alternativa que escolheu e introduza-a na máquina de forma adequada. Evite utilizar água excessivamente filtrada, como a água RO, a menos que seja adicionado algum conteúdo mineral à água final. Nunca utilize água destilada ou água sem ou com baixo teor de minerais, pois isso afetará o sabor do café.



Guia e definições

GUIA DE INFORMAÇÃO

Tutorial de Marcação - Acompanha-o ao longo do tutorial de iniciação sobre como fazer um café com a máquina.

Dicas - Tenha acesso a dicas práticas sobre as funcionalidades adicionais da máquina, como o Modo Manual e a Purga de Duplo Toque.

Links de código QR - Fornece links de código QR para áreas como Suporte, Registro de Máquinas e Produtos de Manutenção.

Sobre a sua Caldeira Dupla Oracle™ - Descreve os principais componentes da sua máquina de café.

DEFINIÇÕES

Mudar para o modo manual - Selecione esta opção para colocar a máquina no modo manual.

Definições de Bebida

Marcação Automática - No modo automático, o sistema de marcação automática monitoriza a dose de café expresso. Se a máquina verificar que a dose não foi a ideal, o sistema ajusta automaticamente o grau de moagem da dose seguinte para ajudar a melhorar a sua qualidade.

Definições de infusão - Alterne entre os modos de volume e de duração.

Os modos automático e manual dispõem de menus secundários que permitem definir o volume e a duração de infusão.

Por exemplo:

- As definições de volume podem ser definidas para aproximadamente 30 ml por dose.
- As definições de duração podem ser definidas para 25 segundos por bebida.



NOTA

Nas definições de volume, o volume não pode ser ajustado.

Definições de temperatura - Ajuste a temperatura de infusão.

Definições do tipo de leite - Regule o tipo de leite pré-definido com definições para leite, leite de soja, leite de amêndoa e leite de aveia.

Manutenção

Limpar o vaporizador - Guia-o na limpeza do vaporizador para remover qualquer bloqueio e obter um melhor desempenho de vaporização.

Limpeza profunda do vaporizador - Limpeza profunda do vaporizador - Guia-o na desobstrução da ponta do vaporizador utilizando um pó de limpeza para vaporizadores para uma limpeza mais profunda de modo a produzir um volume de microespuma adequado.

Limpeza da unidade de extração - Limpa os óleos e resíduos da unidade de extração. Será necessária uma pastilha ou pó de limpeza para café expresso.

Descalcificação - A descalcificação evita a acumulação excessiva de minerais e calcário. Será necessário pó ou solução descalcificante.

Substituição do Filtro de Água - O objetivo é garantir que a máquina esteja a utilizar água limpa.

Teste de dureza da água - Mede o nível de minerais presentes na água que a máquina está a utilizar. Será necessária uma tira-teste não utilizada.

Esvaziar caldeiras - Utilize este ciclo para esvaziar as caldeiras antes de transportar ou guardar a máquina.

Definições da Máquina

Modo predefinido - Modo predefinido - Selecione a predefinição da máquina entre os modos automático ou manual.

Tema - Alterne entre o modo claro e o modo escuro.

Hora e Data - Defina a hora e a data na máquina.

Programar início automático - Programação do Início Automático - Defina um dia e uma hora para iniciar automaticamente a máquina.

Desligamento automático - Defina um período de tempo para desligar após a última utilização.

Som - Ajuste o volume da interface.

Brilho do ecrã - Ajuste o brilho do ecrã.

Luminosidade - Ajustar a luminosidade das luzes LED.

Unidades - Alterne entre a unidade imperial e a métrica.

Localização e Idioma - Selecione a sua região e o idioma preferido no ecrã.

Wi-fi - Ligue-se ao Wi-Fi para utilizar a aplicação e receber as últimas atualizações de software.

Repor as definições de fábrica - Utilize esta opção para repor todos os valores para as definições de fábrica e eliminar todas as bebidas personalizadas.

Modo de demonstração - Vídeo em loop com as principais funcionalidades da máquina.

Sobre a máquina - Indica o número de série e a versão de firmware da máquina.



AVISO

Não desligue a máquina da corrente durante uma reposição de fábrica ou uma atualização de software.



Cuidados e limpeza

ECRÃ TÁTIL HD

O excesso de sujidade pode entranhar-se nas fissuras do ecrã tátil, prejudicando o seu funcionamento. Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para garantir um funcionamento perfeito. Utilize um toalhete de limpeza de ecrãs ou um pano seco e macio.

CICLO DE LIMPEZA

Quando for necessário efetuar um ciclo de limpeza, será apresentada uma mensagem.

Este ciclo de limpeza é distinto da descalcificação. Também há a opção de iniciar o ciclo de limpeza selecionando “Limpeza da Unidade de Extração de Grupo” em “Definições”. O ciclo de limpeza limpa a rede de passagem de água e faz a retrolavagem da unidade de extração para remover a acumulação de café e óleos.

Siga as instruções no ecrã.

DESCALCIFICAÇÃO

Será apresentada uma mensagem sempre que for necessário efetuar um ciclo de descalcificação.

Mesmo com o filtro de água fornecido, é recomendado efetuar uma descalcificação se houver acumulação de calcário no depósito de água.

Também é possível iniciar o ciclo de descalcificação selecionando “Descalcificar” nas “Definições”.

Siga as instruções no ecrã.

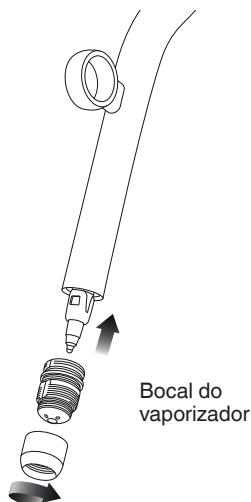
LIMPEZA DO VAPORIZADOR

- O vaporizador deve ser sempre limpo após a texturização do leite. Limpe o vaporizador com um pano húmido.
- Se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído, isso pode prejudicar o desempenho da produção de espuma de leite.
- Acesse a “Definições” e selecione “**Limpar o vaporizador**” para uma manutenção geral ou “**Limpar profundamente o vaporizador**” em caso de obstrução persistente e siga as instruções no ecrã.



NOTA

Certifique-se de que o vaporizador fica bem preso após a limpeza.



LIMPEZA DO CESTO DE FILTRO E DO MANÍPULO DE CAFÉ

- O cesto de filtro e o manípulo de café devem ser lavados com água quente após cada utilização, de modo a remover todos os resíduos de óleo de café.
- Se os orifícios do cesto de filtro estiverem obstruídos, dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e mergulhe o cesto de filtro e o manípulo de café na solução durante cerca de 20 minutos. Enxague bem.

REFLUXO COM ÁGUA LIMPA

- Recomenda-se que, após cada café, se efectue uma retrolavagem com água limpa antes de desligar a máquina. Esvazie a bandeja de gotejamento. Introduza o disco de limpeza no cesto de filtro e o manípulo de café na unidade de extração. Toque na imagem de infusão e aguarde 20 segundos.

LIMPAR A UNIDADE DE EXTRAÇÃO

- O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.
- Purgue periodicamente a máquina. Coloque um cesto de filtro vazio e o manípulo de café na unidade de extração. Toque duas vezes no ícone de infusão no ecrã e deixe correr um pequeno fluxo de água para enxaguar quaisquer resíduos de café.



NOTA

Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está bem colocada durante a purga da máquina.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO E DO TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

- Deverá remover, esvaziar e limpar regularmente a bandeja de gotejamento, especialmente quando esta estiver cheia.
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Levante a grelha da bandeja de gotejamento e deite fora as borras de café. Lave todas as peças em água morna com sabão e com um pano macio. Enxague e seque bem.
- O tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento) pode ser removido e limpo com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou panos que possam riscar a superfície.

LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

A parte externa pode ser limpa com um pano macio e húmido. Polir com um pano macio e seco. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou panos que possam riscar a superfície.

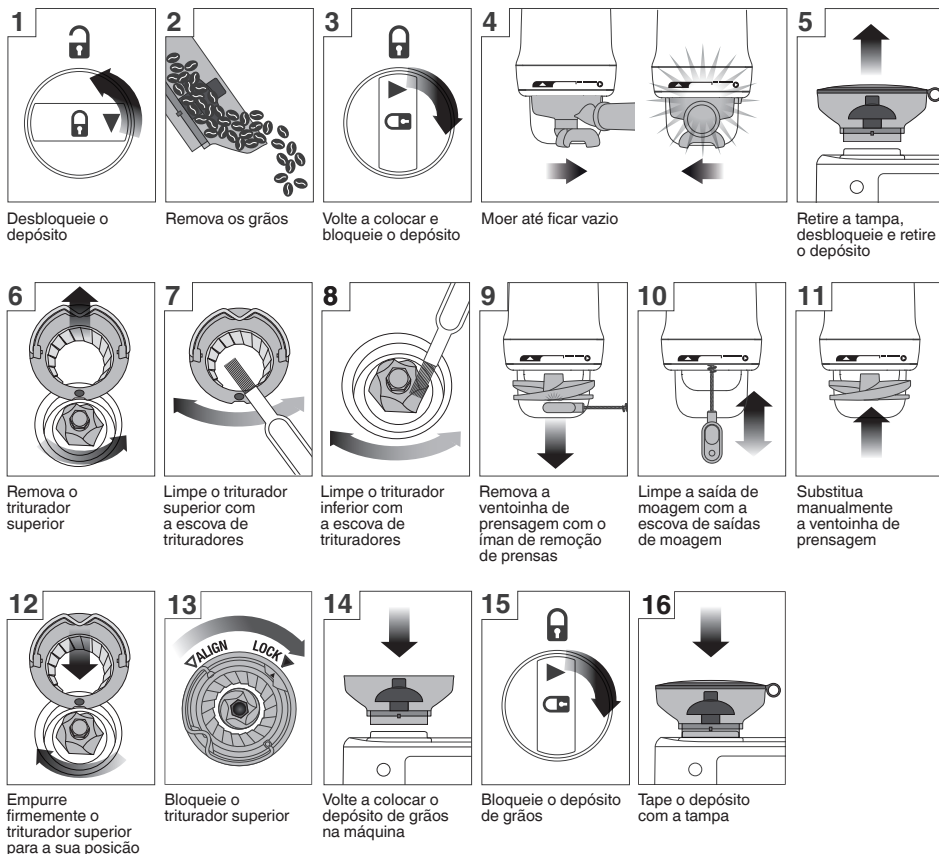


NOTA

Todas as peças devem ser limpas à mão com água morna e um detergente de loiça suave. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou panos que possam riscar a superfície. Não lave nenhuma das peças ou acessórios na máquina de lavar loiça.

LIMPEZA DE TRITURADORES CÔNICOS

A limpeza regular permite que os trituradores obtenham resultados de moagem consistentes, o que é particularmente importante na moagem de café expresso.



NOTA

Esta máquina foi concebida apenas para grãos de café torrados inteiros. Evite moer grãos de café verdes não torrados e pouco torrados. Estes são densos e não são suficientemente frágeis para serem moídos neste tipo de moinho. Tal poderá danificar ou partir os moinhos com trituradores e até constituir um risco de segurança.



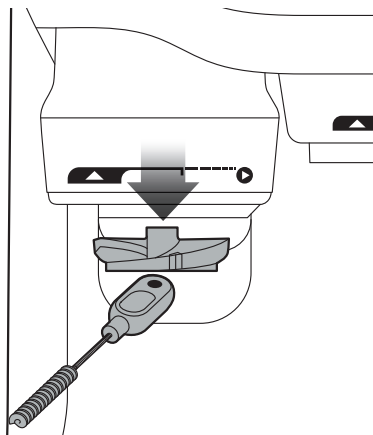
SUGESTÃO

Recomenda-se a utilização de grãos de qualidade 100% Arábica com a indicação da data “Torrado a” estampada no saco e não a data de “Consumir Antes de” ou “Consumir Até”. Recomenda-se que o café em grão seja consumido entre 5 a 20 dias após a data “Torrado a”. O café fora de prazo pode ser libertado demasiado depressa pelos bicos do manípulo de café e ficar com um sabor amargo e aguado.

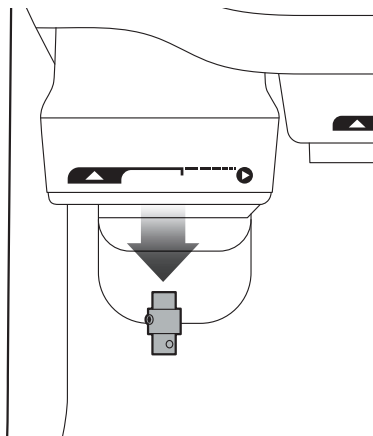
AJUSTE DA ALTURA DE PRENSAGEM A PARTIR DO COLAR DE MOAGEM

Passos para ajustar a altura do calcador

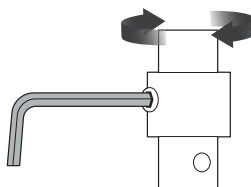
1. Desligue a máquina e retire-a da fonte de alimentação.
2. Puxe o ventilador para baixo do colar de moagem utilizando a ferramenta de saída do moinho com o íman de ajuste do calcador.



3. Estique o braço e desaparafuse o conector de altura da ventoinha, no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



4. Utilize a chave hexagonal para regular o parafuso de fixação.
5. Para ajustar o comprimento do conector, rode no sentido dos ponteiros do relógio (encurtar) ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (alongar). Sugere-se que se altere o conector de altura do calcador em 1 volta, no máximo, e que se volte a verificar o resultado. O conector não deve ter um comprimento superior a 29,2 mm.



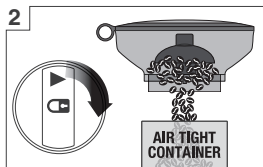
6. Volte a apertar o parafuso após a regulação. O parafuso deve ser fixado no degrau do avião e não na rosca do parafuso, caso contrário danificará a rosca do parafuso.
7. Volte a montar o conector de altura do calcador, empurrando-o para cima até encaixar no lugar.
8. Volte a inserir a ventoinha, empurrando-a para cima e alinhando-a com o conector de altura do calcador.

AJUSTE DOS TRITURADORES CÔNICOS

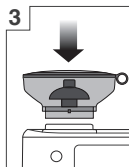
Alguns tipos de café podem exigir graus de moagem mais elevados para obter uma extração ou infusão ideal. A sua Caldeira Dupla Oracle™ tem a capacidade de ampliar este grau com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue apenas um ajuste de cada vez.



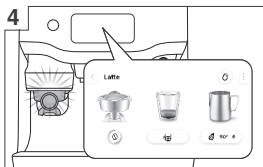
Desbloquee o depósito



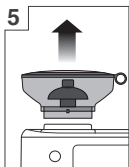
Segure o depósito de grãos sobre o recipiente e rode o botão para despejar os grãos no recipiente



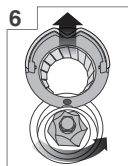
Alinhe o depósito de grãos na posição correta



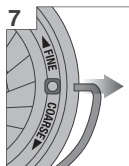
Toque duas vezes na imagem do manipulador de café que aparece no ecrã para que o moinho funcione até ficar vazio



Remova o depósito



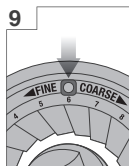
Remova o triturador superior



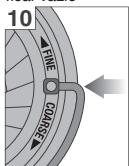
Remova a patilha metálica de ambos os lados do triturador



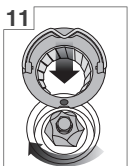
Mova o triturador superior ajustável 1 número, mais grosso ou mais fino



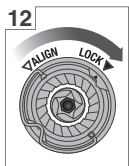
Alinhe o número com a abertura da patilha



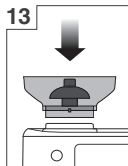
Introduza a patilha metálica em ambos os lados do triturador



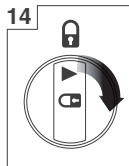
Empurre firmemente o triturador superior para a sua posição



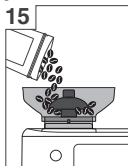
Bloquee o triturador superior



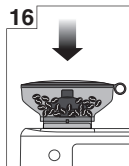
Volte a colocar o depósito de grãos na máquina



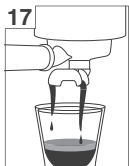
Bloquee o depósito de grãos



Encha o depósito com grãos



Tape o depósito com a tampa



Verifique a sua extração



Resolução de problemas

LIGAÇÃO DA CALDEIRA DUPLA ORACLE™

A Caldeira Dupla Oracle™ é uma máquina com acesso Wi-Fi que permite descarregar a versão mais recente do software. Se a máquina não estiver ligada ao Wi-Fi, pode continuar a ser utilizada da mesma forma que uma máquina de café expresso sem ligação à internet.



NOTA

Trabalhamos constantemente para melhorar o software, podendo resultar em alterações nas funcionalidades e nos passos de configuração. Siga as instruções da versão mais recente, atualizando o software para o guiar no processo de configuração.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O motor do moinho arranca mas não sai café moído da saída de moagem	• Não há grãos de café no depósito de grãos. • O moinho/depósito de grãos está bloqueado. • Pode haver grãos encravados no depósito de grãos.	• Encha o depósito com grãos de café novos. • Remova o depósito de grãos. Inspeccione o depósito de grãos e os trituradores de moagem quanto a bloqueios. Substitua as peças e tente novamente. • Limpe a calha.
O motor do moinho não arranca	• O moinho está obstruído com objetos indesejados ou a calha está bloqueada • Moinho obstruído por humidade.	• Desligue a máquina. Examine e retire os objetos indesejados e limpe a calha.
Não é possível bloquear o depósito de grãos na posição correta	• Há grãos de café a estão a obstruir o mecanismo de bloqueio do depósito de grãos.	• Remova o depósito de grãos. Limpe os grãos de café da parte superior dos trituradores. Volte a bloquear o depósito de grãos na posição correta.
O manípulo de café transborda	• A ventoinha de prensagem foi removida para limpeza e não foi colocada novamente. • Foi inserido um manípulo de café que já estava cheio.	• Verifique se a ventoinha de prensagem está em posição e montada corretamente no eixo de transmissão. Consulte "Limpeza de Trituradores Cónicos" em  Cuidados e Limpeza. • Certifique-se de que o manípulo de café está vazio antes de o introduzir.
Paragem de Emergência do moinho		• Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas. • Desligue o cabo de alimentação da tomada.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Sobreaquecimento do moinho		Desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Aguarde alguns minutos antes de voltar a ligar a ficha e a máquina.
Moinho em funcionamento contínuo	Não há grãos no depósito de grãos.	- Encha o depósito com grãos de café. - Rode o manípulo de café para a esquerda para interromper a função de moagem, dose e prensa automáticas.
	A ventoinha da prensagem foi removida.	Verifique se a ventoinha de prensagem está em posição e montada corretamente no eixo de transmissão. Consulte "Limpeza de Trituradores Cónicos" em  Cuidados e Limpeza.
O café espresso escorre à volta do rebordo do manípulo de café	O manípulo de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração.	Certifique-se de que roda o manípulo de café para a direita até que a pega esteja no centro e fixa na posição correta. A rotação para além do centro não danifica a junta de silicone. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Sage.
O manípulo de café solta-se da unidade de extração durante a extração	Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro.	Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro após a moagem para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.
	A lança de vapor está obstruída	- Execute um ciclo de limpeza do grupo de extração. Se o problema persistir, remova e limpe o anel de vapor ou substitua-o se estiver danificado. Como medida preventiva, remova o excesso de café da borda do cesto do filtro após a moagem para garantir uma vedação adequada no grupo de extração. - Retire o porta-filtro após a máquina ter arrefecido e antes de voltar a utilizar a lança de vapor. Limpe a ponta da lança de vapor utilizando a ferramenta de limpeza fornecida e execute um ciclo de limpeza da lança de vapor. Se a lança de vapor continuar obstruída, execute um ciclo de descalcificação.
Problemas com a funcionalidade de início automático	O relógio não está definido ou está definido na hora incorreta.	Verifique se o fuso horário está correto e certifique-se de que o relógio e a hora de Início Automático estão programados corretamente.
Mensagem de Erro de Funcionamento no ecrã tátil	Verificou-se uma avaria e a máquina não funciona.	Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
As bombas continuam a funcionar/O vapor tem muita condensação/A saída de água quente tem uma fuga	O uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada afeta o funcionamento previsto da máquina.	Recomendamos a utilização de água fria e filtrada. Não recomendamos a utilização de água sem/com pouco conteúdo mineral, como água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada. Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor Sage.
A água não sai da unidade de extração	A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional.	Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional.
	O depósito de água está vazio.	- Encha o depósito. Purgue o sistema: - Toque no botão "Brew" para que a água passe pela unidade de extração durante 30 segundos. - Toque em "Água Quente" para que a água passe pela saída de água quente durante 30 segundos.
	O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado.	Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.
O ecrã indica "Water tank empty" (Depósito de água vazio), mas o depósito está cheio	O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado.	Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.
Sem vapor ou água quente	A máquina não está ligada ou não está na temperatura de funcionamento correta.	Certifique-se de que a máquina está ligada à tomada e pronta a utilizar.
Sem água quente	O depósito de água está vazio.	Encha o depósito de água.
Sem vapor	O vaporizador está obstruído.	Consulte "Limpeza do vaporizador" na secção  Cuidados e Limpeza.
A máquina está ligada mas não funciona		- Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. - Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor da Sage.
Vapor a sair da unidade de extração		- Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. - Se o problema persistir, entre em contacto com o Suporte ao Consumidor da Sage.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O café não está suficientemente quente	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Enxague as chávenas com água quente e coloque no tabuleiro de aquecimento de chávenas.
Temperatura de leite inadequada	A temperatura do leite é demasiado alta ou baixa (se estiver a fazer cappuccino ou latté, etc.).	Ajuste a temperatura do leite no menu de definições.
Sem creme	Os grãos de café estão fora de prazo.	Utilize grãos de café torrados recentemente com uma data de "Torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.
O leite não está suficientemente texturizado	O vaporizador está obstruído.	- Consulte "Limpeza do vaporizador" na secção  Cuidados e Limpeza. - Diferentes marcas e tipos de leite e substitutos de leite resultam numa textura diferente. Pode ter de ajustar o nível de espuma.
Foi extraído demasiado café (o café expresso escorre demasiado depressa)	- O grau de moagem do café é demasiado grosso. - Os grãos de café estão fora de prazo.	- Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. - Personalize o tempo de extração pressionando o botão "Single"/"Double" (Única/Dupla).
Não foi extraído café suficiente (o café expresso escorre num fluxo restrito)	O grau de moagem do café é demasiado fino.	- Ajuste o grau de moagem para um número superior para obter uma moagem ligeiramente mais grossa. - Personalize o tempo de extração pressionando o botão "Single"/"Double" (Única/Dupla). - A duração / volume da dose tem de ser ajustada. - Utilize grãos de café torrados recentemente com uma data de "Torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.
A quantidade de café extraída foi alterada, mas todas as definições estão iguais.	À medida que os grãos de café envelhecem, a velocidade de extração sofre alteração e pode afetar o volume da dose.	- Ajuste o grau de moagem para um número inferior para uma moagem ligeiramente mais fina. - Personalize o tempo de extração pressionando o botão "Single"/"Double" (Única/Dupla). - Utilize grãos de café torrados recentemente com uma data de "Torrado a" e consuma entre 5-20 dias a partir desta data.

Ligações de códigos QR



Manual de extração

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Limpar vaporizador

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Tutorial

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Descalcificar

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Texturizar leite

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>

the Oracle™ Dual Boiler

SES995



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Spis treści

176	Gwarancja
176	Sage™ stawia na bezpieczeństwo
182	Części
183	Akcesoria
184	Funkcje
185	Podłączenie do ekspresu
186	Montaż
187	Przewodnik i ustawienia
189	Pielęgnacja i czyszczenie
194	Rozwiązywanie problemów

GWARANCJA

OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłącznego uznania firmy Sage Appliances).

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

SAGE™ STAWIA NA BEZPIECZEŃSTWO

W Sage™ bezpieczeństwo jest dla nas bardzo ważne. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z myślą o Twoim bezpieczeństwie. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób.
- Przed rozpoczęciem korzystania upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany i całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same

parametry, jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.

- Zaleca się instalację wyłącznika różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania ze wszystkich urządzeń elektrycznych. Wskazane jest zastosowanie wyłącznika bezpieczeństwa, dla którego znamionowe napięcie robocze wynosi nie więcej niż 30 mA. Aby uzyskać fachową poradę, skonsultuj się z elektrykiem.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilania, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast przestań używać urządzenia i zwróć je w całości do najbliższego autoryzowanego Centrum serwisowego Sage® w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy.
- Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwiisał z krawędzi blatu albo stołu. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze pozwól

urządzeniu ostygnąć. Jeśli ekspres ma być: pozostawiony bez nadzoru, czyszczony, przenoszony, montowany, przechowywany lub mają być w nim wymieniane akcesoria, należy go zawsze wyłączyć, naciskając przycisk zasilania. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Nie można pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Nie przenoś urządzenia, gdy jest włączone.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, pod nadzorem osoby dorosłej lub jeśli zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i odbywa się to pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód należy umieścić poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także

przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że jest to nadzorowane lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
- Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie wysokich temperatur, równej i suchej powierzchni z dala od jej krawędzi i źródeł ciepła, takich jak gorące płyty grzejne na kuchence elektrycznej lub gazowej czy piekarniki.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli znajduje się w zamkniętej przestrzeni bądź szafce.
- Nie używaj z urządzeniami innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie. Używanie przystawek, których nie sprzedaje ani nie zaleca firma Sage może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach lub na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli ekspres ma być: pozostawiony bez nadzoru, czyszczony, przenoszony, montowany, przechowywany lub mają być w nim wymieniane akcesoria, należy go zawsze wyłączyć, naciskając przycisk zasilania. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia wynikające z niewłaściwego użycia bądź niefachowej naprawy. W takich przypadkach roszczenia w ramach gwarancji są nieważne. W wypadku uszkodzeń nie będą akceptowane roszczenia w ramach gwarancji.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
- Nie używaj młynka, jeśli pokrywa zbiornika nie jest założona. Podczas pracy trzymaj palce, dłonie, włosy, ubranie i przybory kuchenne z dala od zbiornika.

- Przed rozpoczęciem ekstrakcji upewnij się, że kolba jest dobrze włożona i zabezpieczona w głowicy grupy. Nigdy nie wyjmuj kolby podczas procesu ekstrakcji. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować oparzenia gorącą parą lub gorącą kawą.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, takie jak parzenie kawy w filtrze portafilter bez użycia jednego z dostarczonych koszyków na filtr, może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie powierzchni wokół urządzenia.



UWAGA

Przed zaparzeniem kawy na bazie mleka należy wyjąć kolbę ze głowicy grupy

- Jeśli kolba jest zamocowana w głowicy zaparzającej, należy najpierw poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie wyjąć kolbę przed ponownym włączeniem urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Jeśli kolba poluzuje się lub zacznie się obracać podczas ekstrakcji lub spieniania parą, chwyć mocno uchwyt kolby i natychmiast przerwij pracę. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować odłączenie się kolby pod ciśnieniem, co grozi obrażeniami lub uszkodzeniem urządzenia.
- Nie otwieraj ani nie usuwaj żadnych elementów ekspresu do kawy podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Zbiornika na wodę nie można napełniać gorącą wodą ani mlekiem.
- Przedni górny wlew nie jest przeznaczony do mleka. Nie należy wlewać mleka do przedniego górnego wlewu.
- Zachowaj ostrożność podczas odkamieniania, ponieważ może wydobywać się gorąca para. Przed odkamienianiem upewnij się, że tacka ociekowa jest pusta i prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Szczegółowe instrukcje znajdują się w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- Zachowaj ostrożność po przygotowaniu mlecznej piany, ponieważ funkcja „Auto Purge” może usuwać gorącą parę po opuszczeniu rurki parowej.
- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię miękką, suchą szmatką. Utrzymuj urządzenie i akcesoria w czystości.
- Tacka ociekowa jest ostra. Należy zachować ostrożność podczas obsługi i czyszczenia tacki ociekowej i jej części.

- Serwisowanie inne niż czyszczenie powinno być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub w autoryzowanym centrum serwisowym Sage.

INFORMACJE DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCE PAMIĘCI MASOWEJ

Chcielibyśmy zwrócić uwagę na to, że dla efektywniejszej obsługi naszych klientów urządzenie wyposażono w wewnętrzną pamięć masową. Pamięć ta składa się z małego chipa gromadzącego pewne informacje o urządzeniu, w tym o częstotliwości jego użytkowania oraz sposobie pracy. W przypadku zwrotu urządzenia do serwisu informacje uzyskane z chipa pozwolą nam szybko i sprawnie przeprowadzić serwis urządzenia. Zgromadzone dane stanowią również cenne źródło informacji przy projektowaniu przyszłych urządzeń, aby lepiej zaspokajać potrzeby naszych konsumentów. Chip nie zbiera żadnych informacji dotyczących osób używających produktu ani gospodarstwa domowego, w którym produkt jest używany. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących chipa pamięci masowej należy kontaktować się z nami pod adresem privacy@sageappliances.com

BT BLE:
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
2402MHz-2480MHz@4.6dBm
EIRP

Bluetooth:
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
2402MHz-2480MHz@1.58dBm
EIRP

2.4G WiFi:
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
2412MHz-
2472MHz@16.52dBm
EIRP

5G WiFi:
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
5180MHz-
5825MHz@18.96dBm
EIRP

Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń w zakresie częstotliwości 5150–5350 MHz.



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka obrażeń, nie należy otwierać komory zaparzania w trakcie parzenia.



Aby uniknąć pożaru bądź porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Należy przekazać je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.



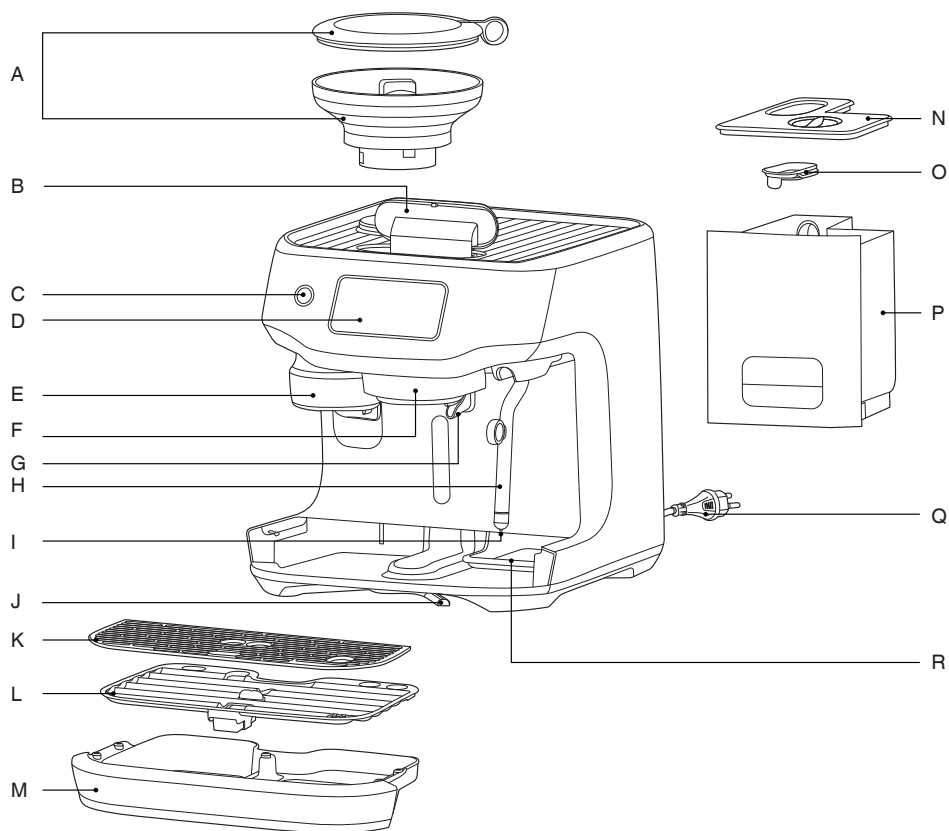
UWAGA

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Zamiast tego należy używać czystej, miękkiej ściereczki.

**ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**



Części



- A. Zasobnik na ziarna kawy o pojemności 340 g
- B. Przedni górny wlew wody
- C. Przycisk POWER (zasilanie)
- D. 5.7-calowy ekran dotykowy HD
- E. Wylot mielenia i ubijania
- F. Podgrzewana głowica 58 mm
- G. Osobna wylewka gorącej wody
- H. Dysza parowa Auto MilQ™
- I. Czujnik temperatury mleka

- J. Trzecie koło przedniej dźwigni
- K. Grill z tacką ociekową
- L. Tacka ociekowa
- M. Tacka ociekowa
- N. Pokrywa zbiornika na wodę
- O. Siatkowa pokrywa zbiornika na wodę
- P. Zbiornik na wodę z blokadą zatrzaskową
- Q. Przewód zasilania ze schowkiem
- R. Ukryta taca do przechowywania

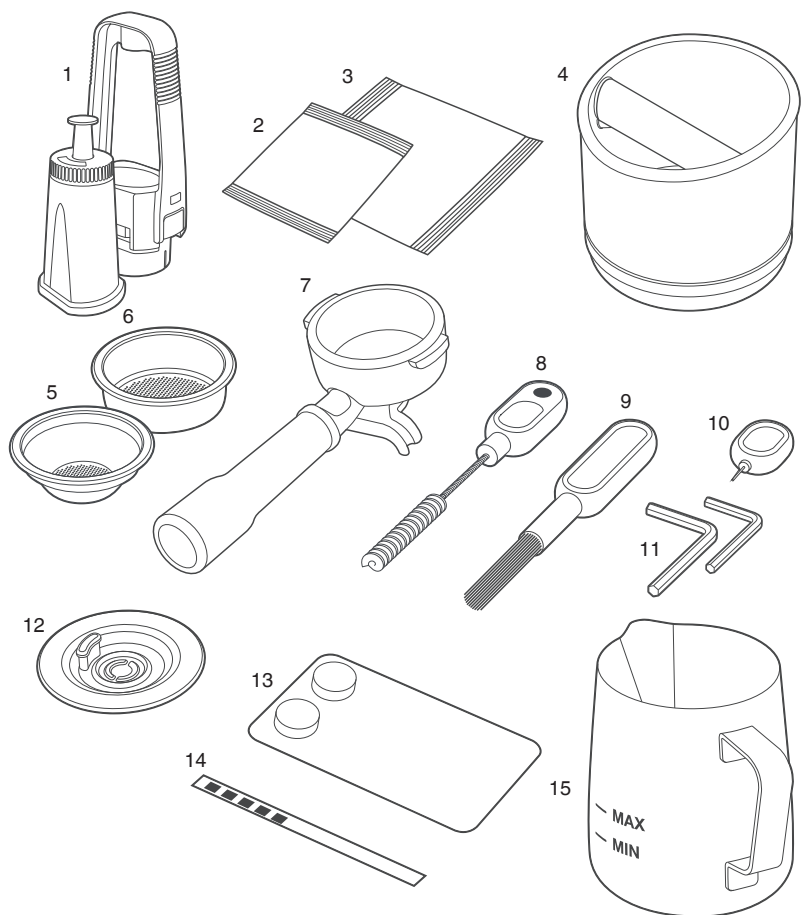


Informacje techniczne

220-240 V ~ 50-60 Hz 1900-2300 W



Akcesoria



1. Filtr i uchwyt do filtra wody
2. Proszek do czyszczenia dyszypary
3. Proszek do odkamieniania
4. Knock Box™ 10
5. Sitko z pojedynczym dnem na 1 filiżankę
6. Sitko z pojedynczym dnem na 2 filiżanki*
7. Kolba ze stali nierdzewnej 58 mm
8. Szczotka do czyszczenia wylotu młynka i magnes do wyjmowania ubijaka

9. Szczotka do czyszczenia
10. Narzędzie do czyszczenia dyszy pary
11. Dwa klucze imbusowe
12. Tarcza czyszcząca
13. Tabletki do czyszczenia
14. Pasek do pomiaru twardości wody
15. Dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej

* Sitko filtrujące o pojedynczym dnem na 2 filiżanki jest montowany w kolbie.



Funkcje

5,7-CALOWY EKRAN DOTYKOWY HD

Nowy, niezwykle bogaty w detale, wciągający i szybki wyświetlacz o przekątnej 5,7 cala. Możesz przesuwać, wybierać i cieszyć się obrazem w wysokiej rozdzielczości.

SYSTEM AUTOMATYCZNEGO WYBIERANIA NUMERU

System kontroli ekstrakcji, który monitoruje każdą porcję espresso. Jeśli ekspres wykryje, że espresso nie było idealne, automatycznie dostosuje wielkość mielenia, aby poprawić jakość następnego espresso. Jeśli wolisz kontrolować zmiany wielkości mielenia, możesz wyłączyć tę funkcję w ustawieniach.

AUTOMATYCZNE PORCJOWANIE MIELENIA I UBIJANIE

Automatycznie miele, dozuje i ubija wymaganą ilość kawy, bez bałaganu.

AUTOMATYCZNA REGULACJA GRUBOŚCI MIELENIA

Za pomocą ekranu dotykowego można łatwo regulować ustawienia mielenia od drobnego do grubego.

AUTO MILQ™

Jedwabista, gładka mikropianka z dodatkami mlecznymi, sojowymi, migdałowymi i owsianymi. Dostosowana temperatura (od 45°C do 75°C) i 9 poziomów tekstury.

PRECYZYJNA KONTROLA

System grzewczy z podwójnym bojlerem

Poczuj moc jednoczesnej ekstrakcji i parzenia. Bojlery ze stali nierdzewnej do espresso i pary oraz podgrzewana głowica zapewniają, że woda osiąga idealną temperaturę dla maksymalnego potencjału smaku w każdej filiżance.

System kontroli temperatury PID

Elektroniczna kontrola temperatury gwarantuje precyzyjną temperaturę wody, co pozwala uzyskać optymalny smak espresso.

Preinfuzja przy niskim ciśnieniu

Stopniowo zwiększa ciśnienie, aby spowodować delikatne pęcznienie zmielonej kawy i zagwarantować jej równomierną ekstrakcję.

Regulowane ciśnienie ekstrakcji

Zawór nadciśnieniowy (OPV) ogranicza maksymalne ciśnienie, zapewniając optymalny smak espresso.

DODATKOWE FUNKCJE

TRYB RĘCZNY

Na ekranie napojów kawowych przesuń palcem w górę, aby przejść do nowego trybu ręcznego. Wyświetla informacje zwrotne w czasie rzeczywistym za pomocą wskaźnika ciśnienia i kontroluj ręczną ekstrakcję, dostosowując czas wstępnej infuzji, preinfuzji i ekstrakcji.

AUTOMATYCZNE URUCHAMIANIE

Włącza urządzenie o określonej godzinie.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

Gdy urządzenie jest nieaktywne, wyłącza się automatycznie po określonym czasie od 5 do 60 minut. Określony czas można ustawić w ustawieniach głównych.

APLIKACJA DO KAWY SAGE+

Aplikacja do kawy odblokowuje funkcje łączności, takie jak powiadomienia, samouczki, zdalne włączanie/wyłączanie i inne. Wystarczy pobrać aplikację Sage + Coffee i sparować ją z ekspresem, aby uzyskać dostęp do tych funkcji.



UWAGA

W „trybie wyłączonym” urządzenie pobiera niewielką ilość energii, co najmniej 0,483 W, jeżeli jest podłączone do zasilania. Aby oszczędzać więcej energii, wyłączaj urządzenie lub odłączaj je od zasilania, gdy jest nieużywane.

SPECJALNA WYLEWKA GORĄCEJ WODY

Osobna wylewka gorącej wody do przygotowywania czarnej kawy, herbaty i podgrzewania filiżanek.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE SYSTEMU (Czyszczenie podwójnym dotknięciem)

Dwukrotne dotknięcie ikon mielenia, parzenia lub pary spowoduje automatyczne oczyszczenie systemu w celu przygotowania naparu.



Podłączenie do ekspresu

Urządzenie Oracle™ Dual Boiler można sparować z urządzeniem mobilnym za pomocą aplikacji Sage+ Coffee. Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci Wi-Fi, można go nadal obsługiwać tak samo jak ekspres do kawy bez połączenia sieciowego.



UWAGA

Aplikacja Coffee jest dostępna tylko w wybranych krajach i może nie być dostępna we wszystkich regionach. Sprawdź jej dostępność w lokalnym sklepie z aplikacjami.



UWAGA

Nieustannie pracujemy nad udoskonaleniem aplikacji Sage+ Coffee, co może wiązać się ze zmianami w jego funkcjonalności i krokach konfiguracji. Podczas aktualizacji aplikacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w najnowszej wersji, która poprowadzi Cię przez proces konfiguracji.

WSTĘPNE USTAWIENIA

1. Pobierz aplikację Sage+ Coffee ze sklepu Apple App Store lub Google Play Store na swoje urządzenie mobilne.
2. Utwórz konto.
3. Włącz urządzenie po raz pierwszy i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby przejść do ekranu z kodem QR parowania.
4. Na urządzeniu mobilnym naciśnij „Dodaj Oracle Dual Boiler” na karcie urządzenia.
5. Zeskanuj kod QR z urządzenia.



UWAGA

W przypadku późniejszego parowania kod QR można znaleźć w menu Ustawienia > Łączność > Połącz z aplikacją w ekspresie do kawy



Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

Usuń i wyrzuć wszystkie etykiety i materiały pakujące dołączone do urządzenia ekspresu.

Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wyjęto z niego wszystkie części i akcesoria.

Wymij zbiornik na wodę znajdujący się z tyłu urządzenia, odblokowując zatrzask i wyciągając zbiornik na wodę z uchwytu zatrzasku.

Części i akcesoria (zbiornik na wodę, kolba, sitka filtrujące, dzbanek na mleko) należy oczyścić ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie opłucz je i wysusz.

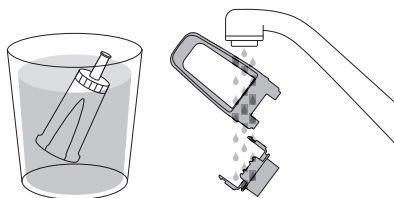


WSKAZÓWKA

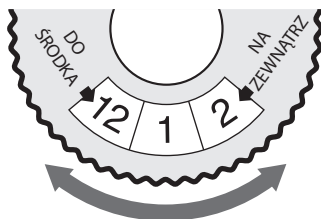
Aby łatwo manewrować ekspresem, użyj dźwigni znajdującej się pod tacką ociekową. Gdy dźwignia zostanie przesunięta z prawej do lewej strony, obrotowa nóżka opadnie się i podniesie ekspres do góry, ułatwiając dostęp do wyjmowanego zbiornika na wodę lub zmianę położenia ekspresu.

INSTALACJA FILTRA WODY

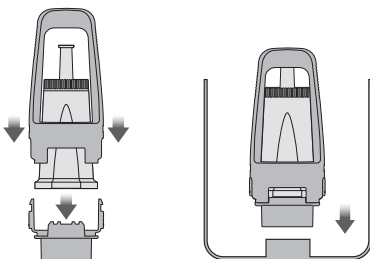
- Wyjmij filtr wody i uchwyt filtra wody z plastikowej torby.
- Zamocz filtr w zimnej wodzie na 5 minut.
- Opłucz uchwyt filtra zimną wodą.



- Ustaw przypomnienie o wymianie na następny miesiąc. Zalecamy wymianę filtra co 3 miesiące.
- Zamocuj filtr w dwóch częściach uchwytu filtra.



- Aby zainstalować zmontowany uchwyt filtra w zbiorniku, wyrównaj podstawę uchwytu z adapterem wewnątrz zbiornika. Wciśnij filtr od góry, aby go zamocować.



UWAGA

Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać urządzenie ekspresu. Filtry można kupić na stronie www.sageappliances.com



UWAGA

Wprowadź wynik testu twardości wody za pomocą paska testowego do urządzenia. Jeżeli wynik testu wynosi 4 lub 5 pasków, zdecydowanie zalecamy zmianę źródła wody. Przefiltrowana woda przedłuży żywotność wbudowanego filtra i częstotliwość odkamieniania, a także zapewni lepszy smak. Sprawdź twardość wody w wybranym przez siebie alternatywnym źródle wody i wprowadź odpowiednią wartość do urządzenia. Woda nie powinna być nadmiernie przefiltrowana, np. niezalecane jest używanie wody uzdatnianej metodą odwróconej osmozy, chyba że zostanie ona dodatkowo wzbogacona o składniki mineralne. Nigdy nie używaj wody destylowanej ani wody o zerowej lub niskiej zawartości minerałów, gdyż może to wpływać na smak kawy.



Przewodnik i ustawienia

PRZEWODNIK INFORMACYJNY

Samouczek uruchamiania - Przeprowadzi Cię przez samouczek wprowadzający, który nauczy Cię, jak przygotować kawę w tym urządzeniu.

Porady i wskazówki - Uzyskaj dostęp do przydatnych wskazówek dotyczących dodatkowych funkcji urządzenia, takich jak tryb ręczny i czyszczenie za pomocą dwukrotnego dotknięcia.

Linki kodów QR - Zawiera linki w postaci kodów QR do obszarów takich jak Wsparcie, Rejestracja urządzeń i Produkty konserwacyjne.

O Twoim urządzeniu Oracle Dual Boiler - Opisuje główne elementy ekspresu do kawy.

USTAWIENIA

Przełącz na tryb ręczny - Wybierz tę opcję, aby przełączyć urządzenie w tryb ręczny.

Ustawienia napoju

Automatyczne wybieranie - W trybie automatycznym system automatycznego wybierania monitoruje parzenie espresso. Jeśli urządzenie stwierdzi, że parzona kawa nie jest idealna, system automatycznie dostosuje wielkość mielenia dla następnej kawy, aby poprawić jej jakość.

Ustawienia kontrolera parzenia - Przełączaj się między trybami opartymi na podstawie objętości i czasu.

Tryby automatyczny i ręczny mają opcje podmenu między ustawieniami parzenia opartymi na objętości i czasie.

Np.:

- Ustawienie oparte na objętości może wynosić około 30 ml dla pojedynczej filiżanki.
- Ustawienia czasowe można dostosować tak, aby działały przez 25 sekund na napój.



UWAGA

W trybie objętościowym nie można regulować objętości.

Ustawienia temperatury - Dostosuj temperaturę zaparzania.

Ustawienia rodzaju mleka - Dostosuj domyślny rodzaj mleka, wybierając spośród ustawień mleka zwierzęcego, sojowego, migdałowego i owsianego.

Konserwacja

Wyczyść dyszę parową - Pomoże Ci w czyszczeniu dyszy pary, usuwając wszelkie blokady i zapewniając lepszą wydajność pary.

Głębokie czyszczenie dyszy parowej – przeprowadza użytkownika przez proces odblokowywania końcówki parowej za pomocą proszku do czyszczenia końcówki parowej w celu dokładniejszego czyszczenia i wytworzenia odpowiedniej ilości mikropiany.

Wyczyść głowicę - Oczyszcza głowicę filtracyjnej z olejów i pozostałości. Potrzebne będą tabletki do czyszczenia lub proszek czyszczący do ekspresu do kawy.

Odkamienianie - Odkamienianie zapobiega gromadzeniu się nadmiaru minerałów i kamienia. Wymagany będzie proszek lub roztwór odkamieniający.

Zmień filtr wody - Aby mieć pewność, że urządzenie korzysta z czystej wody.

Test twardości wody - Mierzy poziom minerałów w wodzie używanej przez Twoje urządzenie. Będziesz potrzebować nieużywanego paska testowego.

Puste bojler - Przed transportem lub przechowywaniem urządzenia należy opróżnić bojler za pomocą tego cyklu.

Ustawienia urządzenia

Tryb domyślny - Wybierz domyślny tryb urządzenia: automatyczny lub ręczny.

Motyw - Przełączaj się między trybem jasnym i ciemnym.

Czas i data - Ustaw godzinę i datę na urządzeniu.

Zaplanuj automatyczne uruchomienie - Ustaw i wybierz dzień i godzinę automatycznego uruchomienia urządzenia.

Automatyczne wyłączenie - Ustaw czas wyłączenia zasilania po ostatnim użyciu.

Dźwięk - Dostosowuje głośność interfejsu.

Jasność ekranu - Dostosowuje jasność ekranu.

Jasność światła - Dostosuj jasność światła LED.

Jednostki - Przełączaj się między jednostkami imperialnymi i metrycznymi.

Lokalizacja i język - Wybierz swój region i preferowany język na ekranie.

Wi-Fi - Połącz się z siecią Wi-Fi, aby korzystać z tej aplikacji i otrzymywać najnowsze aktualizacje oprogramowania.

Przywróć ustawienia fabryczne - Użyj tej funkcji, aby przywrócić wszystkie zaprogramowane wartości do ustawień fabrycznych i usunąć wszystkie niestandardowe napoje.

Tryb demonstracyjny - Pętla wideo prezentująca najważniejsze funkcje urządzenia.

O urządzeniu - Pokazuje numer seryjny i wersję oprogramowania sprzętowego urządzenia.



OSTRZEŻENIE

Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas przywracania ustawień fabrycznych lub aktualizacji oprogramowania.



Pielęgnacja i czyszczenie

WYŚWIETLACZ DOTYKOWY HD

Nadmiar brudu i zanieczyszczeń może dostać się do szczelin ekranu dotykowego i pogorszyć jego funkcjonalność. Ekran dotykowy należy utrzymywać w stanie suchym i czystym, aby zapewnić jego optymalną funkcjonalność. Użyj ściereczki do czyszczenia ekranu lub suchej, miękkiej szmatki.

CYKL CZYSZCZENIA

W przypadku konieczności przeprowadzenia cyklu czyszczenia zostanie wyświetlony komunikat.

Jest to cykl czyszczenia i jest on niezależny od odkamieniania. Cykl czyszczenia można również uruchomić, wybierając opcję „Czyszczenie głowicy” w „Ustawieniach”.

Cykl czyszczenia polega na oczyszczeniu sitka prysznicy i przepłukaniu głowicy w celu usunięcia nagromadzonej kawy i olejów.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

ODKAMNIENIE

Gdy konieczne będzie przeprowadzenie cyklu odkamieniania, pojawi się komunikat ostrzegawczy.

Nawet jeśli używasz dołączonego filtra wody, zaleca się odkamienianie zbiornika na wodę, jeśli gromadzi się w nim kamień.

Istnieje również możliwość uruchomienia cyklu odkamieniania poprzez wybranie opcji „Cykl odkamieniania” w „Ustawieniach”.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

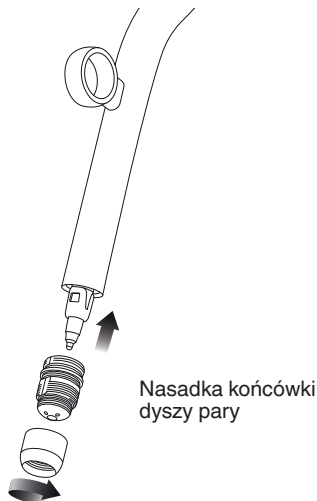
CZYSZCZENIE DYSZY PARY

- Duszę pary należy czyścić każdorazowo po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
- Jeśli którykolwiek z otworów w końcówce dyszy zostanie zatkany, może to zmniejszyć wydajność spieniania.
- Przejdź do „Ustawień” i wybierz opcję „Czyszczenie dyszy pary” w celu przeprowadzenia ogólnej konserwacji lub opcję „Dokładne czyszczenie dyszy pary” w przypadku uporczywej blokady, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



UWAGA

Po czyszczeniu sprawdź, czy końcówka dyszy pary jest szczelnie dokręcona.



CZYSZCZENIE SITKA FILTRUJĄCEGO I KOLBY

- Sitko filtrujące i kolbę należy przepłukać gorącą wodą po każdym zaparzeniu kawy, aby usunąć wszelkie pozostałości olejków kawowych.
- Jeśli otwory w sitku filtrującym ulegną zablokowaniu, rozpuść tabletkę do czyszczenia w gorącej wodzie i zanurz sitko filtrujące oraz kolbę w roztworze na około 20 minut. Dokładnie optucz.

PRZEPŁUKIWANIE CZYSTĄ WODĄ

- Po każdym zaparzeniu kawy zalecamy wykonanie płukania wstecznego czystą wodą przed wyłączeniem urządzenia. Opróżnij tackę ociekową. Włóż krążek czyszczący do koszyka filtra, a następnie włóż uchwyt filtra do głowicy. Dotknij obrazu parzenia i pozwól mu działać przez 20 sekund.

CZYSZCZENIE GŁOWICY

- Wnętrze głowicy oraz sitko należy przetrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie cząsteczki zmielonej kawy.
- Regularnie czyść urządzenie. Umieść pustą sitko filtrujące i kolbę w głowicy. Kliknij dwukrotnie ikonę parzenia na ekranie i uruchom krótki strumień wody, aby wypłukać resztki kawy.



UWAGA

Podczas opróżniania urządzenia upewnij się, że tacka ociekowa jest dobrze zamocowana.

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ I TACY DO PRZECHOWYWANIA

- Tackę ociekową należy regularnie wyjmować, opróżniać i czyścić, zwłaszcza gdy jest pełna.
- Zdejmij kratkę z tacki ociekowej. Podnieś przegrodę tacki ociekowej i usuń fusy po kawie. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki. Dokładnie wypłucz i osusz.
- Tacę do przechowywania (znajdującą się za tacką ociekową) można wyjąć i wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, gąbek ani ściereczek, które mogą zarysować powierzchnię.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI OBUDOWY

Obudowę zewnętrzną można czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Następnie wytrzyj miękką, suchą ściereczką. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, gąbek ani ściereczek, które mogą zarysować powierzchnię.

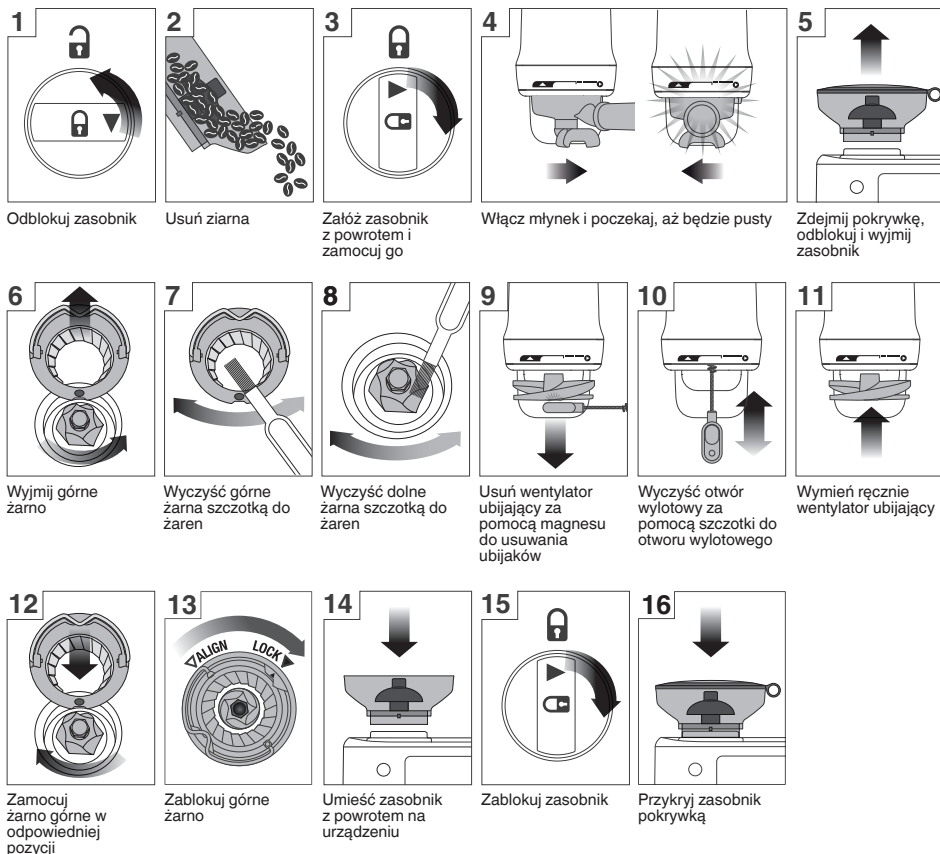


UWAGA

Wszystkie części należy myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, gąbek ani ściereczek, które mogą zarysować powierzchnię. Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH

Regularne czyszczenie pomaga w uzyskaniu stałych efektów mielenia, co jest szczególnie ważne przy parzeniu espresso.



UWAGA

W tym ekspresie można używać wyłącznie całych palonych ziaren kawy. Nie należy mielić niepalonych, zielonych i niedostatecznie wypalonych ziaren. Są one zbyt twarde i nie dość kruche, aby można je było zmielić w młynku żarnowym. Używanie takich ziaren może spowodować uszkodzenie lub zniszczenie młynka, a nawet stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.



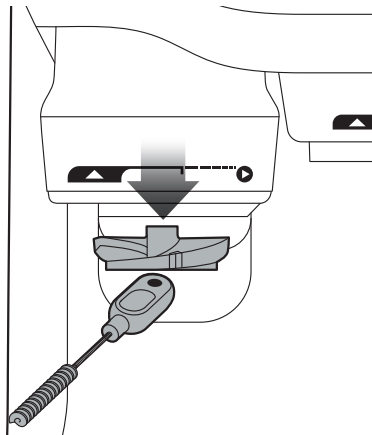
WSKAZÓWK

Zaleca się stosowanie wysokiej jakości ziaren Arabica 100% z "datą wypalenia" na opakowaniu, a nie datą "Najlepiej spożyć przed" lub "Należy spożyć do". Ziarna kawy najlepiej spożyć między 5 a 20 dniem od daty palenia. Starsza kawa może zbyt szybko wypływać z kolby, a jej smak może być gorzki i wodnisty.

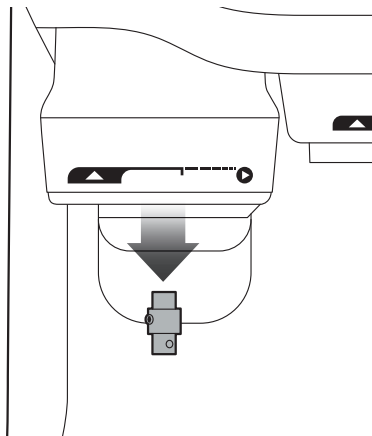
REGULACJA WYSOKOŚCI UBIJANIA Z KOŁNIERZA MIELĄCEGO

Kroki regulacji wysokości ubijaka

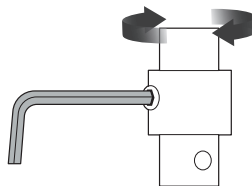
1. Wyłącz ekspres i odłącz go od źródła zasilania.
2. Zdejmij wentylator z kołnierza mielącego za pomocą narzędzia wylotu młynka z magnesem do regulacji ubijania.



3. Sięgnij do środka i odkręć złącze wentylatora ubijania, obracając w lewo.



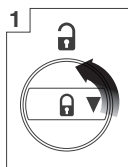
4. Użyj klucza imbusowego, aby wyregulować wkręt dociskowy.
5. Aby dostosować długość złącza, obróć w prawo (skróć) lub lewo (wydłuż). Zalecamy zmianę wysokości złącza ubijania maksymalnie o 1 obrót i sprawdzenie rezultatu. Złącze nie może być dłuższe niż 29,2 mm.



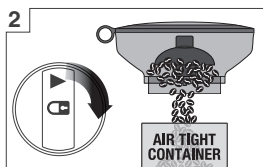
6. Po wyregulowaniu dokręć wkręt. Śrubę należy dokręcić tak, aby element opierał się na gładkiej części śruby, a nie na gwincie – w przeciwnym razie gwint może ulec uszkodzeniu.
7. Zamontuj z powrotem złącze wysokości ubijania, dociskając je w górę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
8. Włóż z powrotem wentylator, dociskając go w górę i dopasowując do złącza wysokości ubijania.

REGULACJA ŻAREN STOŻKOWYCH

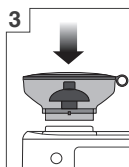
Niektóre rodzaje kawy mogą wymagać szerszego zakresu mielenia, aby można było uzyskać idealną ekstrakcję lub napar. Ekspres Oracle Dual Boiler daje możliwość zwiększenia tego zakresu dzięki regulowanemu pierścieniowi żarna. Zalecamy dostosowywanie żaren o jeden stopień na raz.



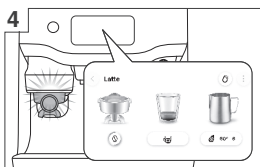
Odblokuj zasobnik



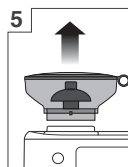
Przytrzymaj zasobnik nad pojemnikiem i przekręć pokrętkę, aby wysypać ziarna do pojemnika



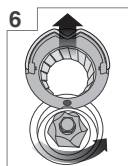
Ustaw zasobnik w odpowiedniej pozycji



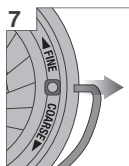
Dotknij dwukrotnie obrazu kolby na ekranie, aby uruchomić trynek do opróżnienia



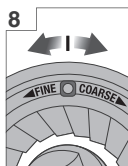
Zdejmij zasobnik



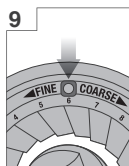
Wymij górne żarno



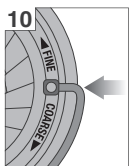
Wymij druciany uchwyt z obu stron żaren



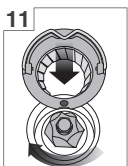
Przesuń regulowane żarno o 1 numer w kierunku grubszego lub drobniejszego ustawienia



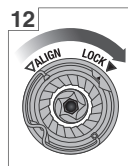
Wyrównaj numer z otworem uchwytem



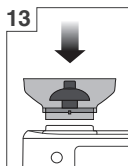
Włóż druciany uchwyt z obu stron żaren



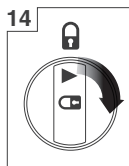
Zamocuj żarno górne w odpowiedniej pozycji



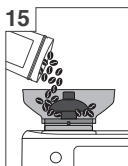
Zablokuj górne żarno



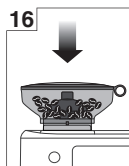
Umieść zasobnik z powrotem na urządzeniu



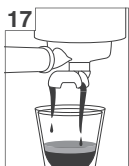
Zablokuj zasobnik



Napełnij zasobnik ziarnami



Przykryj zasobnik pokrywką



Sprawdź zaparzony napar



Rozwiązywanie problemów

PODŁĄCZANIE ORACLE DUAL BOILER

Oracle Dual Boiler to urządzenie z obsługą Wi-Fi, które obsługuje pobieranie najnowszych wersji oprogramowania. Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci Wi-Fi, można go nadal obsługiwać tak samo jak ekspres do kawy bez połączenia sieciowego.



UWAGA

Nieustannie pracujemy nad udoskonaleniem oprogramowania, co może wiązać się ze zmianami w jego funkcjonalności i krokach konfiguracji. Podczas aktualizacji oprogramowania należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w najnowszej wersji, która poprowadzi Cię przez proces konfiguracji.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Silnik młynka uruchamia się, ale z otworu wylotowego nie wydobywa się zmielona kawa	• Brak ziaren kawy w zasobniku na ziarna. • Młynek/zasobnik na ziarna kawy jest zablokowany. • Ziarna kawy mogły utknąć w zasobniku.	• Napełnij zasobnik na ziarna kawy świeżymi ziarnami kawy. • Wyjmij zasobnik na ziarna kawy. Sprawdź, czy zasobnik na ziarna kawy i ziarna nie są zablokowane. Wymień części i spróbuj ponownie. • Wyczyść zsyg.
Nie można uruchomić silnika młynka	• Młynek jest zablokowany ciałem obcym lub zsyg jest zablokowany • Wilgoć zatyka młynek.	• Wyłącz urządzenie. Sprawdź i usuń ciała obce oraz wyczyść zsyg.
Nie można zablokować zasobnika na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji	• Ziarna kawy blokują zasobnik na ziarna kawy.	• Wyjmij zasobnik na ziarna kawy. Usuń ziarna kawy z górnej części żaren. Ponownie zablokuj zasobnik na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji.
Przepełnienie kolby	• Wentylator ubijający został zdemonstrowany w celu wyczyszczenia i nie został ponownie zamontowany. • Włożono już pełną kolbę.	• Sprawdź, czy wentylator ubijający jest na swoim miejscu i prawidłowo zamocowany do wału napędowego. Zobacz sekcję „Czyszczenie żaren stożkowych” w  Konserwacja i czyszczenie. • Przed włożeniem kolby upewnij się, że jest ona pusta.
Awaryjne zatrzymanie młynka		• Obróć uchwyt filtra w lewo, aby zatrzymać funkcję automatycznego mielenia, dozowania i ubijania. • Odłącz przewód zasilający od gniazda.
Przegrzanie młynka		• Wyłącz zasilanie i odłącz urządzenie od gniazda. Odczekaj kilka minut przed ponownym podłączeniem i uruchomieniem urządzenia.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Młynek pracuje nieprzerwanie	• Brak ziaren w zasobniku na ziarna kawy.	• Napełnij zasobnik na ziarna kawy.
	• Usunięto wentylator ubijający.	• Obróć uchwyt filtra w lewo, aby zatrzymać funkcję automatycznego mielenia, dozowania i ubijania.
Espresso wypływa wokół krawędzi kolby	• Usunięto wentylator ubijający.	• Sprawdź, czy wentylator ubijający jest na swoim miejscu i prawidłowo zamocowany do wału napędowego. Zobacz sekcję „Czyszczenie żaren stożkowych” w  Konserwacja i czyszczenie.
	• Kolba nie została prawidłowo umieszczona w głowicy.	• Upewnij się, że uchwyt kolby jest obrócony w prawo, aż uchwyt znajdzie się za środkiem i zostanie pewnie zablokowany na miejscu. Obrót poza środek nie spowoduje uszkodzenia uszczelki silikonowej. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage.
Podczas ekstrakcji wokół krawędzi sitka filtrującego	• Wokół brzegu sitka filtrującego znajdują się fusy po kawie.	• Po mieleniu usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka filtrującego, aby zapewnić właściwe uszczelnienie głowicy.
		• Uruchom cykl czyszczenia grupy zaparzącej. Jeśli problem nadal występuje, zdejmij i wyczyść pierścień pary lub wymień go, jeśli jest uszkodzony. Jako środek zapobiegawczy usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka po mieleniu, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie w grupie zaparzącej.
Problemy z funkcją automatycznego uruchamiania	• Dysza pary jest zablokowana	• Wyjmij kolbę po ostygnięciu urządzenia i przed ponownym użyciu dyszy pary. Wyczyść końcówkę dyszy pary za pomocą dołączonego narzędzia do czyszczenia końcówki dyszy pary i uruchom cykl czyszczenia dyszy pary. Jeśli dysza pary nadal jest zablokowana, uruchom cykl odkamieniania.
	• Zegar nie jest ustawiony lub zegar jest ustawiony na nieprawidłową godzinę.	• Sprawdź, czy strefa czasowa jest prawidłowa i upewnij się, że zegar oraz czas automatycznego uruchomienia są prawidłowo zaprogramowane.
Komunikat o błędzie na ekranie dotykowym	• Wystąpiła usterka i urządzenie nie może działać.	• Skontaktuj się z Działem obsługi klienta Sage.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Pompy nadal działają / Para jest bardzo mokra / Wylot gorącej wody przecieka	Stosowanie wysoko filtrowanej, demineralizowanej lub destylowanej wody ma wpływ na sposób działania urządzenia.	Zalecamy używanie zimnej, przefiltrowanej wody. Nie zalecamy stosowania wody z niską zawartością minerałów lub bez nich, np. wody wysoce filtrowanej, demineralizowanej lub destylowanej. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Działem obsługi klienta Sage.
Woda nie wypływa z głowicy	Urządzenie nie osiągnęło temperatury roboczej.	Poczekaj, aż ekspres osiągnie temperaturę roboczą.
	Zbiornik na wodę jest pusty.	- Napełnij zbiornik. Przygotuj system poprzez: - Naciśnięcie przycisku „Zaparzanie” („Zaparzanie”) spowoduje przepływ wody przez głowicę przez 30 sekund. - Dotknięcie przycisku „Gorąca woda” spowoduje przepływ gorącej wody przez wylot na 30 sekund.
	Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty i zablokowany.	Wsuń zbiornik na wodę do końca i zamknij zatrzask.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Zbiornik na wodę jest pusty”, mimo że zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty i zablokowany.	Wsuń zbiornik na wodę do końca i zamknij zatrzask.
Brak pary i gorącej wody	Urządzenie nie jest włączone lub nie osiągnęło temperatury roboczej.	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu i gotowe do użycia.
Brak ciepłej wody	Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik na wodę.
Brak pary	Dysza pary jest zapchana.	Zobacz „Czyszczenie dyszy pary” w sekcji  Konserwacja i czyszczenie.
Urządzenie jest włączone, ale nie działa		- Wyłącz urządzenie. Odczekaj 60 minut i włącz ponownie urządzenie. - Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Działem obsługi klienta Sage.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Para wydobywająca się z głowicy		- Wyłącz urządzenie. Odczekaj 60 minut i włącz ponownie urządzenie. - Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Działem obsługi klienta Sage.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca	Filizanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Oplucz filizanki pod wylotem gorącej wody i umieść je na tacy do podgrzewania filizanek.
Nieidealna temperatura mleka	Temperatura mleka jest zbyt wysoka lub zbyt niska (np. podczas przygotowywania cappuccino, latte itp.).	Temperaturę mleka można dostosować w menu ustawień.
Brak pianki	Ziarna kawy są nieświeże.	Używaj świeżo palonych ziaren kawy z "datą wypalenia" i spożyj je w ciągu 5–20 dni od tej daty.
Za mało tekstury mlecznej piany	Dysza pary jest zapchana.	- Zobacz „Czyszczenie dyszy pary” w sekcji  Konserwacja i czyszczenie. - Spienianie mleka przebiega inaczej w zależności od rodzajów i marek mleka, w tym jego zamienników. Dlatego potrzebne może być dostosowanie poziomu spieniania.
Za dużo zaparzonej kawy (espresso wypływa zbyt szybko)	- Kawa jest zbyt grubo zmielona. - Ziarna kawy są nieświeże.	- Zmniejsz stopień zmielenia, aby uzyskać nieco drobniejszy stopień zmielenia. - Dostosuj czas ekstrakcji, dotykając przycisku „Pojedynczy”/„Podwójny”.
Niewydobyta wystarczająca ilość kawy (Espresso kapie przy ograniczonym przepływie)	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	- Zwiększ stopień zmielenia, by uzyskać nieco grubszy stopień zmielenia. - Dostosuj czas ekstrakcji, dotykając przycisku „Pojedynczy”/„Podwójny”. - Należy dostosować czas trwania/objętość parzenia. - Używaj świeżo palonych ziaren kawy z "datą wypalenia" i spożyj je w ciągu 5–20 dni od tej daty.
Ilość parzonej kawy uległa zmianie, ale wszystkie ustawienia pozostały takie same.	W miarę starzenia się ziaren kawy zmienia się szybkość ekstrakcji, co może mieć wpływ na objętość napoju.	- Zmniejsz stopień zmielenia, aby uzyskać nieco drobniejszy stopień zmielenia. - Dostosuj czas ekstrakcji, dotykając przycisku „Pojedynczy”/„Podwójny”. - Używaj świeżo palonych ziaren kawy z "datą wypalenia" i spożyj je w ciągu 5–20 dni od tej daty.

Kod QR – łączy



Tabela parzenia

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/extraction>



Wyczyść dyszę pary

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/cleansteamwand>



Samouczek

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/tutorials>



Odkamienianie

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/descale>



Spienianie mleka

<https://scan.sageappliances.com/ib/ses995/milktexturing>



EU and UK Declaration of Conformity

Hereby, Breville Pty Ltd, address: Ground Floor, Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria, NSW, 2015, Australia, declares under its sole responsibility that the following equipment complies with the relevant Union harmonization legislation.

Product Description: Espresso Machine
Model: BES995 XXX /Z, SES995 XXX /Z (“XXX” indicates different colour, can be ‘0-9’, ‘A-Z’. “/Z” can be ‘/A- Z’ and it is used as service code or blank.)
Trademark: Sage

The object of this declaration conforms with the applicable Union harmonization legislation.

EU: Radio Equipment Directive: 2014/53/EU UK: Radio Equipment Directive (RED) 2017	Article 3.1a: EN IEC 62311:2020, EN 60335-2-15: 2016 +A11: 2018 +A1: 2021 +A2: 2021 + A12: 2021, EN IEC 60335-2-14: 2023 +A1: 2023 +A11: 2023, EN 60335-1: 2012 +A11: 2014 +A13: 2017 +A1: 2019 +A14: 2019 +A2: 2019 +A15: 2021 +A16: 2023 EN 62233: 2008 Article 3.1b: EN IEC 55014-1: 2021, EN IEC 55014-2: 2021, EN 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021, EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021, EN 301 489-1 V2.2.3, EN 301 489-3 V2.3.2, EN 301 489-17 V3.3.1 Article 3.2: EN 300 328 V2.2.2, EN 301 893 V2.1.1, EN 300 440 V2.2.1 Article 3.3d: EN 18031-1:2024
---	---

Furthermore, The Notified Body [SGS North America, Inc.], with Notified Body number [2906] performed Modules B in Annex III of Directive [2014/53/EU], and issued the EU TEC No. NB2906.2025.000048-01

Cybersecurity requirements were performed by the Notified Body [SGS Fimko OY], with Notified Body number [0598] as per requirements set out in Article 3,3d of Radio Equipment Directive [2014/53/EU], and issued the EU TEC No. [RED-4082]

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

Sydney, 25/10/2025
.....

Place and Date of issue


.....
Brendan Foxlee, Head of Compliance and Market Expansion
Name, signature and function of authorized person

Manufacturer
Breville Pty Ltd.
Suite 2, 170-180 Bourke Road, Alexandria,
NSW, 2015, Australia
<https://www.breville.com>

EU Importer & Representative
Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
HRB 81309 · USt.-IdNr.: DE315834628 ·
WEEE Reg.-
Nr.: DE38398035
www.sageappliances.com

UK Importer
BRG Appliances Limited – UK 86–90 Paul
Street, London, EC2A 4NE, United Kingdom
www.sageappliances.com

- EN** Hereby, Breville Pty Ltd. declares that the SES995 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address by scanning the QR code below:
- DE** Hiermit erklärt Breville Pty Ltd., dass der SES995 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Den vollständigen Text der EU-Konformitätserklärung finden Sie unter der folgenden Internetadresse, indem Sie den nachstehenden QR-Code scannen:
- FR** Par la présente, Breville Pty Ltd. déclare que le SES995 est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante en scannant le code QR ci-dessous :
- NL** Hierbij verklaart Breville Pty Ltd. dat de SES995 voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU. U kunt de volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring lezen door de onderstaande QR-code te scannen:
- IT** Con la presente, Breville Pty Ltd. dichiara che l'SES995 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'Unione europea è disponibile al seguente indirizzo internet scansionando il codice QR sottostante:
- ES** Por la presente, Breville Pty Ltd. declara que el SES995 cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet escaneando el siguiente código QR:
- PT** Por este meio, a Breville Pty Ltd. declara que o SES995 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço da Internet, digitalizando o código QR abaixo:
- PL** Niniejszym Breville Pty Ltd. oświadcza, że SES995 jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym po zeskanowaniu poniższego kodu QR:
- SV** Härmed försäkrar Breville Pty Ltd. att SES995 överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på följande internetadress genom att skanna QR-koden nedan:
- NO** Breville Pty Ltd. erklærer herved at SES995 er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige teksten til EU samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internetadresse ved å skanne QR-koden nedenfor:
- FI** Täten Breville Pty Ltd. vakuuttaa, että SES995 on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on luettavissa seuraavasta verkko-osoitteesta skannaamalla alla oleva QR-koodi:
- DA** Hermed erklærer Breville Pty Ltd., at SES995 er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Hele teksten til EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse ved at scanne QR-koden nedenfor:
- CS** Společnost Breville Pty Ltd. tímto prohlašuje, že SES995 je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese naskenováním níže uvedeného QR kódu:
- HU** A Breville Pty Ltd. ezáltal kijelenti, hogy a SES995 megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes változata az alábbi internetcímen érhető el, az alábbi QR-kód beolvasásával:
- SK** Spoločnosť Breville Pty Ltd. týmto vyhlasuje, že SES995 je v súlade so smernicou 2014/53/EU. Úplné znenie vyhlásenia EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej internetovej adrese, ktorú môžete navštíviť naskenovaním QR kódu nižšie:
- ET** Käesolevaga kinnitab Breville Pty Ltd., et SES995 on kooskõlas direktiiviga 2014/53/EL. EL-i vastavusdeklaratsiooni täistekst on saadaval järgmisel Interneti-aadressil, skannides allolevat QR-koodi:
- RU** Настоящим компания "Breville Pty Ltd." заявляет, что SES995 соответствует Директиве 2014/53/ЕС. Полный текст декларации соответствия ЕС доступен по следующему интернет-адресу посредством сканирования QR-кода ниже:
- LT** „Breville Pty Ltd.“ pareiškia, kad SES995 atitinka Direktivą 2014/53/ES. Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu nuskaicius toliau pateiktą QR kodą:
- LV** Ar šo Breville Pty Ltd. paziņo, ka SES995 atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē, skenējot zemāk norādīto QR kodu:
- TR** Breville Pty Ltd. işbu belgeyle SES995'in 2014/53/ EU Direktifi ile uyumlu olduğunu beyan eder. AB uyumluk beyanının tam metnine aşağıdaki kare kodu taratarak aşağıdaki internet sitesinden ulaşabilirsiniz:
- AR** قفاوتي SES995 نأ Breville Pty Ltd ذكرش ثلعت. اذه بجومب قفاطملا نالعلال لماكلا صنلا رفوتي 2014/53/ EU هيچوت عم هاندا QR زمر جسم قيرط نع يلاتلا تترتلا ناونع بلع بيوروالا داحتال:



SES995_Manual



Notatki

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

Freephone (UK Landline): 0800 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

NLD

Netherlands
0800 020 1741

CHE

Switzerland
0800 009 933

ITA

Italy
800 909 773

LUX

Luxembourg
800 880 72

DEU**AUT**

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

ESP

Spain
900 838 534

DNK

Denmark
80 820 827

PTR

Portugal
0800 180 243

SWE

Sweden
0200 123 797

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

POL

Poland
00800 121 8713

FIN

Finland
0800 412 143

IRE

Ireland
1800 932 369

UAE

Dubai
+971 800 0120386

BEL

Belgium
0800 54 155

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinaiset tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2026

SES995 EU UG8 – E26