

the Barista Express™

BES875/SES875



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
8	Functions
15	Care & Cleaning
19	Troubleshooting
23	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored
 Always switch off the espresso machine by pressing the **POWER** button to **OFF**. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use

- of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.

- Do not place anything, other than cups on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board, wooden or porous surfaces.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.

- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

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

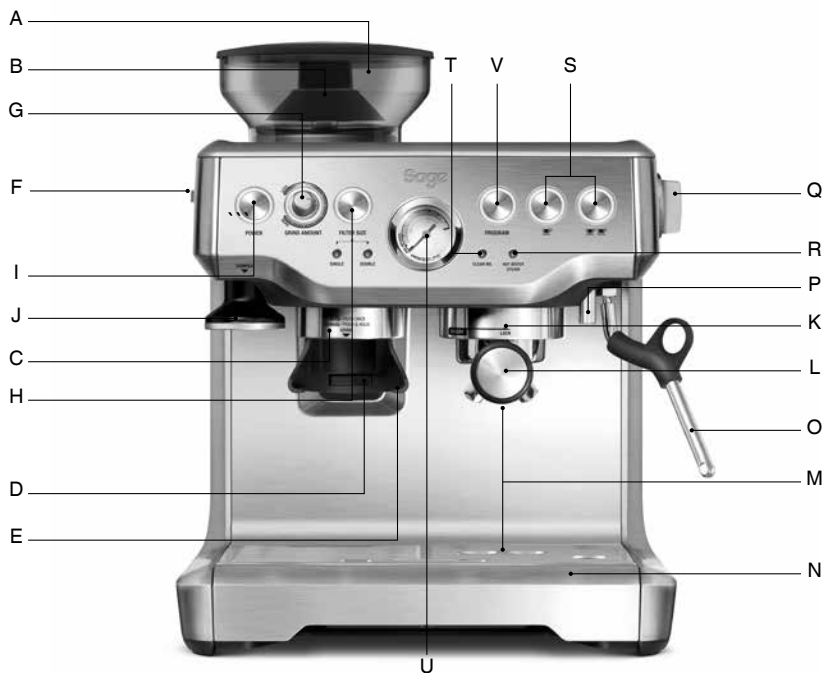


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

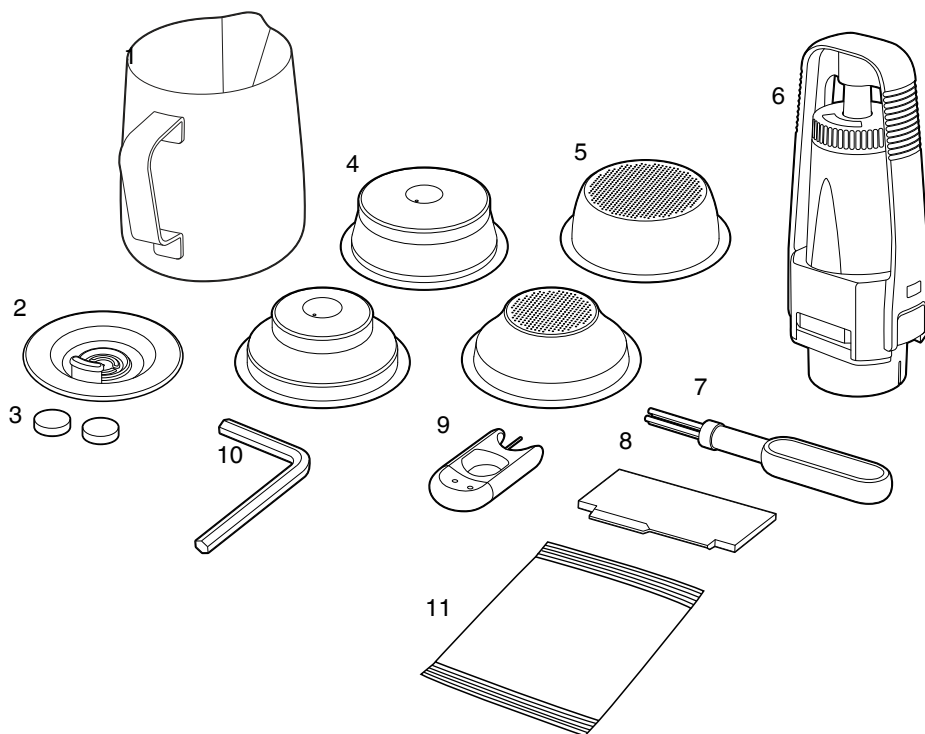
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. 250g bean hopper
- B. Integrated conical burr grinder
- C. Grind outlet
- D. Grinding activation switch
- E. Hands free grinding cradle
- F. GRIND SIZE selector
- G. GRIND AMOUNT dial
- H. FILTER SIZE button
- I. POWER button
- J. Integrated removable 54mm tamper
- K. Group head
- L. Stainless Steel Portafilter
- M. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- N. Removable wet & dry coffee separator drip tray
- O. 360° swivel-action steam wand
- P. Dedicated hot water outlet
- Q. Steam/Hot Water dial
- R. Steam/Hot Water light
- S. 1 CUP and 2 CUP buttons
- T. CLEAN ME light
- U. Espresso pressure gauge
- V. Programme button
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.



ACCESSORIES

- | | |
|---|--|
| 1. Temp Control™ Milk Jug | 6. Water filter holder and filter |
| 2. Cleaning disc | 7. Cleaning brush |
| 3. Cleaning tablets | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| 4. Dual Wall filter baskets
(1 cup & 2 cup) Use with pre-ground coffee. | 9. Cleaning tool |
| 5. Single Wall filter baskets
(1 cup & 2 cup) Use when grinding fresh whole coffee beans | 10. Allen key |
| | 11. Descaling powder |



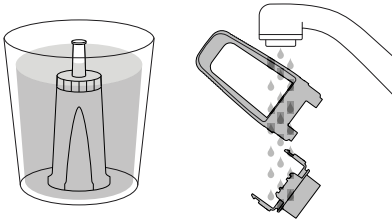
Rating Information
220–240V~ 50Hz 1560–1850W



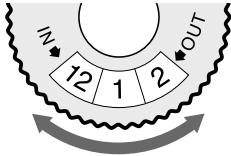
Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

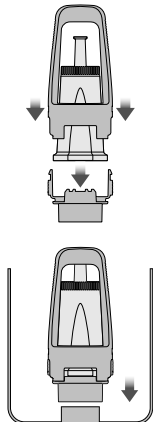
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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

FIRST USE

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold water up to the MAX mark.
- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 230V power outlet. Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.
- Place a large heat proof bowl under the group head.

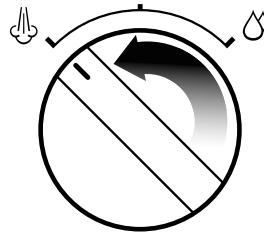


NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

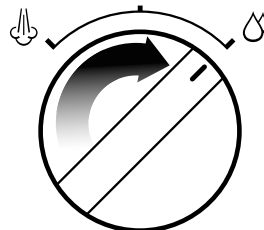
1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.

STEAM STANDBY HOT WATER



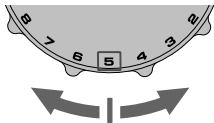
4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

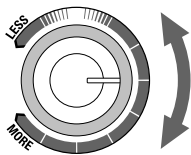
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso.

We recommend you start at setting 8 and adjust as required.



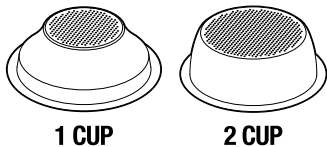
Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount.

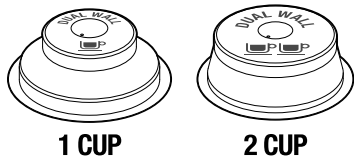


Selecting a filter basket

Use Single Wall filter baskets if grinding freshly roasted coffee beans (less than 30 days).

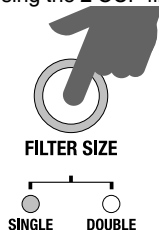


Use Dual Wall filter baskets if using no roast by date coffee or pre-ground coffee.



Selecting the Filter Size

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter. Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



Automatic Dosing

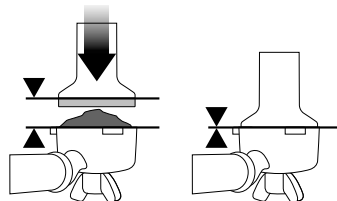
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

Manual Dosing

- Push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter.

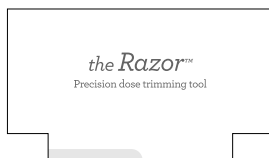
Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, tamp down firmly.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

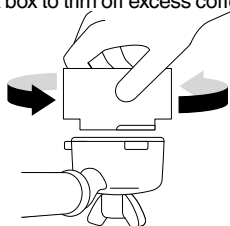


Trimming the Dose

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds.

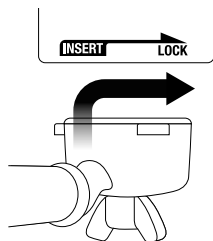


Purging the Group Head

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button approximately 5 seconds to get rid of the left over grind and stabilize the temperature.

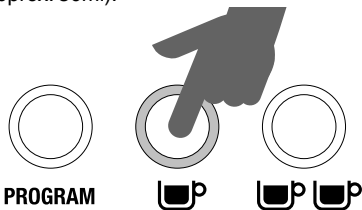
Inserting the Portafilter

Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



Preset Shot Volume – 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 30ml).



Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume – 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 60ml).



Re-Programming Shot Volume – 1 CUP or 2 Cup

1. To begin programming, press the Programme button once.
2. Press 1 CUP or 2 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP or 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP or 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAMME button until the machine beeps three times. Release the PROGRAMME button.

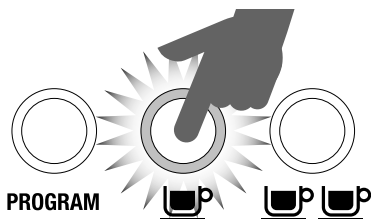


NOTE

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 60ml.

Manual Shot Volume

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



PRESS & HOLD

EXTRACTION GUIDE

CORRECT EXTRACTION



Within
Espresso Range



- Flow starts after 8 -12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown
- Extraction takes 25–30 secs

AFTER EXTRACTION

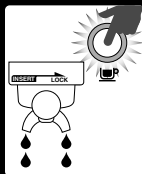
REMOVE USED GRINDS

Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.



RINSE FILTER BASKET

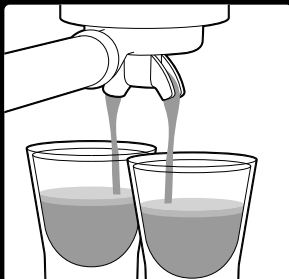
Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.



UNDER EXTRACTION



Under
Espresso Range



- Flow starts after 1-6secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery
- Extraction takes up to 20 secs

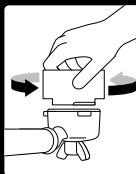
SOLUTIONS



Grind Finer

Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

Trim the puck to the right level using the Razor™ dose trimming tool.



Always use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.

OVER EXTRACTION



Over
Espresso Range



- Flow starts after 12 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt
- Extraction takes more than 35 secs

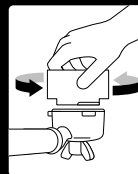
SOLUTIONS



Grind Coarser

Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

Trim the puck to the right level using the Razor™ dose trimming tool.



Always use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.

EXTRACTION GUIDE

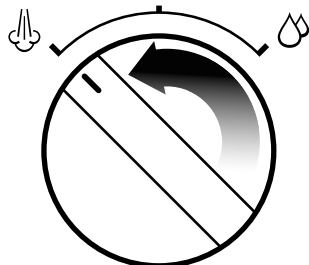
	GRIND	DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	OVER 35 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)	15-20KG	25-30 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	UNDER 20 SEC

USING THE STEAM / HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam.

STEAM STANDBY HOT WATER



- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing, return the dial back to STANDBY position.
- Then within 8 seconds, insert the steam wand tip (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- The indicator strip on the milk jug will change colour to highlight the exact milk temperature. We recommend milk temperature to be between 60–65°C.
- Once the milk is at the correct temperature (60–65°C), return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.

- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Pour milk directly into the espresso.



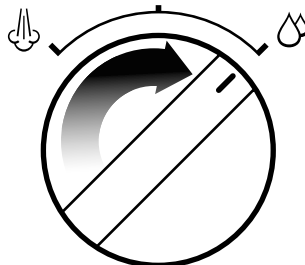
NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

STEAM STANDBY HOT WATER

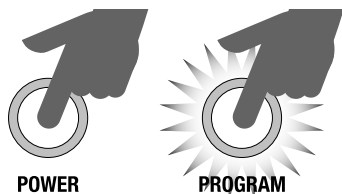


ADVANCED TEMPERATURE MODE

Adjusting Water Temperature

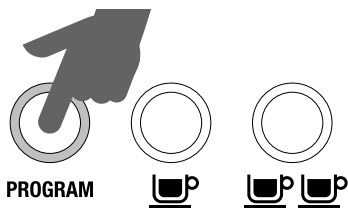
To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAMME button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



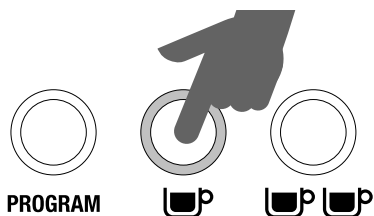
Default Temperature setting:

In Advanced Temperature Mode, press the Programme button.



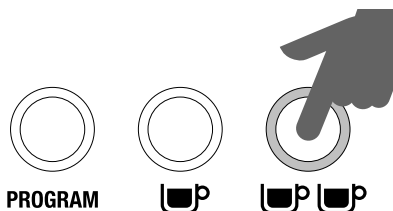
Increase Water Temperature +1 °C:

In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.



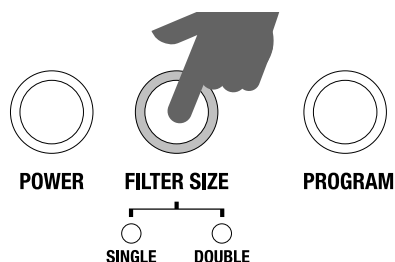
Increase Water Temperature +2 °C:

In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.



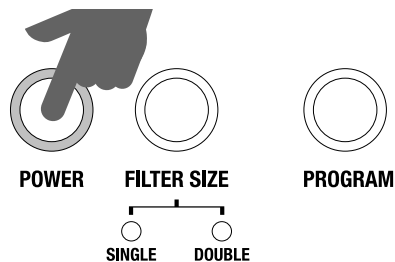
Decrease Water Temperature -1 °C:

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.



Decrease Water Temperature -2 °C:

In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.

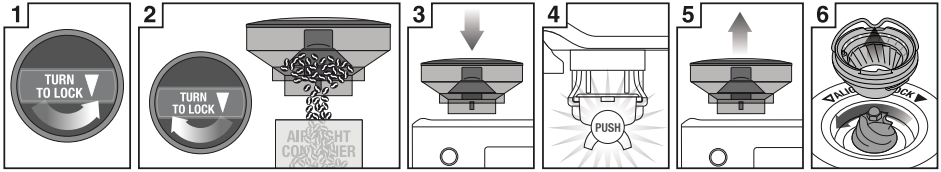


AUTO OFF MODE

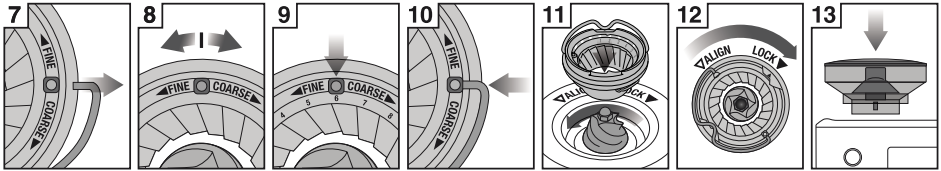
The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes as per compliance regulations.

ADJUSTING CONICAL BURRS

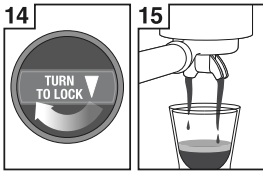
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of the Barista Express™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



1 Unlock hopper 2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container 3 Align hopper into position 4 Run grinder until empty 5 Remove hopper 6 Remove upper burr



7 Remove wire handle from both sides of the burr 8 Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer 9 Align the number with the handle opening 10 Insert wire handle from both sides of the burr 11 Push upper burr firmly into position 12 Lock upper burr 13 Align hopper into position

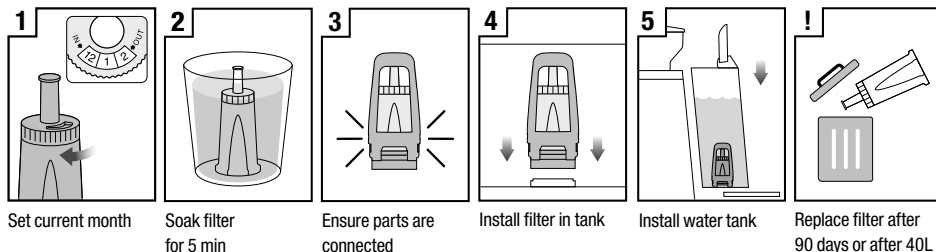


14 Lock hopper 15 Check your extraction



Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months or 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.



WARNING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso.

CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this

time, water will intermittently flush into the portafilter to dissolve the cleaning tablet and flush back into the group head. If your cleaning disc is without a hole in the middle, hardly any or no water should come through the portafilter.

7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved; repeat from step 4 of the cleaning cycle until the tablet is dissolved.
8. Once the tablet has completely dissolved, remove the cleaning disc, reinsert the portafilter and press the 2 CUP button to rinse the brew head. We recommend to place a container under the portafilter spout to avoid water splashing onto the machine. Once complete, make sure to wipe off any splashes with a soft dry cloth.

DESCALING



NOTE

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



NOTE

The machine will not automatically prompt a reminder when it is time to run a descaling cycle. While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up. It is recommended

to descale your unit every 90 days when water hardness is at level 4; and when water hardness is at level 6, descale your unit every 60 days.



WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.



NOTE

Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

Priming machine for descaling function

1. Fully dissolve one sachet of Sage descaling powder into one litre of cold tap water, then fill the water tank (start process after fully dissolving the powder).
2. Press and hold the 2 CUP button and then press and hold the POWER button simultaneously to enter the Descal mode. The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating processes the POWER button should flash continuously. The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 1 CUP button, CLEAN ME indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated (solid on).

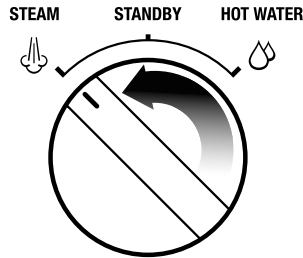
Descaling the coffee component

3. Press the 1 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 1 CUP button again.

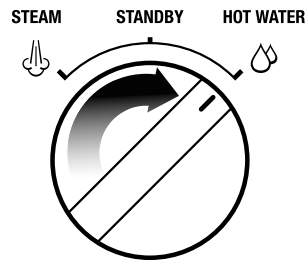
Descal the steam and hot water components

Descaling steam and hot water takes approximately 13 seconds and 8 seconds respectively. Descaling can be terminated prematurely by turning the steam dial to STANDBY.

4. Descal Steam component by turning the steam dial LEFT towards the STEAM icon.



5. Descal Hot water component by turning the steam dial to the RIGHT towards the HOT WATER icon.



Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (0.5 litre) of the descale solution should be left in the water tank.

6. Repeat steps 4-6 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

7. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
8. Press 'POWER' to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

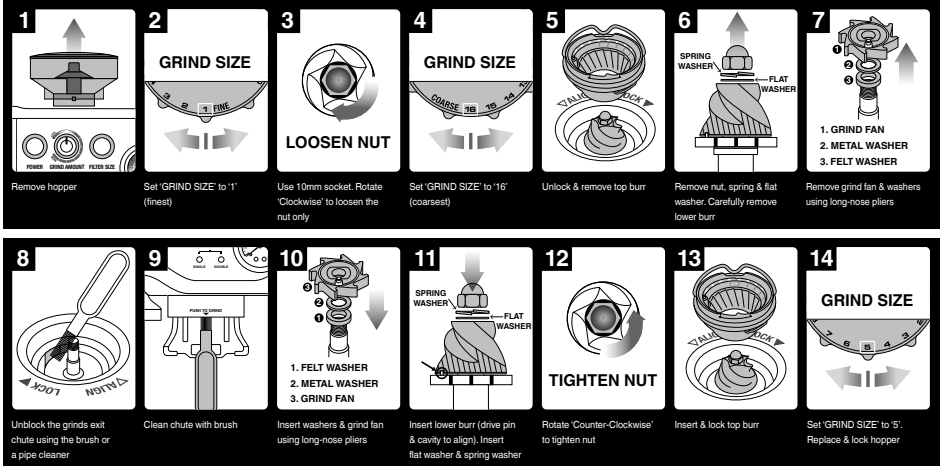


NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling, please start from step 3.

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.

CLEANING THE STEAM WAND

The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.

If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).

If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.

If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).

If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.

Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!

Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. 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.



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 THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 17), empty the water tank and the drip tray.



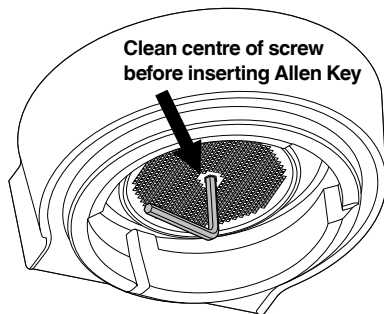
WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

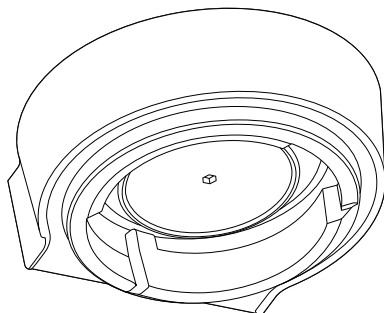
USING THE ALLEN KEY

Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Customer Service or visit www.sageappliances.com for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
<p>Machine does not heat up.</p> <p>STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • STEAM / HOT WATER dial is not in the STANDBY position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
<p>Water does not flow from the group head.</p> <p>No hot water.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Descaling', page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
<p>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too firmly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> • The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Descaling', page 15.
<p>Espresso runs out too quickly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 15–20kg of pressure.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 18.
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM / HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 17.
	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM / HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until side of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 15.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No crema.	• Coffee tamped too lightly.	• Tamp between 15-20kg of pressure.
	• Coffee is ground too coarsely.	• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	• Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	• If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this date. • If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	• The filter basket may be blocked.	• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	• Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Drip tray fills too quickly.	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.	• No action required as this is the normal operation of the machine.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	• The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump.	• No action required as this is the normal operation of the machine.
	• Water tank is empty.	• Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	• Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso.	• Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions. • Empty the drip tray regularly.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
	• The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	• Refer to 'Using the Allen Key', page 17.
Machine is on but ceases to operate.	• The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	• Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. • If problem persists, call Sage Customer Service on: 0808 178 1650.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Filler hopper with fresh coffee beans.
	<ul style="list-style-type: none"> Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 17.
	<ul style="list-style-type: none"> Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 17. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/ too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> Try the following, one at a time: Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 10. Re-programme the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 10. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 17.
Pressure Gauge is not working	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the supplied 'Razor' to ensure the correct dose of coffee in the portafilter.
	<ul style="list-style-type: none"> Using old roasted coffee beans beyond expiry date.. 	<ul style="list-style-type: none"> Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date.
	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind to a finer setting. Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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



Notes

the Barista Express™



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalte

- 2 Sage® Empfiehl: Sicherheit Geht Vor
- 6 Komponenten
- 8 Funktionen
- 15 Reinigung und Pflege
- 19 Problembeseitigung
- 23 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

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

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.sageappliances.com zur Verfügung.
- Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Ihre Barista Express™ beim Betrieb nicht an der Kante Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Barista Express™ nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Barista Express™ nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektrokochplatte oder in die direkte Nähe eines heißen Ofens stellen.
- Barista Express™ nur an das Netz anschließen und nutzen, wenn sie richtig zusammengesetzt ist. Bitte die Anweisungen in dieser Broschüre befolgen.

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Nur die mit Ihrer Barista Express™ mitgelieferten Einsätze verwenden.
- Ihre Barista Express™ nicht anders betreiben als in dieser Broschüre beschrieben.
- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Barista Express™ nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Barista Express™ während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Barista Express™ während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Barista Express™ vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf der Barista Express™ abstellen.
- Barista Express™ immer an der POWER-Taste ausschalten. Wenn das Gerät unbeaufsichtigt oder außer Gebrauch bleiben soll, ebenso vor der Reinigung oder bevor Sie das Gerät bewegen oder lagern oder Teile abnehmen oder zusammensetzen.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Netzstecker ziehen und alle Teile abkühlen lassen, ehe Sie das Gerät bewegen, reinigen oder lagern, ebenso wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Regelmäßige Sichtprüfungen des Geräts vornehmen. Gerät nicht verwenden, wenn das

Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com

- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Die Verwendung nicht von Sage vertriebener oder empfohlener Aufsätze kann Brand, Stromschlag oder Verletzung nach sich ziehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts

empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.

- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.



• Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.

- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät abstellen.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.

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



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

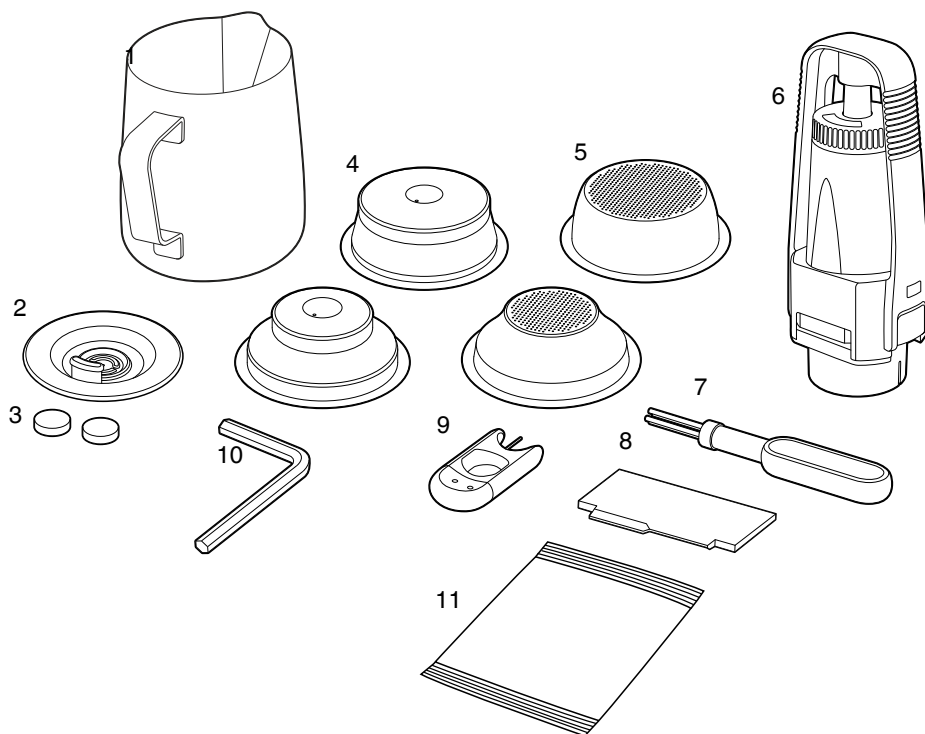
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten



- A. Bohnenbehälter (250 g)
- B. Integriertes Kegelmahlwerk
- C. Mahlwerk-Ausgabe
- D. Mahlwerksschalter
- E. Halter für freihändig bedienbares Mahlwerk
- F. Drehwähler GRIND SIZE (MAHLGRAD)
- G. Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE)
- H. Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE)
- I. POWER-Taste
- J. Integrierter, abnehmbarer 54-mm-Tamper
- K. Brühgruppe
- L. 54-mm-Siebträger aus Edelstahl
- M. Extra Raum auch für hohe Becher
- N. Entnehmbare Auffangschale mit Trennung von feuchtem und trockenem Kaffee
- O. Ablage (hinter der Auffangschale)
- P. Aufschäumdüse mit 360-Grad-Schwenkradius
- Q. Separate Heißwasserabgabe
- R. Drehwähler Steam / Hot Water (Dampf / Heißwasser)
- S. Leuchtanzeige Dampf / Heißwasser
- T. Wähltasten 1 CUP / 2 CUPS (1 TASSE / 2 TASSEN)
- U. Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG)
- V. Espresso-Manometer
- W. Programmtaste Programmiert das voreingestellte Espresso-Volumen für 1 TASSE / 2 TASSEN um
- X. Wärmeplatte für Tassen
- Y. Abnehmbarer 2-l-Wassertank



ZUBEHÖR

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Temp Control™-Milchkännchen 2. Reinigungsscheibe 3. Reinigungstabletten 4. Doppelwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Für bereits gemahlene
Kaffee verwenden 5. Einwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Beim frischen Mahlen ganzer
Kaffeebohnen verwenden | <ul style="list-style-type: none"> 6. Wasserfilterhalter und Wasserfilter 7. Reinigungsbürste 8. The Razor™-Präzisionsklinge 9. Reinigungswerkzeug 10. Inbusschlüssel 11. Entkalkungspulver |
|---|---|

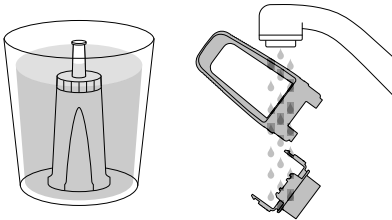
CE Leistungsangaben
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



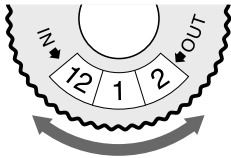
Funktionen

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

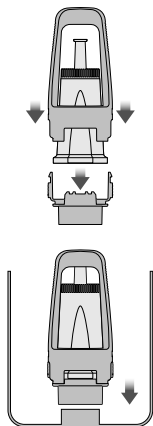
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



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



- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.
- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank den Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.



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

ERSTE VERWENDUNG

- Prüfen, dass der Wasserfilter sicher in den Wassertank eingesetzt ist.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Wasser.
- Prüfen, dass der Bohnenbehälter eingesetzt und eingerastet ist.
- Netzkabel an eine 230-V-Steckdose anschließen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten. Die Leuchte der POWER-Taste blinkt, während das Gerät aufheizt.

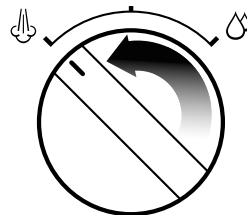


HINWEIS

Wenn der Bohnenbehälter nicht richtig eingesetzt ist, blinken die LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖßE).

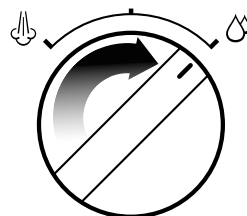
1. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten.
2. Aufschäumdüse über der Auffangschale positionieren. Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen und 10 Sekunden lang Dampf durch die Aufschäumdüse strömen lassen.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position HOT WATER (HEIßWASSER) drehen und 10 Sekunden lang Wasser durch die Heißwasserausgabe strömen lassen.

STEAM STANDBY HOT WATER



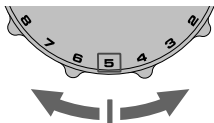
4. Schritte 1–3 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

ALLGEMEINER BETRIEB

Einstellung des Mahlgrads

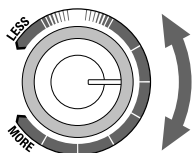
Der Mahlgrad wirkt sich auf die Geschwindigkeit des Wasserflusses durch den Kaffee im Filtersieb und auf das Espressoaroma aus.

Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 8 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen.



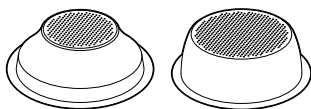
Einstellung der Mahlmenge

Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) zunächst in die 3-Uhr-Position drehen. Nach Bedarf LESS (WENIGER) oder MORE (MEHR) einstellen, um die Menge anzupassen.



Auswahl des Filtersiebs

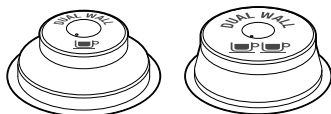
Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

2 TASSEN

Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

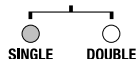
2 TASSEN

Auswahl der Filtergröße

Filtersieb für 1 TASSE oder 2 TASSEN in den Siebträger einlegen. Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) drücken, um für das 1-TASSEN-Filtersieb SINGLE (EINFACH) oder für das 2-TASSEN-Filtersieb DOUBLE (DOPPELT) auszuwählen.



FILTER SIZE



Automatische Mengenregelung

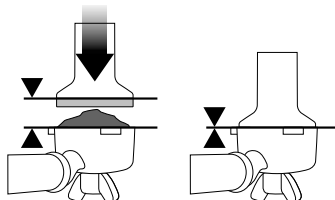
- Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

Manuelle Mengenregelung

- Siebträger andrücken und gedrückt halten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Kaffeemehl ausgegeben ist.
- Siebträger zum Stopp des Mahlvorgangs freigeben.

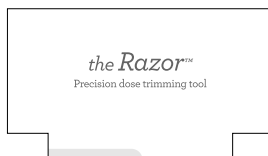
Tampern des Kaffeemehls

- Kaffeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tampen.
- Als Richtlinie für die optimale Kaffeemenge gilt, dass die Oberkante des Metallrands am Tamper, NACH dem tampen des Kaffeemehls, auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein sollte.

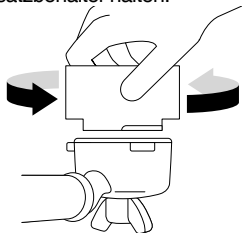


Abstreifen des Kaffeemehls

Mit der Razor™ -Präzisionsklinge können Sie den Puck für gleichmäßige Extraktion auf die richtige Höhe abstreifen.



- Razor™ Präzisionsklinge in das Filtersieb einlegen, bis die Ecken der Klinge am Siebrand aufliegen.
- Razor™ Präzisionsklinge hin und her drehen, um überschüssiges Kaffeemehl abzustreichen; Siebträger dabei geneigt über einen Kaffeesatzbehälter halten.

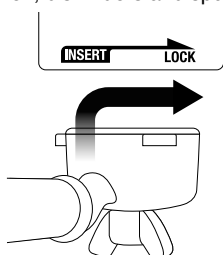


Durchspülen der Brühgruppe

Brühgruppe vor dem Einsetzen des Siebträgers kurz mit Wasser durchspülen; dafür die Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken.

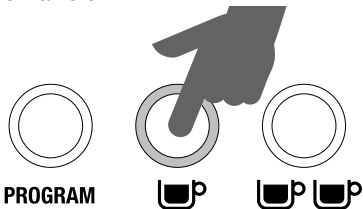
Einsetzen des Siebträgers

Siebträger in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Mitte hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.



Voreingestelltes Espresso-Volumen – Taste 1 CUP (1 TASSE)

Taste 1 CUP (1 TASSE) ein Mal drücken, um einen einfachen Espresso mit dem voreingestellten Volumen (etwa 30 ml) zu extrahieren.



HINWEIS

Betätigung der Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN während der Extraktion einer voreingestellten Menge beendet die Extraktion sofort.

Voreingestelltes Espresso-Volumen – Taste 2 CUPS (2 TASSEN)

Taste 2 CUPS (2 TASSEN) ein Mal drücken, um einen doppelten Espresso mit dem voreingestellten Volumen (etwa 60 ml) zu extrahieren.



Umprogrammierung

Espresso-Volumen – 1 TASSE oder 2 TASSEN

1. Zum Start des Programmiervorgangs PROGRAMM-Taste ein Mal drücken.
2. Taste 1 CUP (1 TASSE) oder 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um die Espresso-Extraktion zu starten. Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN nochmals drücken, sobald das gewünschte Espresso-Volumen extrahiert wurde. Die Maschine piepst zwei Mal um anzuzeigen, dass das neue Volumen für 1 TASSE oder 2 TASSEN jetzt eingestellt ist.

Zurücksetzen auf Standardvolumen

Zum Zurücksetzen der Maschine auf das Standardvolumen für 1 TASSE bzw. 2 TASSEN, PROGRAMM-Taste gedrückt halten, bis die Maschine drei Mal piepst. PROGRAMM-Taste freigeben.

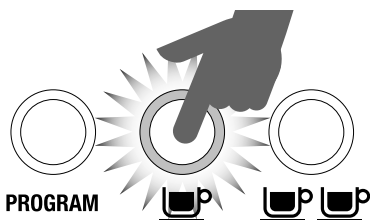


HINWEIS

Standardeinstellungen: Volumen für 1 TASSE ist etwa 30 ml. Volumen für 2 TASSEN ist etwa 60 ml.

Manuelle Einstellung des Espresso-Volumens

Taste 1 CUP (1 TASSE) oder 2 CUPS (2 TASSEN) gedrückt halten. Die Extraktion geht in die Niederdruck-Vorbrühfunktion, bis die Taste losgelassen wird. Nach dem Loslassen der Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN extrahiert die Maschine bei vollem Druck. Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN nochmals drücken, sobald das gewünschte Espresso-Volumen extrahiert wurde.



GEDRÜCKT HALTEN

GEDRÜCKT HALTEN

KORREKTE EXTRAKTION



✓
Innerhalb des
Espresso-Bereichs

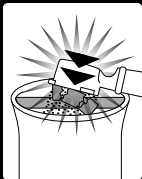


- Ausgabe beginnt nach 8 - 12 s
- Langsame Ausgabe wie warmer Honig
- Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur
- Dunkelbrauner Espresso
- 25-30 s Extraktionsdauer

NACH DER EXTRAKTION

Verbrauchtes Kaffeemehl Entfernen

Verbrauchtes Kaffeemehl bildet einen „Puck“. Bei nassem Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“.



FILTERSIEB SPÜLEN

Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu vermeiden. Siebträger ohne Kaffeemehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und Heißwasser durchlaufen lassen.



ZU GERINGE EXTRAKTION



✗
Unterhalb des
Espresso-Bereichs



- Ausgabe beginnt nach 1 - 6 s
- Schnelle Ausgabe wie Wasser
- Dünne, blasse Crema
- Hellbrauner Espresso
- Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack
- Bis zu 20 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN

DREHEN

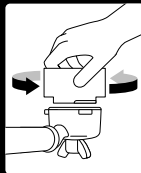


FEINERER MAHLGRAD

Neu einstellen und testen

Feinerer Mahlgrad

Tampern mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.



Nach dem Tampern immer mit der Razor™-Klinge etwas Kaffee abstreichen.

ÜBERMÄ ßIGE EXTRAKTION



✗
Oberhalb des
Espresso-Bereichs



- Ausgabe beginnt nach 12 s
- Tröpfelnde oder keine Ausgabe
- Dunkel gefleckte Crema
- Sehr dunkelbrauner Espresso
- Bitterer, verbrannter Geschmack
- Über 35 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN

DREHEN

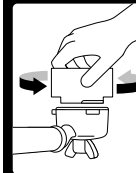


GRÖßERER MAHLGRAD

Neu einstellen und testen

Größerer Mahlgrad

Tampern mit 15 kg Druck. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.



Nach dem Tampern immer mit der Razor™-Klinge etwas Kaffee abstreichen.

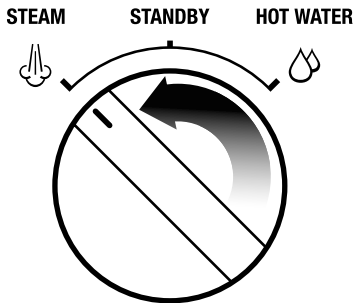
ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

	MAHLEN	DOSIEREN	TAMPERN	AUSGABEZEIT
ZU STARK EXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGENT	ZU FEIN	ZU VIEL MIT KLINGE	15-20KG	ÜBER 35 s
AUSGEWOGEN	OPTIMAL	8-11g (1 TASSE) 16-19g (2 TASSE)	15-20KG	25-30 s
ZU WENIG EXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	ZU GROB	ZU WENIG MENGE ERHÖHEN UND MIT KLINGE ABSTREICHEN	15-20KG	UNTER 20 s

VERWENDUNG DES DREHWÄHLERS STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER)

Dampf

- Aufschäumdüse über der Auffangschale positionieren.
- Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt um anzuzeigen dass die Maschine für die Dampffunktion aufheizt.



- Drehwähler wieder auf STANDBY stellen, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) nicht mehr blinkt.
- Spitze der Aufschäumdüse anschließend innerhalb von 8 Sekunden an der rechten Kännchenseite in der 3-Uhr-Position 1–2 cm tief in die Milch eintauchen und Drehwähler schnell wieder auf STEAM (DAMPF) stellen. Pausieren der Dampffunktion verhindert, dass Milch aus dem Kännchen spritzt (das Pausieren dauert nur 8 Sekunden).
- Der Indikatorstreifen am Milchkännchen zeigt durch Farbveränderung die genaue

Milchtemperatur an. Die empfohlene Milchttemperatur liegt bei 60–65 °C.

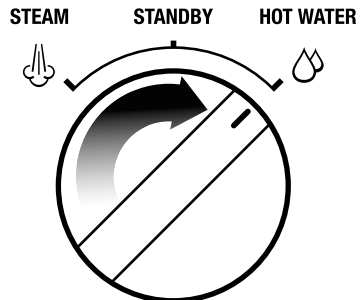
- Drehwähler VOR der Entnahme des Milchkännchens wieder auf STANDBY stellen, sobald die Milch die gewünschte Temperatur (60–65 °C) hat.
- Kännchen beiseite stellen. Aufschäumdüse sofort mit einem feuchten Tuch abwischen. Düse anschließend über die Auffangschale richten und kurz Dampf aktivieren, um etwaige Milchreste aus der Aufschäumdüse zu entfernen.
- Milch direkt in Ihren Espresso gießen.

HINWEIS

Die Maschine deaktiviert die Dampffunktion automatisch nach 5 Minuten kontinuierlicher Dampfausgabe. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt dann. In diesem Fall Drehwähler wieder auf STANDBY stellen.

Heißwasser

- Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position HOT WATER (HEIßWASSER) drehen.
- Heißwasserfluss durch Zurückstellen auf STANDBY beenden.

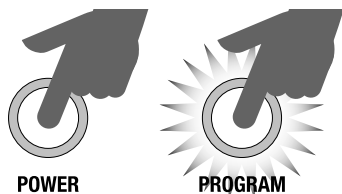


ERWEITERTER TEMPERATURMODUS

Einstellung der Wassertemperatur

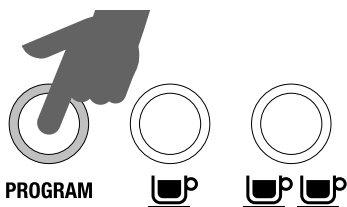
Aufruf des erweiterten Temperaturmodus:

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten.
2. PROGRAMM-Taste gedrückt halten und POWER-Taste drücken. Die Maschine piepst ein Mal. Die beleuchtete Taste zeigt die aktuell gewählte Temperatur. Zur Einstellung der Wassertemperatur eine der folgenden Tasten innerhalb von 5 Sekunden nach Auswahl des erweiterten Temperaturmodus drücken. Die Maschine piepst zur Bestätigung der Änderung zwei Mal. Werden innerhalb von 5 Sekunden nach Auswahl des erweiterten Temperaturmodus keine Tasten gedrückt, kehrt die Maschine ohne Änderungen in den Standby-Modus zurück.



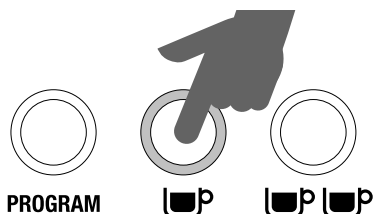
Standard-Temperatureinstellung:

Im erweiterten Temperaturmodus PROGRAMM-Taste drücken.



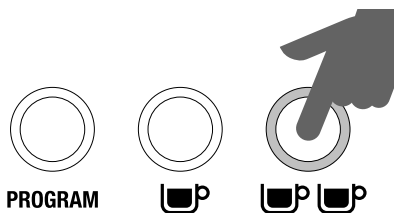
Wassertemperatur um +1 °C erhöhen:

Im erweiterten Temperaturmodus Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken.



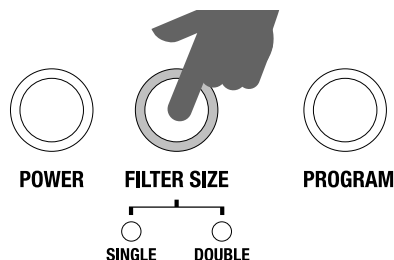
Wassertemperatur um +2 °C erhöhen:

Im erweiterten Temperaturmodus Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken.



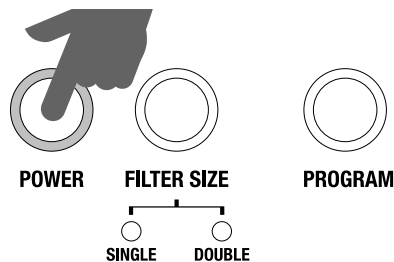
Wassertemperatur um -1 °C senken:

Im erweiterten Temperaturmodus Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖÖE) drücken.



Wassertemperatur um -2 °C senken:

Im erweiterten Temperaturmodus POWER-Taste drücken.



SELBSTABSCHALTUNG

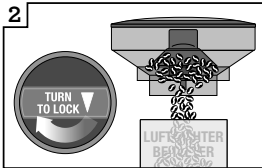
Die Maschine schaltet nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

EINSTELLEN DES KEGELFÖRMIGEN MAHLWERKS

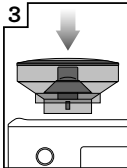
Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Bei der Barista Express™ lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.



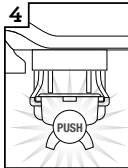
1 Fülltrichter entriegeln



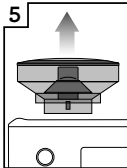
2 Fülltrichter über den Behälter halten und die Scheibe drehen zum Einfüllen der Bohnen



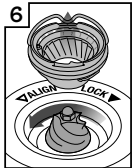
3 Fülltrichter in Position bringen



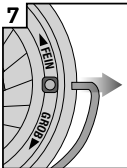
4 Mahlwerk laufen lassen bis es leer ist



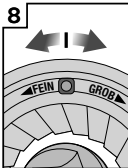
5 Fülltrichter entfernen



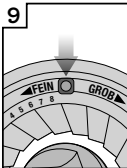
6 Oberes Mahlwerk entfernen



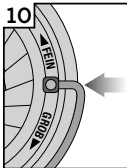
7 Drahthebel entfernen von beiden Seiten des Mahlwerks



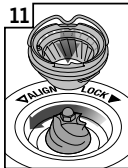
8 Verstellen des oberen Mahlwerks, um 1 Nummer, größer oder feiner



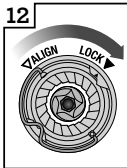
9 Nummer einstellen mit der Hebel-Öffnung



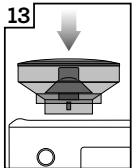
10 Drahthebel einsetzen von beiden Seiten des Mahlwerks



11 Oberes Mahlwerk fest eindrücken bis es in Position ist



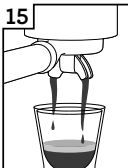
12 Oberes Mahlwerk verriegeln



13 Fülltrichter in Position bringen



14 Fülltrichter verriegeln

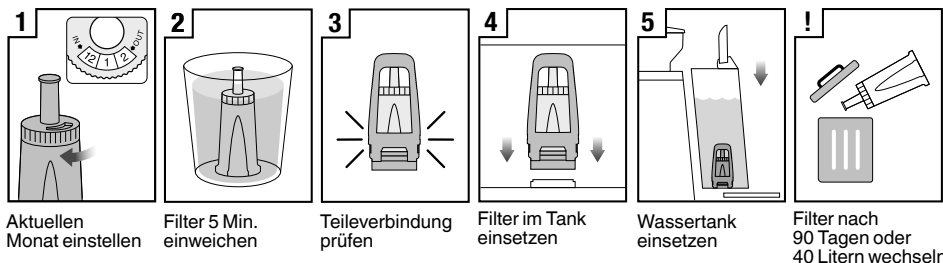


15 Überprüfen von Extraktion



Reinigung und Pflege

AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der bereitgestellte Wasserfilter sorgt für geringere Verkalkung in und an vielen der internen Funktionsbauteile. Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden.

Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.

REINIGUNGSZYKLUS

Die Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG) leuchtet auf, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Dies ist ein von der Entkalkung separater Spülzyklus.

1. Erst Filtersieb für 1 TASSE, dann die mitgelieferte Reinigungsscheibe und eine Reinigungstablette in den Siebträger einlegen.
2. Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen und einen großen Behälter unter die Siebträger-Ausläufe stellen.
3. Prüfen, dass der Wassertank voll und die Auffangschale leer ist.
4. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten.
5. Wähltasten für 1 CUP (1 TASSE) und 2 CUPS (2 TASSEN) gleichzeitig drücken, dann auch die POWER-Taste drücken. Alle 3 Tasten ca. 10 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
6. Der Reinigungszyklus beginnt und dauert ungefähr 5 Minuten. Während dieser Zeit spült zeitweise Wasser in den Siebträger, um die Reinigungstablette aufzulösen, und spült zurück in den Gruppenkopf. Wenn Ihre Reinigungsscheibe kein Loch in der Mitte hat, darf kaum oder gar kein Wasser durch den Siebträger gelangen.

7. Entfernen Sie den Siebträger und stellen Sie sicher, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Wenn sich die Tablette nicht aufgelöst hat, Wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 4 des Reinigungszyklus, bis sich die Tablette aufgelöst hat.

8. Wenn sich die Tablette vollständig aufgelöst hat, entfernen Sie die Reinigungsscheibe, setzen Sie den Siebfilter wieder ein und drücken Sie die Taste 2 CUP, um den Brühkopf von der Reinigungslösung zu spülen. Wir empfehlen, auch eine Tasse zu verwenden, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Maschine spritzt. Wischen Sie nach Abschluss des Vorgangs alle Spritzer mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

ENTKALKUNG



HINWEIS

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

Bei regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionsbauteile führen und so den Extraktionsfluss, die Brühtemperatur, die Leistungskraft der Maschine und das Aroma des Espresso beeinträchtigen.



HINWEIS

Es wird empfohlen, das Gerät alle 90 Tage zu entkalken, wenn die Wasserhärte auf Stufe 4 liegt, und wenn die Wasserhärte auf Stufe 6 liegt, das Gerät alle 60 Tage zu entkalken.



WARNUNG

Netz kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wassertank während der Entkalkung weder entnehmen noch völlig leer laufen lassen.

Vorbereitung der Maschine auf die Entkalkung

1. Lösen Sie eine Packung Sage-Entkalkungspulver in einem Liter Leitungswasser auf und füllen Sie den Wassertank damit (erst, wenn das Pulver vollständig aufgelöst wurde).
2. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste gedrückt halten, um den Entkalkungsmodus zu aktivieren. Die Maschine heizt zu Beginn des Entkalkungszyklus auf. Während des Aufheizens sollte die POWER-Taste kontinuierlich blinken. Die Maschine zeigt an dass sie entkalkungsbereit ist, wenn die POWER-Taste, die Taste 1 CUP (1 TASSE), die Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG) und die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) alle kontinuierlich leuchten.

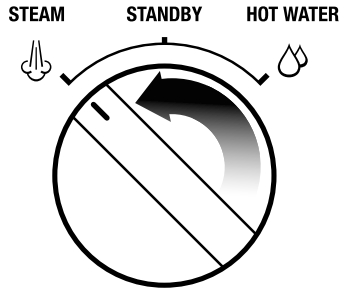
Entkalkung der Kaffee-Komponenten

3. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken, um die Entkalkung der Kaffee-Komponenten der Maschine zu starten. Die Entkalkung der Kaffee-Komponenten dauert etwa 25 Sekunden. Die Taste 1 TASSE sollte erst kontinuierlich blinken und dann kontinuierlich leuchten, sobald die Entkalkung abgeschlossen ist. Zum Abbruch des Entkalkungsvorgangs die Taste 1 TASSE innerhalb von 25 Sekunden erneut drücken.

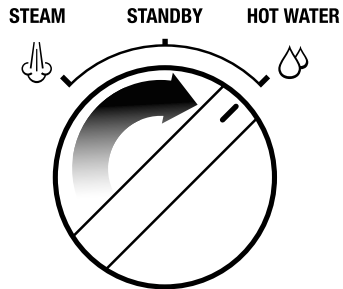
Entkalkung der Dampf-/Heißwasserkomponenten

Die Entkalkung der Dampf- und Heißwasserkomponenten dauert etwa 13 bzw. 8 Sekunden. Zum vorzeitigen Abbruch des Entkalkungsvorgangs den Drehwähler STEAM (DAMPF) auf STANDBY stellen.

4. Zur Entkalkung der Dampfkomponente den Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) nach LINKS zum Symbol DAMPF drehen.



5. Zur Entkalkung der Heißwasserkomponente den Drehwähler STEAM (DAMPF) nach RECHTS zum Symbol HEIßWASSER drehen.



Abläufe zum Abschluss der Entkalkung wiederholen

Nach diesen Abläufen sollte noch etwa die Hälfte (0,5 Liter) der Entkalkungslösung im Wassertank sein.

6. Schritte 4–6 wiederholen, um die Entkalkung abzuschließen und die Lösung im Tank zu leeren.

Ausspülen der Entkalkungslösung

7. Wassertank nach der Entkalkung abnehmen und gründlich spülen. Bis zur Markierung MAX (2 Liter) mit frischem, kaltem Wasser füllen und Schritte 4–6 wiederholen, um etwaige Reste der Entkalkungslösung gründlich aus der Maschine zu spülen.
8. Zum Verlassen des Entkalkungszyklus die POWER-Taste drücken. Die LEDs schalten sich zur Bestätigung aus.

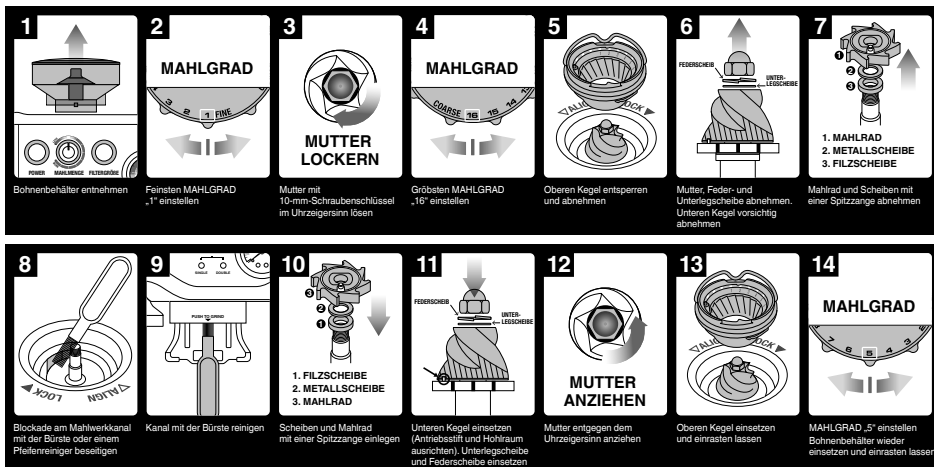


HINWEIS

Die Maschine schaltet sich automatisch aus, wenn sie im Entkalkungsmodus 5 Minuten lang inaktiv bleibt. Zur Wiederaufnahme der Entkalkung dann bitte bei Schritt 3 beginnen.

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Dieser Schritt ist nur erforderlich, wenn die Ausgabe des Kegelmahlwerks verstopft ist.



WARNUNG

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

Die Aufschäumdüse sollte nach jedem Aufschäumen gereinigt werden. Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch abwischen. Düse anschließend über die Auffangschale richten und Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) kurz auf STEAM (DAMPF) stellen. Dies entfernt etwaige Milchreste aus der Aufschäumdüse.

Sollten Löcher in der Aufschäumdüse verstopfen, Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) auf STANDBY stellen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und abkühlen lassen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.

Ist die Aufschäumdüse weiterhin verstopft, Spitze mit dem Schraubenschlüssel im Reinigungswerkzeug abnehmen und in heißem Wasser einweichen. Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern und Spitze wieder auf die Aufschäumdüse aufsetzen.

REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um Kaffeeölrückstände zu entfernen.

Eventuell verstopfte Löcher im Filtersieb mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.

Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

REINIGUNG DER DUSCHE

Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.

Maschine regelmäßig durchspülen. Leeres Filtersieb und Siebträger in die Brühgruppe einsetzen. Taste 1 CUP (1 TASSE) gedrückt halten und kurz Wasser durchlaufen lassen, um Kaffeereste herauszuspülen.

REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Anzeige für die Auffangschale mit EMPTY ME! zur LEERUNG auffordert. Gitter von der Auffangschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige EMPTY ME! kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.

Die Ablage hinter der Auffangschale kann abgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Spülmittel gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden. Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen.

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

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

AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) vor der Lagerung auf STANDBY stellen. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen (siehe Seite 28), Wassertank und Auffangschale leeren.



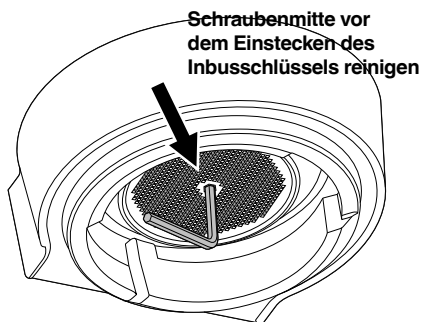
WARNUNG

Netz kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

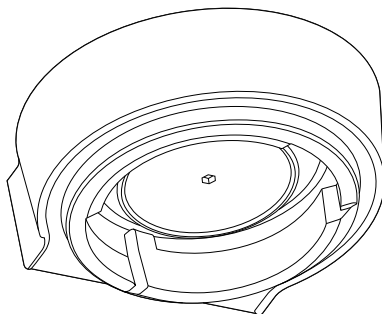
VERWENDUNG DES INBUSSCHLÜSSELS

Die Silikondichtung an der Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Wassertank und Auffangschale vorsichtig entnehmen, vor allem wenn sie voll sind.
3. Kaffeerückstände von der Schraubenmitte mit einem Stäbchen oder Ähnlichem entfernen.
4. Kurze Seite des Inbusschlüssels in die Schraubenmitte einstecken. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.



5. Entfernen Sie die gelockerte Schraube und den inneren Sprühkopf aus Edelstahl und legen Sie beide Teile beiseite. Der innere Sprühkopf sollte nach unten zeigen. Dadurch lässt er sich später einfacher einsetzen. Reinigen Sie den inneren Sprühkopf in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



7. Setzen Sie den inneren Sprühkopf wieder ein und bringen Sie die Schraube an. Drehen Sie die Schraube zwei- bis dreimal mit Ihren Fingern im Uhrzeigersinn, bevor Sie sie mit dem Inbusschlüssel festziehen, bis sie nahtlos im inneren Sprühkopf sitzt.
8. Auffangschale und Wassertank wieder einsetzen.

Wenden Sie sich für Ersatz-Silikondichtungen oder für weitere Hinweise an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine heizt nicht auf. Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt beim Einschalten der Maschine.	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der STANDBY-Position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die STANDBY-Position drehen. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. • Wassertank ist leer. • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Bei Betriebsbereitschaft blinkt die POWER-Taste nicht mehr, und alle Leuchttasten im Bedienfeld leuchten auf. • Wassertank füllen. • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. • Siehe „Entkalkung“, Seite 15.
Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu fein gemahlen. • Zu viel Kaffee im Filtersieb. • Kaffee ist zu fest getampert. • Wassertank ist leer. • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. • Filtersieb ist eventuell verstopft. • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas gröberen Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 9, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 11. • Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 9, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 11. • Mit 15–20 kg Druck tampen. • Wassertank füllen. • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken. • Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen. • Siehe „Entkalkung“, Seite 15.
Espresso wird zu schnell ausgegeben.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. • Nicht genug Kaffee im Filtersieb. • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 9, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 11. • Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 9, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 11. • Mit 15–20 kg Druck tampen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft am Siebträger herunter.	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger vollständig einsetzen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Kaffee im Filtersieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 9.
Kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Silikondichtung an der Siebe-Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 18.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt zur Anzeige, dass die Maschine für die Dampf Funktion aufheizt. Während dieser Zeit kann Kondenswasser aus der Aufschäumdüse austreten. Das ist normal. Die Aufschäumdüse ist betriebsbereit, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER nicht mehr blinkt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Entkalkung“, Seite 15.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 17.
	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der Position STEAM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) ganz in die Position STEAM (DAMPF) drehen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen sind nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger ist nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch wärmen, bis das Milchkännchen zu heiß zum Anfassen wird.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Entkalkung“, Seite 15.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 9, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Bohnen mit Angabe des Röstdatums kaufen und innerhalb von 2 Wochen ab Röstdatum verbrauchen. • Bei Verwendung von gemahltem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Filtersieb ist eventuell verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
Auffangschale füllt sich zu schnell.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlten Kaffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie bei Verwendung bereits gemahlten Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe.
	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
Pulsierendes/pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine führt die normalen Funktionen einer italienischen Pumpe mit 15 bar aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
Wasser tritt aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser fest eingesetzt ist. • Auffangschale regelmäßig leeren.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 18.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich unter 0808 178 1650 an den Sage-Kundendienst.
Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Behälter. Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal. Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 17. Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 17. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.
LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) blinken.	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen, auf Rückstände überprüfen und wieder korrekt einsetzen.
Abgabe von zu viel/zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlmenge mit dem Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 9, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 11.
Abgabe von zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Folgendes (eines nach dem anderen): Maschine auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen. Siehe „Zurücksetzen auf Standardvolumen“, Seite 10. Espresso-Volumen neu programmieren. Siehe „Umprogrammierung der Espresso-Volumen“, Seite 10. Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 9, „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 9, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 11.
Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 17.
Manometer funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Falsche Dosierung oder nicht genug Kaffee im Siebeinsatz. Geröstete Kaffeebohnen mit überschrittenem Ablaufdatum wurden verwendet. Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Korrigieren Sie die im Siebträger vorhandene Kaffeedosis mit dem Trimmwerkzeug. Verwenden Sie frisch gerösteten Kaffee innerhalb von vier Wochen ab dem Röstdatum. Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein. Platzieren Sie eine Gummischeibe auf dem Siebeinsatz für eine Tasse (ohne Kaffee) und lassen Sie einen Shot durchlaufen. Das Manometer funktioniert, wenn sich die Anzeigenadel bewegt.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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



Anmerkungen

the Barista Express™



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité en premier
- 6 Composants
- 8 Fonctions
- 15 Entretien et nettoyage
- 19 Dépannage
- 23 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

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

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur le site sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre compagnie d'électricité locale.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les commutateurs de sécurité dont le courant de fonctionnement nominal ne dépasse pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Des blessures peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation.
 - Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
 - Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ; ou
 - rangé
- Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton d'alimentation. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
 - Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- Ne pas utiliser d'accessoires non inclus avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. Nous déconseillons l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut avoir une incidence sur le goût du café et la façon dont la machine à espresso est conçue pour fonctionner.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans l'élément percolateur avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'opération d'infusion car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, éteint et débranché au niveau de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.

- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage car de la vapeur chaude peut être dégagée. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.
- N'ouvrez pas les cartouches du filtre.
- Si vous êtes absent pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les déchets domestiques normaux. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches du filtre dans un endroit sec dans son emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas les cartouches du filtre qui sont endommagées.



À des fins de protection contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

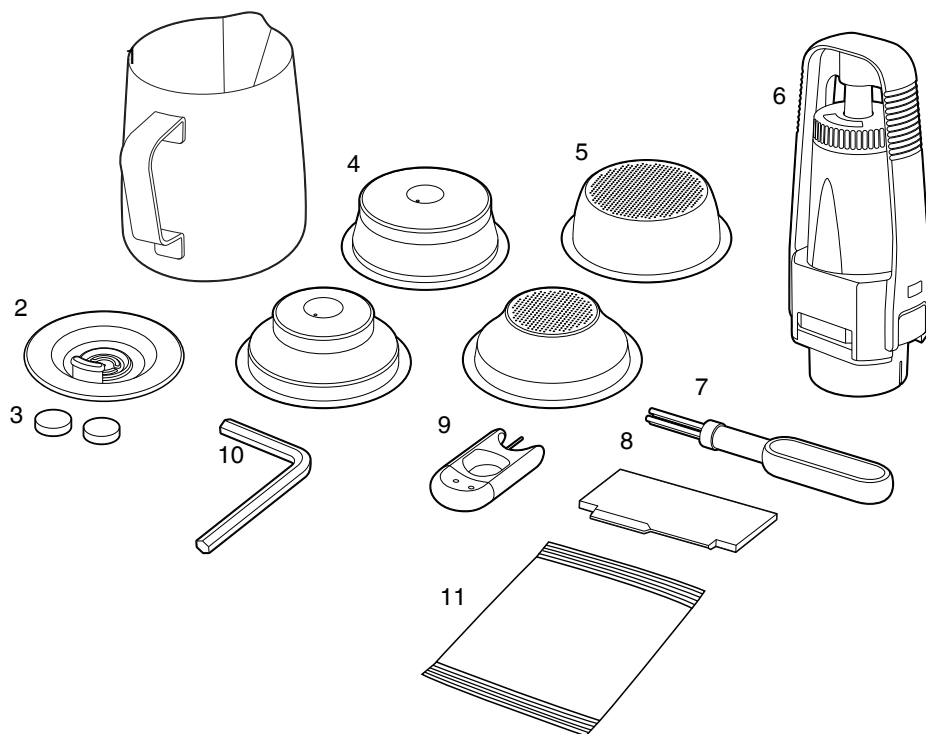
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Trémie à grains de 250 g
- B. Broyeur conique intégré
- C. Sortie de mouture
- D. Interrupteur d'activation de mouture
- E. Support pour mouture autonome
- F. Sélecteur du DEGRÉ DE MOUTURE
- G. Molette de QUANTITÉ DE MOUTURE
- H. Bouton FILTER SIZE (taille filtre)
- I. Bouton d'alimentation
- J. Dumeur amovible intégré de 54 mm
- K. Groupe chauffant
- L. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- M. Hauteur importante pour grandes tasses
- N. Séparateur de café humide et sec amovible bac récepteur
- O. Bac de stockage (situé derrière le bac récepteur)
- P. Buse vapeur orientable à 360°
- Q. Sortie d'eau chaude dédiée
- R. Molette Steam / Hot Water (vapeur / eau chaude)
- S. Indicateur Steam / Hot Water (vapeur / eau chaude)
- T. Boutons 1 TASSE et 2 TASSES
- U. Indicateur CLEAN ME (NETTOYEZ-MOI)
- V. Jauge de pression Espresso
- W. Bouton de programmation
Reprogramme le réglage du volume d'injection 1 TASSE et 2 TASSES.
- X. Plateau chauffant pour tasses
- Y. Réservoir d'eau amovible de 2 L



ACCESSOIRES

- | | |
|---|--|
| 1. Pot à lait Temp Control™ | 6. Support de filtre à eau et filtre à eau |
| 2. Disque de nettoyage | 7. Brosse de nettoyage |
| 3. Pastilles de nettoyage | 8. Outil de dosage de précision the Razor™ |
| 4. Panier à filtre à double paroi
(1 tasse et 2 tasses) À utiliser avec du café
pré-moulu. | 9. Outil de nettoyage |
| 5. Panier à filtre à simple paroi
(1 tasse et 2 tasses) À utiliser quand des
grains de café frais sont moulus | 10. Clé Allen |
| | 11. Poudre détartrante |

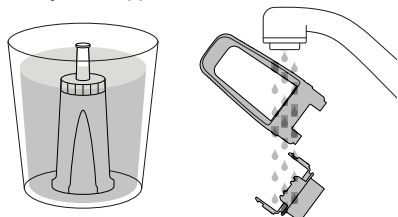
CE Informations sur la tension nominale
220–240 V~ 50 Hz 1560–1850 W



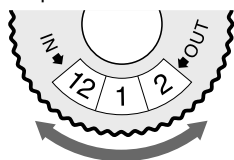
Fonctions

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

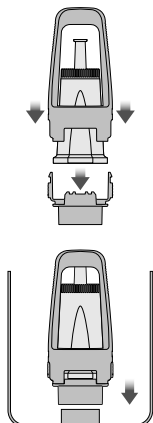
- Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
- Trempez le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support de filtre à eau à l'eau froide.



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



- Insérez le filtre dans les deux parties du support à filtre.
- Afin d'installer le support de filtre monté dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



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

PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement attaché à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide, de préférence jusqu'à la marque MAX.
- Assurez-vous que la trémie est verrouillée.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant de 230 V. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine sous-tension. Le bouton d'alimentation clignotera pendant la période de chauffe de la machine.

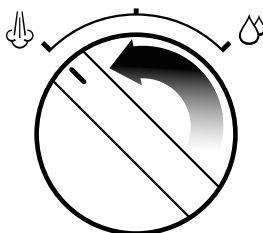


REMARQUE

Si la trémie n'est pas verrouillée dans la bonne position, l'indicateur FILTER SIZE clignotera.

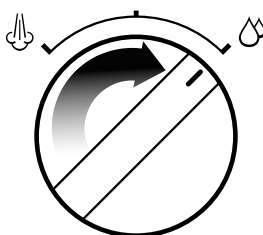
1. Appuyez sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau au travers du groupe chauffant.
2. Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur. Tournez la molette STEAM / HOT WATER (VAPEUR / EAU CHAUDE) sur STEAM et faites passer de la vapeur dans la buse pendant 10 secondes.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur HOT WATER et faites passer de l'eau chaude dans la sortie d'eau chaude pendant 10 secondes.

STEAM STANDBY HOT WATER



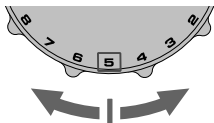
4. Répétez les étapes 1-3 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Ajuster le degré de mouture

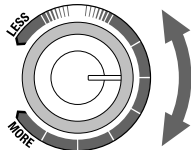
Le degré de mouture affecte le taux de filtration de l'eau au travers du café dans le panier à filtre ainsi que la saveur de l'expresso.

Nous vous recommandons de commencer avec un réglage sur 8 et d'ajuster selon votre goût.



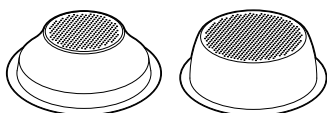
Ajuster la quantité de mouture

Placez la molette GRIND AMOUNT (quantité de mouture) sur la position 3 heures pour commencer. Tournez vers LESS (moins) ou MORE (plus) selon votre goût pour ajuster la dose.



Sélectionner un panier à filtre

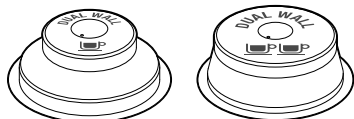
Utilisez des paniers à filtre à simple paroi si vous souhaitez moulinde des grains de café frais.



1 CUP

2 CUP

Utilisez un panier à filtre à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu.



1 CUP

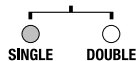
2 CUP

Sélectionner la taille du filtre

Insérez un panier à filtre 1 TASSE ou 2 TASSES dans le porte-filtre. Appuyez sur le bouton FILTER SIZE pour sélectionner SINGLE (simple) si vous utilisez un panier à filtre 1 TASSE, ou DOUBLE si vous utilisez un panier à filtre 2 TASSES.



FILTER SIZE



Dosage automatique

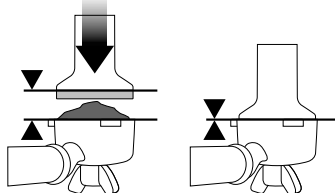
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture.
- La mouture s'arrêtera automatiquement. Toutefois, si vous souhaitez interrompre le cycle de mouture avant qu'il ne soit terminé, appuyez puis relâchez le porte-filtre.

Dosage manuel

- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez la pression jusqu'à ce que la quantité désirée de café moulu soit atteinte.
- Afin d'arrêter l'opération de mouture, relâchez le porte-filtre.

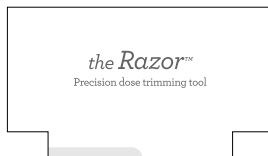
Tassement du café moulu

- Une fois la mouture effectuée, tassez fermement le café.
- Conseil : le bord supérieur de la capsule en métal du dameur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé.



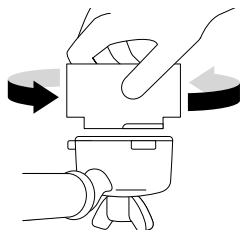
Dosage

L'outil de dosage réglable the Razor™ vous permet de régler le galet presseur au bon niveau pour une extraction cohérente.



- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier à filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier.

- Tournez l'outil de dosage Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre sur un angle au-dessus du tiroir de récupération pour éliminer le café en excès.

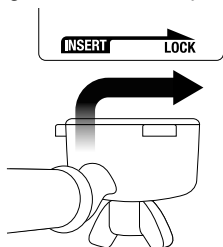


Purger le groupe chauffant

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, faites passer un peu d'eau au travers de ce dernier en appuyant sur le bouton 1 TASSE.

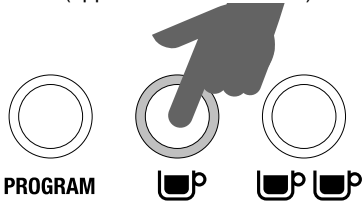
Insérez le porte-filtre

Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



Définir le volume d'injection - bouton 1 TASSE

Appuyez sur le bouton 1 TASSE une fois pour extraire un seul volume d'expresso au volume prédéfini (approximativement 30 ml).



REMARQUE

Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES durant l'injection du volume prédéfini pour interrompre l'extraction immédiatement.

Définir le volume d'injection - bouton 2 TASSES

Appuyez sur le bouton 2 TASSES une fois pour extraire un double volume d'expresso au volume prédéfini (approximativement 60 ml).



Reprogrammer le volume d'injection - 1 TASSE ou 2 TASSES

1. Afin de commencer la programmation, appuyez sur le bouton Programme une seule fois.
2. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pour démarrer l'extraction d'expresso. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'expresso souhaité a été extrait. La machine émettra deux bips pour indiquer que le nouveau volume 1 TASSE ou 2 TASSES est défini.

Réinitialiser les volumes par défaut

Afin de réinitialiser les volumes 1 TASSE et 2 TASSES par défaut, appuyez et maintenez enfoncé le bouton PROGRAMME jusqu'à ce que la machine émette trois bips. Puis relâchez le bouton PROGRAMME.

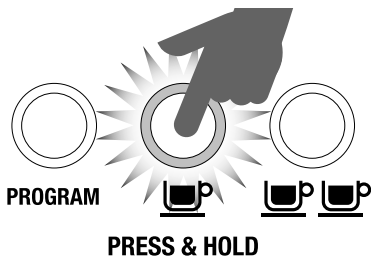


REMARQUE

Réglages par défaut : un volume 1 TASSE équivaut approximativement à 30 ml. Un volume 2 TASSES équivaut approximativement à 60 ml.

Volume d'injection manuel

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction démarrera un processus de pré-infusion à basse pression jusqu'à ce que la pression sur le bouton soit relâchée. Lorsque la pression sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES sera relâchée, l'extraction se poursuivra à une pression élevée. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'expresso souhaité a été extrait.



GUIDE D'EXTRACTION

EXTRACTION CORRECTE



✓
Dans la gamme
Expresso

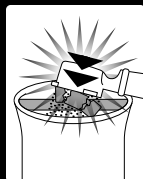


- Le jus extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes
- Le jus extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud
- La mousse est brune dorée avec une bonne texture mousseuse
- L'expresso est brun foncé
- L'extraction prend 25 à 30 secondes

APRÈS EXTRACTION

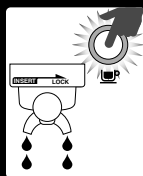
RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE

La mouture utilisée forme un galet de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».



RINCEZ LE PANIER À FILTRE

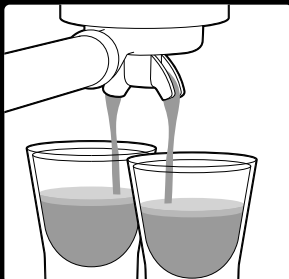
Nettoyez régulièrement le panier à filtre pour éviter toute forme d'obstruction. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de café moulu dans le panier filtre, enclenchez le porte-filtre dans la machine et faites passer de l'eau chaude dans la machine.



SOUS-EXTRACTION



✗
De la gamme
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 6 secondes
- Le jus extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, faible et aqueux
- L'extraction prend jusqu'à 20 secondes

SOLUTIONS



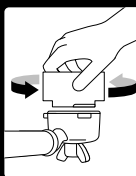
GRIND SIZE FINER

Ajustez et essayez
à nouveau

Mouture plus fine

Tassez en appliquant 15 kilos de pression. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRES que le café a été tassé.

Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage the Razor™.



Utilisez toujours l'outil the Razor™ et éliminez l'excès de café après le tassement.

SUR-EXTRACTION

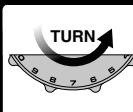


✗
Sur la gamme
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 12 secondes
- Le jus extrait s'écoule peu ou pas du tout
- La mousse est foncée et tachetée
- L'expresso est brun très foncé
- Le goût est amer et sent le brûlé
- L'extraction prend plus de 35 secondes

SOLUTIONS

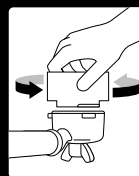


GRIND SIZE COARSER

Ajustez et essayez
à nouveau

Pour obtenir une mouture plus grossière, tassez en appliquant une pression de 15 kilos. Le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRES que le café a été tassé.

Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage the Razor™.



Utilisez toujours l'outil the Razor™ et éliminez l'excès de café après le tassement.

GUIDE D'EXTRACTION

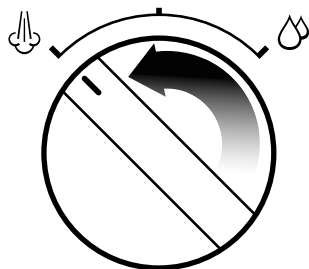
	MOUTURE	DOSE	TASSEMENT	DURÉE
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP GROSSIÈRE ARASER AVEC L'OUTIL THE RAZOR	15-20KG	PLUS DE 35 SEC.
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-11g (1 TASSE) 16-19g (2 TASSES)	15-20KG	25-30 SEC
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTR LA DOSE ET ARASER AVEC L'OUTIL THE RAZOR	15-20KG	MOINS DE 20 SEC.

UTILISER LA MOLETTE STEAM / HOT WATER

Vapeur

- Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur.
- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STEAM. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur.

STEAM STANDBY HOT WATER



- Lorsque l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter, remplacez la molette sur la position STANDBY (veille).
- Puis, soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures et placez rapidement la molette sur la position STEAM. La fonction de pause de la vapeur prévient les éclaboussures de lait (cette fonction ne dure que 8 secondes).
- La bande se trouvant sur le pot à lait changera de couleur pour indiquer la température exacte du lait. Nous recommandons une température de lait entre 60-65°C.

- Une fois le lait porté à la bonne température (60-65°C), remplacez la molette sur la position STANDBY AVANT de retirer le pot.
- Retirez le pot. Nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide. Puis, une fois la buse vapeur replacée au-dessus du bac récepteur, allumez brièvement la vapeur afin de dégager l'intérieur de la buse de tout dépôt de lait.
- Versez le lait directement dans votre expresso.



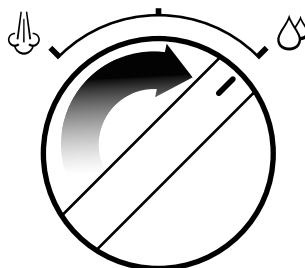
REMARQUE

Après 5 minutes de vapeur en continu, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera. Quand cela se produit remplacez la molette sur la position STANDBY.

Eau chaude

- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position HOT WATER.
- Afin d'arrêter l'eau chaude, remplacez la molette sur la position STANDBY.

STEAM STANDBY HOT WATER

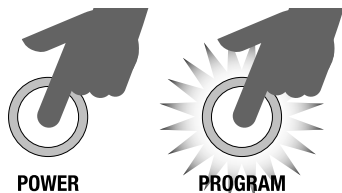


MODE TEMPÉRATURE AVANCÉ

Ajuster la température de l'eau froide

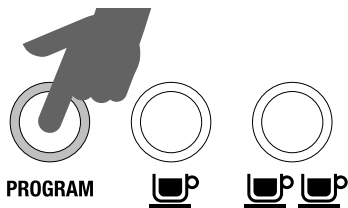
Pour entrer dans le mode température avancé :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
2. Appuyez et maintenez le bouton PROGRAMME enfoncé, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. La machine émettra un bip. Le bouton allumé indiquera la température actuelle sélectionnée. Afin d'ajuster la température de l'eau, appuyez sur l'un des boutons suivants dans les 5 secondes qui suivront votre entrée dans le mode température avancé. La machine émettra deux bips pour confirmer le changement. Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 5 secondes suivants votre entrée dans le mode température avancé, aucun changement ne sera effectué et la machine retournera en mode STANDBY.



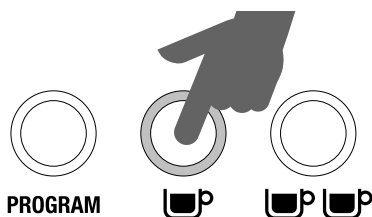
Température par défaut :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton Programme.



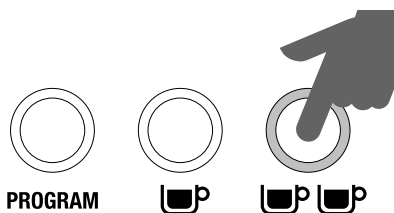
Augmenter la température de l'eau de +1 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton 1 TASSE.



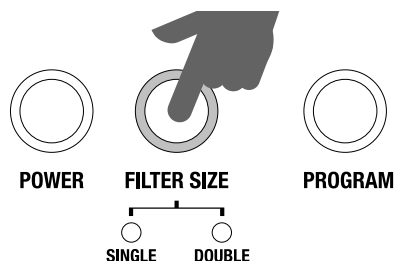
Augmenter la température de l'eau de +2 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton 2 TASSES.



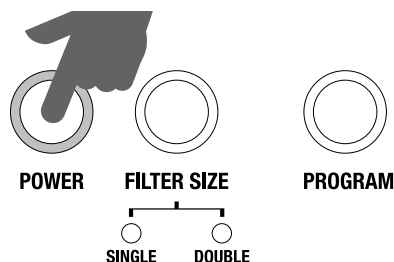
Réduire la température de l'eau de -1 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton FILTER SIZE.



Réduire la température de l'eau de -2 °C :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton d'alimentation.

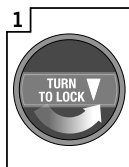


MODE D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

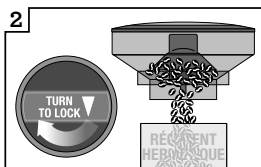
La machine exécutera automatiquement le mode d'extinction automatique au bout de 30 minutes.

RÉGLAGE DES BROYEURS CONIQUES

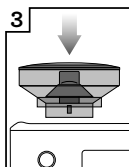
Certains types de café peuvent nécessiter une gamme de mouture plus large pour une extraction ou une infusion idéale. Votre machine Barista Express™ offre la possibilité d'étendre cette gamme avec un broyeur supérieur réglable. Nous vous recommandons de ne faire qu'un seul ajustement à la fois.



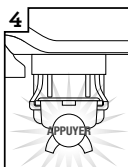
1 Déverrouiller la trémie



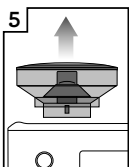
2 Tenir la trémie au-dessus du récipient et tourner la molette pour libérer les grains dans le récipient



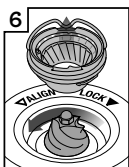
3 Aligner la trémie dans la position adéquate



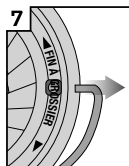
4 Faire tourner le broyeur jusqu'à ce qu'il soit vide



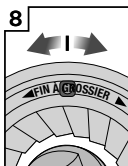
5 Retirer la trémie



6 Retirer le broyeur supérieur



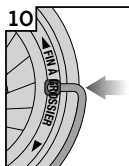
7 Retirer la poignée en fil des deux côtés du broyeur



8 Déplacer le broyeur supérieur réglable d'un chiffre pour une mouture plus grossière ou plus fine



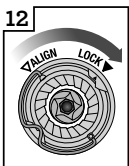
9 Aligner le chiffre avec l'ouverture de la poignée



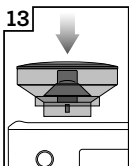
10 Insérer la poignée en fil des deux côtés du broyeur



11 Pousser le broyeur supérieur fermement dans la position adéquate



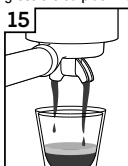
12 Verrouiller le broyeur supérieur



13 Aligner la trémie dans la position adéquate



14 Verrouiller la trémie

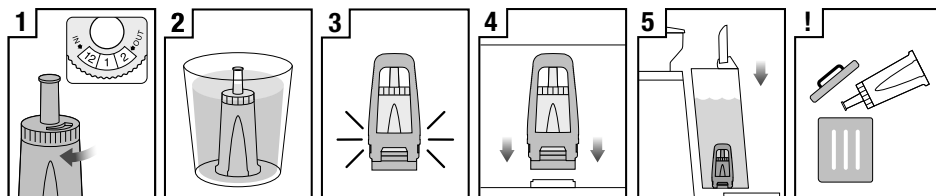


15 Vérifier votre extraction



Entretien et nettoyage

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



1 Définissez le mois en cours

2 Laissez tremper le filtre pendant 5 min

3 Vérifiez que les pièces sont bien connectées

4 Installez le filtre dans le réservoir

5 Installez le réservoir d'eau

! Remplacez le filtre après 90 jours ou 40 L

Le filtre à eau fourni empêche la formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes. Le remplacement du filtre à eau après trois mois ou 40 litres réduit la nécessité de détartrer la machine.

La limite de 40 litres est basée sur le niveau de dureté de l'eau 4. Si vous êtes dans une zone de niveau 2, vous pouvez l'augmenter à 60 litres.

CYCLE DE NETTOYAGE

L'indicateur CLEAN ME (NETTOYEZ-MOI) s'allumera lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Cela consiste en un cycle de lavage inverse qui est différent du détartrage.

1. Insérez le panier à filtre 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni, suivi d'une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe chauffant et placez un grand récipient sous les verseurs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et que le bac récepteur est vide.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
5. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES simultanément, puis appuyez également sur le bouton d'alimentation. Appuyez sur les 3 boutons en même temps pendant environ 10 secondes.
6. Le cycle de nettoyage commencera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau rincera par intermittence dans le porte-filtre pour dissoudre la tablette de nettoyage et rincer dans la tête de groupe. Si votre disque de nettoyage est dépourvu de trou au milieu, il ne devrait pas y avoir d'eau ou pratiquement pas d'eau à travers le porte-filtre.

7. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille a été entièrement dissoute. Si la pastille n'a pas été dissoute, répétez le processus à partir de l'étape 4 du cycle de nettoyage jusqu'à ce que la tablette soit dissoute.
8. Une fois la pastille complètement dissoute, retirez le disque de nettoyage, réinsérez le porte-filtre et appuyez sur le bouton 2 TASSES pour rincer la tête d'infusion de la solution de nettoyage. Nous vous recommandons également d'utiliser une tasse pour éviter les éclaboussures d'eau sur la machine. Une fois terminé, assurez-vous d'essuyer les éclaboussures avec un chiffon doux et sec.

DÉTARTRAGE



REMARQUE

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

Après un usage régulier, de l'eau à la dureté élevée peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et le goût de l'expresso.



REMARQUE

La machine n'invitera pas automatiquement de rappel lorsqu'il est temps d'exécuter un cycle de détartrage. Alors que le cycle de nettoyage est important pour garder la tête d'infusion propre des huiles de café le cycle de détartrage

est essentiel pour garantir que la machine reste propre à l'intérieur et exempte de calcaire.

Il est recommandé de détartrer votre appareil tous les 90 jours lorsque la dureté de l'eau est au niveau 4, et lorsque la dureté de l'eau est au niveau 6, détartré votre appareil tous les 60 jours.



AVERTISSEMENT

Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le réservoir d'eau ne devrait en aucun cas être retiré ou vidé entièrement lors du détartrage.

Préparation de la machine pour la fonction détartrage

1. Dissolvez complètement un sachet de détartrant en poudre Sage dans un litre d'eau du robinet, puis remplissez le réservoir d'eau (démarrez le processus après avoir complètement dissous la poudre).
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 2 TASSES puis appuyez et maintenez enfoncé simultanément le bouton d'alimentation pour entrer dans le mode détartrage. La machine débutera la procédure de détartrage en chauffant. Durant cette chauffe, le bouton d'alimentation devrait clignoter en continu. La machine indiquera qu'elle est prête pour le détartrage lorsque les boutons d'alimentation, 1 TASSE, et les indicateurs CLEAN ME et HOT WATER / STEAM seront tous illuminés (fixe).

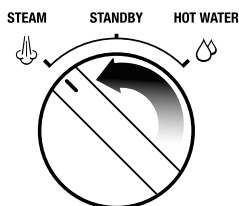
Détartrage du composant café

3. Appuyez sur le bouton 1 TASSE pour démarrer le détartrage du composant café de la machine. Détartrer le composant café prendra environ 25 secondes. Le bouton 1 TASSE devrait clignoter en continu et rester fixe une fois que le processus de détartrage sera terminé. Afin de terminer le détartrage en moins de 25 secondes, appuyez une nouvelle fois sur le bouton 1 TASSE.

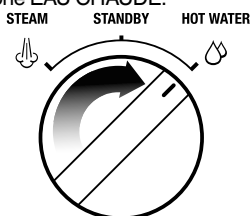
Détartrer les composants vapeur et eau chaude

Le détartrage des composants vapeur et eau chaude prendra environ 13 secondes et 8 secondes respectivement. Le détartrage peut être arrêté en avance en tournant la molette de vapeur sur STANDBY.

4. Déterminez le composant vapeur en tournant la molette de vapeur vers la GAUCHE en direction de l'icône de vapeur.



5. Déterminez le composant eau chaude en tournant la molette vers la DROITE en direction de l'icône EAU CHAUDE.



Répétez les procédures pour terminer le détartrage

À la suite des procédures de détartrage indiquées ci-dessus, il devrait rester environ la moitié (0,5 litre) de la solution de détartrage dans le réservoir d'eau.

6. Répétez les étapes 4-6 indiquées ci-dessus pour terminer la procédure de détartrage afin de vider la solution qui se trouve toujours dans le réservoir.

Rinçage de la solution de détartrage

7. Après le détartrage, retirez le réservoir d'eau et rincez abondamment, puis remplissez-le à nouveau avec de l'eau propre au volume maximum (2 litres) et répétez les étapes 4-6 pour débarrasser complètement la machine de tous résidus de solution.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter la procédure de détartrage. Cela vous sera indiqué par l'extinction des DEL lumineuses.

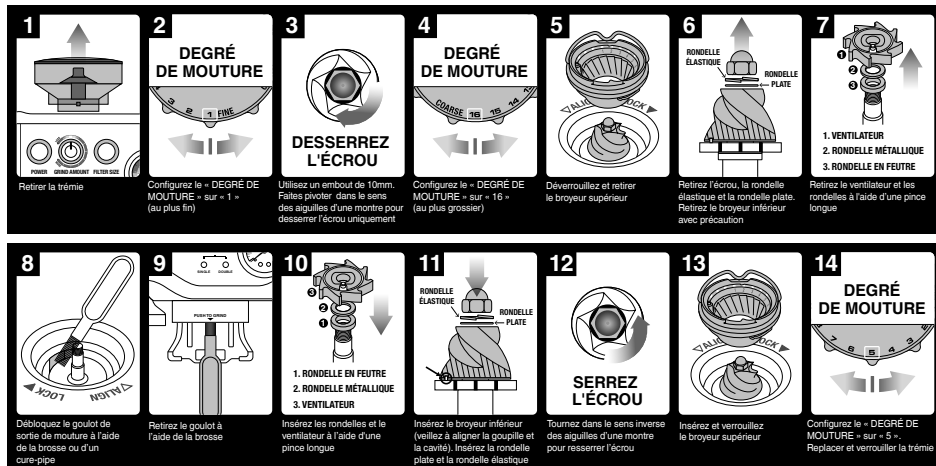


REMARQUE

La machine s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes, si aucune action n'est entreprise en mode détartrage. Afin de reprendre le détartrage, veuillez reprendre les étapes à partir de la numéro 3.

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

Cette étape n'est requise que s'il y a une obstruction entre les broyeurs coniques et la sortie du broyeur.



AVERTISSEMENT

Il est essentiel de prendre des précautions car les broyeurs sont très tranchants.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

La buse vapeur doit toujours être nettoyée après l'avoir utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Puis, une fois la buse vapeur replacée au-dessus du bac récepteur, tournez brièvement la molette STEAM / HOT WATER sur la position STEAM. Cela dégagera l'intérieur de la buse vapeur de tout dépôt de lait.

Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est sur la position STANDBY. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et la laisser refroidir. Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).

Si vous ne parvenez pas à désobstruer la buse vapeur ainsi, retirez l'extrémité de cette dernière grâce à la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-la tremper dans de l'eau chaude. Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s) avant de réinstaller la buse vapeur.

NETTOYAGE DES PANIERS À FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

Les paniers à filtre et porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer toute huile de café résiduelle.

Si l'un des trous des paniers à filtre est obstrué, utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).

Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin de retirer toute particule de café moulu.

Purgez régulièrement la machine. Placez un panier à filtre et le porte-filtre vides dans le groupe chauffant. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE et faites passer un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYAGE DU BAC RÉCEPTEUR ET DE CELUI DE STOCKAGE

Le bac récepteur devrait être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de remplissage du bac récepteur est allumé et qu'il indique EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !)

Retirez la grille du bac récepteur. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !) peut également être retiré du bac récepteur en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

Le bac de stockage (situé derrière le bac récepteur) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant 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 produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces. Veuillez ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR ET DU PLATEAU CHAUFFANT

Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur et le plateau chauffant avec un chiffon doux et humide. Polir avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est sur la position STANDBY, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir la page 17), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur.



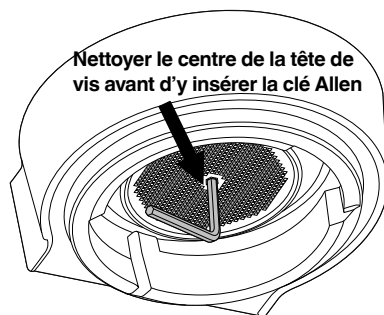
AVERTISSEMENT

Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

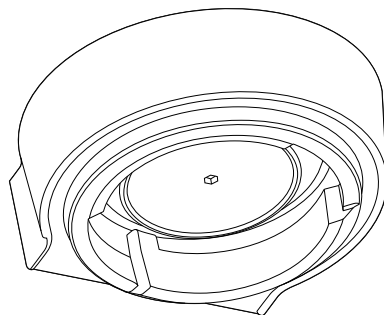
UTILISATION DE LA CLÉ ALLEN

Avec le temps, le joint de silicone entourant la douchette devra être remplacé afin d'assurer des performances d'infusion optimales.

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez soigneusement le réservoir d'eau et le bac récepteur, en faisant très attention s'ils sont remplis.



3. Avec un pic ou autre outil similaire, débarrassez le centre de la tête de tous résidus de café.
4. Insérez l'extrémité la plus petite de la clé Allen dans le centre de la tête de vis. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la vis.
5. Une fois desserrés, retirez soigneusement la vis et la douchette en acier inoxydable et mettez-les de côté. Notez le côté de la douchette qui est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisé. Nettoyez la douchette dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-la soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une longue pince à épiler. Insérez le nouveau joint, la partie plate en premier, de façon à ce que vous voyiez la partie nervurée.



7. Réinsérez la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, tournez la vis dans le sens horaire pendant 2 à 3 tours. Insérez ensuite la clé Allen pour serrer, jusqu'à ce que la vis affleure la douchette.
8. Réinsérez le bac récepteur et le réservoir d'eau.

Contactez le service client Sage ou rendez-vous sur www.sageappliances.com pour obtenir des joints en silicone de remplacement ou des conseils.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
<p>La machine ne chauffe pas.</p> <p>L'indicateur STEAM / HOT WATER clignote quand la machine est sous tension.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STANDBY. La machine commencera alors à chauffer.
<p>L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant.</p> <p>Pas d'eau chaude.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. La lumière du bouton d'alimentation cessera de clignoter et toutes les lumières des boutons du panneau de contrôle s'allumeront quand la machine sera prête.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Détartrage », page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier à filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier à filtre est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
<p>L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Trop de café dans le panier à filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est trop tamisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à filtre est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section « Détartrage », page 15.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
L'expresso s'écoule trop vite.	• La mouture du café est trop grossière.	• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
	• Pas assez de café dans le panier à filtre.	• Augmentez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant.	• Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	• Il y a du marc de café autour du bord du panier à filtre.	• Enlevez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Trop de café dans le panier à filtre.	• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9.
Pas de vapeur.	• Le joint de silicone entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	• Reportez-vous à la section « Utilisation de la clé Allen », page 18.
	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur. Pendant ce temps-là, de l'eau condensée sera peut-être purgée via la buse vapeur. Il s'agit d'un procédé normal. La buse vapeur est prête à être utilisée quand l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
Le café n'est pas assez chaud.	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	• La machine doit être détartrée.	• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 15.
	• La buse vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 17.
	• La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY.	• Assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est totalement tournée sur la position STEAM.
	• Les tasses ne sont pas préchauffées.	• Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant.
Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino ou un latte etc...)	• Le porte-filtre n'est pas préchauffé.	• Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
	• Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino ou un latte etc...)	• Réchauffez le lait jusqu'à ce que les côtés du pot deviennent chaud au toucher.
	• La machine doit être détartrée.	• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 15.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
Pas de mousse.	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas assez tamisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais. 	<ul style="list-style-type: none"> Si vous souhaitez moulinier des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une indication « torréfiée le » et utilisez-les en moins de 2 semaines. Si vous utilisez du café pré-moulu, l'utiliser moins d'une semaine après le passage en moulin.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à filtre est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	<ul style="list-style-type: none"> Les paniers à filtre à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à utiliser des paniers à filtre à double paroi avec du café pré-moulu.
Le bac récepteur se remplit trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> Fonction de purge automatique. L'eau sera automatiquement relâchée dans le bac récepteur après les fonctions vapeur et eau chaude afin d'assurer que le thermobloc est à une température optimale pour l'extraction de l'expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine utilise normalement la pompe italienne de 15 bars. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir.
Il y a une fuite d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> Fonction de purge automatique. L'eau sera automatiquement relâchée dans le bac récepteur après les fonctions vapeur et eau chaude afin d'assurer que le thermobloc est à une température optimale pour l'extraction de l'expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bac récepteur est fermement verrouillé après utilisation des fonctions vapeur et eau chaude. Videz le bac récepteur régulièrement.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint de silicone entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place. Reportez-vous à la section « Utilisation de la clé Allen », page 17.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant environ 30–60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage au : 0808 178 1650.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
Il n'y a pas de café moulu sortant du moulin.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains. • Moulin ou sortie obstrué(e). 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. • Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> • Eau / condensation dans le moulin et la sortie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16. Assurez-vous que les broyeurs sont rigoureusement secs avant le remontage. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pour souffler de l'air dans l'entrée du moulin.
La DEL FILTER SIZE clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • La trémie à grains n'est pas correctement fixée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la trémie, assurez-vous qu'aucun débris n'est présent puis verrouillez à nouveau la trémie dans sa position.
Trop / trop peu de café moulu présent dans le panier à filtre.	<ul style="list-style-type: none"> • Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains en particulier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.
Trop / trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez les solutions suivantes, une à la fois : • Réinitialisez les paramètres par défaut de la machine. Reportez-vous à la section « Réinitialiser les volumes par défaut », page 10. • Reprogrammez les volumes d'injection. Reportez-vous à la section « Reprogrammer les volumes d'injection », page 10. • Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9, « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	<ul style="list-style-type: none"> • Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la trémie, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris ou obstruction. Si nécessaire, nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 16.
La jauge de pression ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Dose de café incorrecte ou insuffisante dans le panier-filtre. • Utilisation de vieux grains de café torréfiés dont la date de péremption est dépassée. • Mouture du café trop grossière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez l'outil de dosage de précision the Razor™ fourni pour garantir la bonne dose de café dans le porte-filtre. • Utilisez du café fraîchement torréfié dans un délai de quatre semaines après la torréfaction. • Ajustez la mouture à un réglage plus fin. • Utilisez un disque en caoutchouc et placez-le à l'intérieur du panier-filtre d'une tasse (pas de café) et lancez un coup; lorsque l'aiguille bouge, le cadran de la jauge de pression fonctionne.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

Article 1648, al.1er du Code civil :

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

the Barista Express™



NL SNESTARTGIDS

Sage®



Inhoud

2	Sage® stelt veiligheid voorop
6	Onderdelen
8	Functies
15	Onderhoud en reiniging
19	Problemen oplossen
23	Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we zeer veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze apparaten staat uw veiligheid voorop. We vragen u ook zorg te dragen bij het gebruik van elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen na te leven.

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het typeplaatje aan de onderzijde 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. Er wordt aanbevolen gebruik te maken van veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Verwijder verpakkingsmateriaal op een veilige manier vóór het eerste gebruik.
- Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermdop op de stekker op een veilige manier.
- Zorg ervoor dat het product correct geassembleerd is vóór het eerste gebruik.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik

het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.

- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of geknoopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
 - onbeheerd wordt achtergelaten
 - wordt schoongemaakt
 - wordt verhuisd
 - wordt geassembleerd; of
 - wordt opgeslagen
 Schakel dan altijd de espressomachine uit door op de knop POWER te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als er op een of andere manier schade optreedt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het apparaat in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke procedure die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als zij veilig onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.

- Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de espressomachine kan beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig is geplaatst en in de brouwkop is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Plaats uitsluitend kopjes om op te warmen bovenop het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderworpen aan restwarmte.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van niet door Sage verkochte of aanbevolen hulpstukken kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Alle onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet op het afdruipegedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet als het zich in een afgesloten ruimte of in een kast bevindt.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken, omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de lekbak

leeg is en op zijn plaats staat. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging' voor verdere instructies.

- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

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



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden verwijderd. 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.



Ter voorkoming van elektrische schokken, dompelt u het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

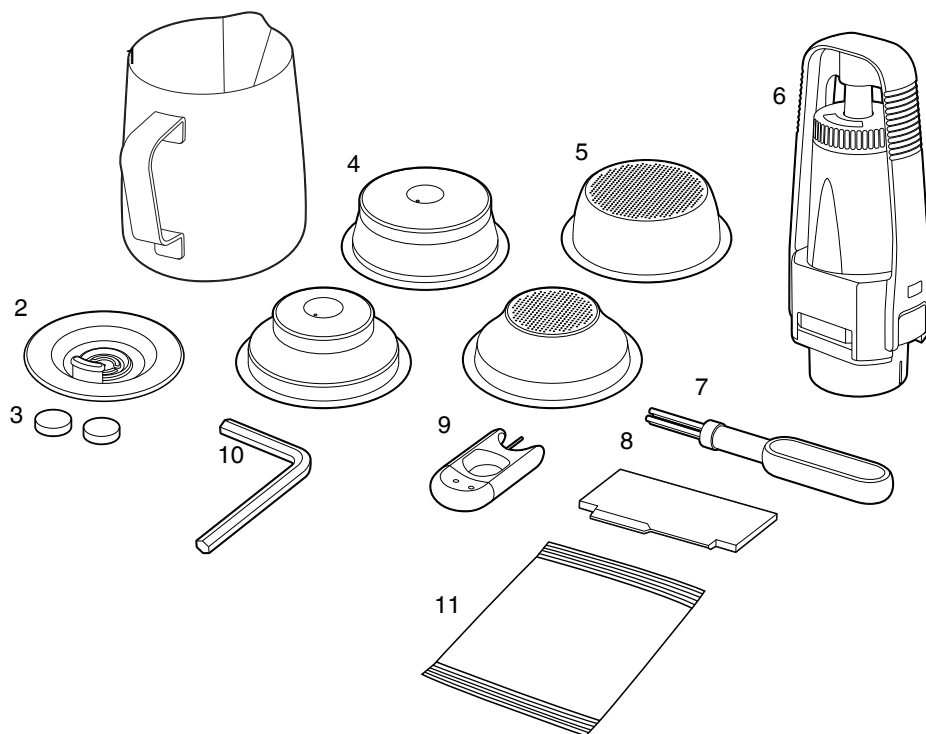
**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen



- | | |
|--|--|
| A. Bonencontainer 250 g | O. Opbergbak (achter de lekbak) |
| B. Geïntegreerde conische koffiemolen | P. 360° draaibaar stoompijpie |
| C. Molenuitlaat | Q. Warmwateruitlaat |
| D. Molenschakelaar | R. Regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) |
| E. Handsfree molenhouder | S. Lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) |
| F. Keuzeschakelaar GRIND SIZE (maalgrootte) | T. Knoppen 1 CUP en 2 CUP |
| G. Draairegelaar GRIND AMOUNT (maalhoeveelheid) | U. Lampje CLEAN ME |
| H. Knop FILTER SIZE (filtergrootte) | V. Espressodrukmeter |
| I. Knop POWER | W. Knop PROGRAM (programma)
Herprogrammeert de vooraf ingestelde volumes voor 1 CUP en 2 CUP. |
| J. Geïntegreerde verwijderbare stamper 54 mm | X. Verwarmingsplaat voor kopjes |
| K. Groepskop | Y. Verwijderbaar waterreservoir van 2 l |
| L. Roestvrijstalen portafilter 54 mm | |
| M. Extragrote ruimte voor grote koppen | |
| N. Verwijderbare afscheiderlekbak voor natte en droge koffie | |



ACCESSOIRES

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Melkkan met Temp Control™ | 6. Waterfilterhouder en filter |
| 2. Reinigingsschijf | 7. Reinigingsborstel |
| 3. Reinigingstabletten | 8. De Razor™-precisiestrimmer |
| 4. Filtermanden met dubbele wand (1 Cup en 2 Cup) Gebruik met voorgemalen koffie. | 9. Reinigingsgereedschap |
| 5. Filtermanden met enkele wand (1 Cup en 2 Cup) Gebruik voor het malen van verse hele koffiebonen | 10. Inbussleutel |
| | 11. Ontkalkingspoeder |

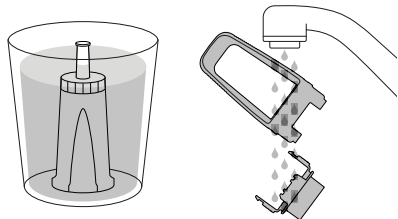
CE **Classificatiegegevens**
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



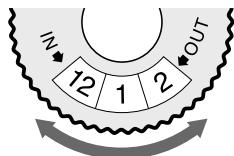
Funcities

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

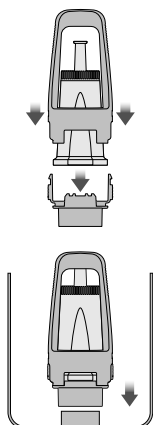
- Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder met koud water.



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



- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de gemonteerde filterhouder in het waterreservoir te installeren, lijnt u de basis van de filterhouder uit met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



- Vul het waterreservoir met koud water en schuif het terug in positie aan de achterkant van het apparaat en vergrendel het op zijn plaats.

EERSTE GEBRUIK

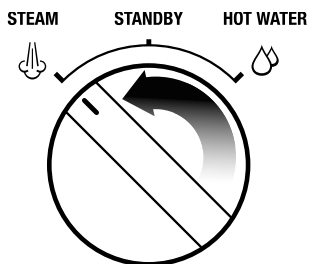
- Zorg ervoor dat het waterfilter stevig in het waterreservoir is geplaatst.
- Vul het waterreservoir met koud water tot aan de MAX-markering.
- Zorg ervoor dat de bonencontainer op zijn plaats is vergrendeld.
- Sluit het netsnoer aan op een 230V-stopcontact. Druk op de knop POWER om het apparaat in te schakelen. Het POWER-lampje knippert terwijl het apparaat aan het opwarmen is.



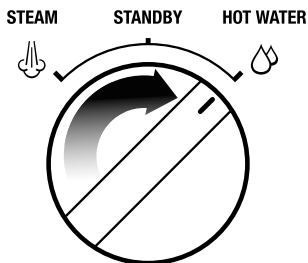
OPMERKING

Als de bonencontainer niet correct op zijn plaats is vergrendeld, knippen de leds voor FILTER SIZE.

1. Druk op de knop 2 CUP om warm water door de groepskop te laten lopen.
2. Plaats het uiteinde van het stoompijpe over de lekbak. Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand STEAM (stoom) en laat stoom 10 seconden door het stoompijpe stromen.



3. Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand HOT WATER (warm water) en laat water 10 seconden door de warmwateruitlaat stromen.



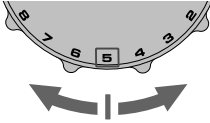
4. Herhaal stap 1-3 totdat het waterreservoir leeg is.

ALGEMENE WERKING

De maalgrootte instellen GRIND SIZE (maalgrootte)

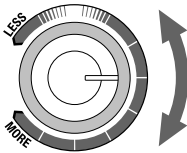
De maalgrootte beïnvloedt de snelheid van de waterstroom door de koffie in de filtermand en de smaak van de espresso.

We raden u aan te beginnen bij instelling 8 en indien nodig aan te passen.



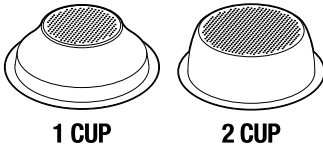
De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)

Zet de regelaar GRIND AMOUNT (maalhoeveelheid) op 3 uur als beginpunt. Pas naar wens aan in de richting van LESS (minder) of MORE (meer) om de dosis aan te passen.

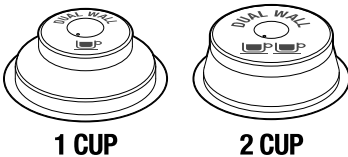


Een filtermand selecteren

Gebruik filtermanden met enkele wand bij het malen van verse hele koffiebonen.

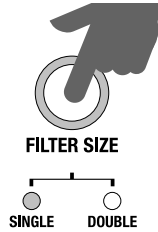


Gebruik filtermanden met dubbele wand bij gebruik van voorgemalen koffie.



De filtergrootte selecteren (FILTER SIZE)

Plaats de filtermand voor 1 CUP of 2 CUP in het portafilter. Druk op de knop FILTER SIZE (filtergrootte) om SINGLE (enkel) te selecteren als u filtermand voor 1 CUP gebruikt, of DOUBLE (dubbel) als u de filtermand voor 2 CUP gebruikt.



Automatisch doseren

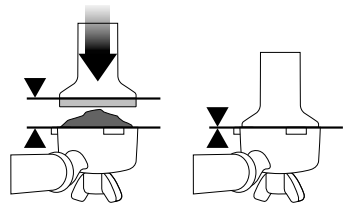
- Druk op het portafilter en laat het los om de molenschakelaar te activeren.
- Het malen stopt automatisch, maar als u wilt stoppen met malen voordat de cyclus is voltooid, drukt u op het portafilter en laat u het weer los.

Handmatig doseren

- Houd het portafilter ingedrukt om de molenschakelaar te activeren. Blijf het ingedrukt houden totdat de gewenste hoeveelheid gemalen koffie is gedoseerd.
- Laat het portafilter los om te stoppen met malen.

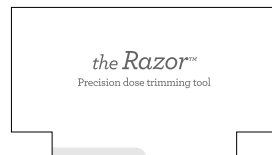
De gemalen koffie aandrukken

- Druk stevig aan zodra het malen is voltooid.
- Als richtlijn moet de bovenrand van de dop op de stamper zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van de filtermand NA het aandrukken van de koffie.

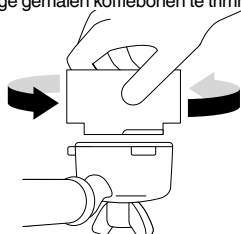


De juiste hoeveelheid doseren

Met de Razor™-trimmer kunt u de puck op het juiste niveau trimmen voor een consistente extractie.



- Steek de Razor™-trimmer in de filtermand tot de schouders van de trimmer op de rand van de mand rusten.
- Draai de Razor™-trimmer heen en weer terwijl u het portafilter onder een hoek boven de klopkast houdt om overtollige gemalen koffiebonen te trimmen.

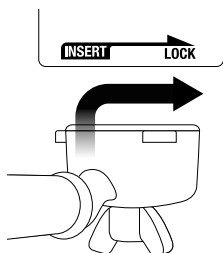


De groepskop spoelen

Voordat u het portafilter in de groepskop plaatst, laat u een korte stroom water door de groepskop lopen door op de knop 1 CUP te drukken.

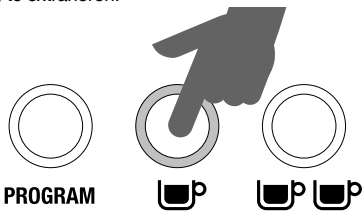
Het portafilter plaatsen

Plaats het portafilter in de groepskop en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



Vooraf ingesteld inschenkvolume – knop 1 CUP

Druk eenmaal op de knop 1 CUP om een enkele shot espresso met het vooraf ingestelde volume (ongeveer 30 ml) te extraheren.



OPMERKING

Als u tijdens een vooraf ingesteld inschenkvolume op de knop 1 CUP of 2 CUP drukt, wordt de extractie onmiddellijk gestopt.

Vooraf ingesteld inschenkvolume – knop 2 CUP

Druk eenmaal op de knop 2 CUP om een dubbele shot espresso met het vooraf ingestelde volume (ongeveer 60ml) te extraheren.



Het inschenkvolume opnieuw programmeren – 1 CUP of 2 CUP

1. Om te beginnen met programmeren, drukt u eenmaal op de knop PROGRAM (programma).
2. Druk op de knop 1 CUP of 2 CUP om de espresso-extractie te starten. Druk opnieuw op de knop 1 CUP of 2 CUP zodra het gewenste espressovolume is geëxtraheerd. Het apparaat piept twee keer om aan te geven dat het nieuwe 1 CUP- of 2 CUP-volume is ingesteld.

Standaardvolumes resetten

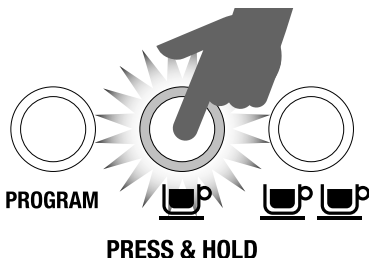
Om het apparaat te resetten naar de standaardvolumes voor 1 CUP en 2 CUP, houdt u de knop PROGRAM (PROGRAMMA) ingedrukt tot het apparaat drie keer piept. Laat de knop PROGRAM (PROGRAMMA) los.

OPMERKING

Standaardinstellingen: Inschenkvolume 1 CUP is ongeveer 30ml. Inschenkvolume 2 CUP is ongeveer 60ml.

Handmatig inschenkvolume

Houd de knop 1 CUP of 2 CUP ingedrukt. De extractie wordt bij lage druk pre-geïnfundeerd totdat de knop wordt losgelaten. Wanneer de knop 1 CUP of 2 CUP wordt losgelaten, wordt de extractie onder volledige druk voortgezet. Druk opnieuw op de knop 1 CUP of 2 CUP zodra het gewenste espressovolume is geëxtraheerd.

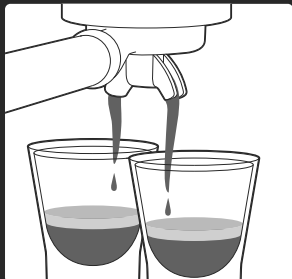


GIDS VOOR KOFFIE ZETTEN

CORRECTE EXTRACTIE



Binnen
espressobereik

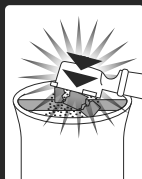


- Stroom start na 8 - 12 sec.
- Stroom is langzaam, als warme honing
- Crémelaagje is goudbruin met een fijne moussetextuur
- Espresso is donkerbruin
- Extractie duurt 25 - 30 sec.

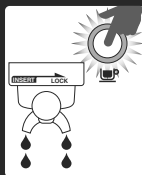
NA EXTRACTIE

VERWIJDER
KOFFIEDIK

Koffiedik heeft de vorm van een 'koffiepuck'. Is de puck nat, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.

SPOEL FILTER-
BAKJE

Houd het filterbakje schoon om verstoppingen te voorkomen. Zet het portafilter in het apparaat vast zonder gemalen koffie in het filterbakje, en laat er heet water doorheen lopen.



ONDEREXTRACTIE



Onder
espressobereik



- Stroom start na 1 - 6 sec.
- Stroom is snel, zoals water
- Crémelaagje is dun en licht van kleur
- Espresso is lichtbruin
- Smaakt bitter/scherp, slap en waterig
- Extractie duurt tot 20 sec.

OPLOSSINGEN



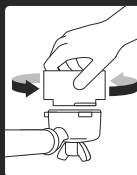
GRIND SIZE
FINER

Aanpassen en
opnieuw testen

Fijner malen

Druk aan met een druk van 15 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.

Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.



Gebruik altijd de Razor™-tool en trim de koffie na het aanstampen.

OVEREXTRACTIE



Boven
espressobereik



- Stroom start na 12 sec.
- Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet
- Crémelaagje is donker en niet egaal
- Espresso is heel donkerbruin
- Smaakt bitter en verbrand
- Extractie duurt langer dan 35 sec.

OPLOSSINGEN



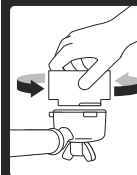
GRIND SIZE
COARSER

Aanpassen en
opnieuw testen

Grover malen

Druk aan met een druk van 15 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.

Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.



Gebruik altijd de Razor™-tool en trim de koffie na het aanstampen.

GIDS VOOR KOFFIEZETTEN

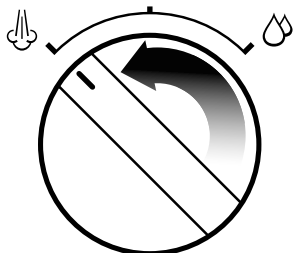
	MALING	DOSERING	TAMPER	INSCHENKTIJD
OVERGEËXTRAHEERD BITTER • ASTRINGENT	TE FIJN	TE VEEL GEBRUIK RAZOR OM TE TRIMMEN	15-20KG	MEER DAN 35SEC.
EVENWICHTIG	OPTIMAAL	8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)	15-20KG	25-30 SEC
ONDER- GEËXTRAHEERD ONDERONTWIKKELD • ZUUR	TE GROF	TE WEINIG VERGROOT DOSERING EN TRIM MET RAZOR	15-20KG	MINDER DAN 20 SEC.

GEBRUIK VAN DE REGELAAR STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water)

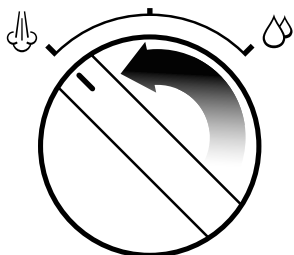
Stoom (STEAM)

- Plaats het uiteinde van het stoompijpe over de lekbak.
- Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand STEAM (stoom). Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is om stoom te creëren.

STEAM STANDBY HOT WATER



STEAM STANDBY HOT WATER



- Wanneer het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) niet meer knippert, zet u de knop terug naar de stand STANDBY.
- Breng vervolgens binnen 8 seconden het uiteinde van het stoompijpe (1-2 cm) onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht. Draai vervolgens de knop snel terug naar de

stand STEAM (stoom). Door de stoom te pauzeren, wordt voorkomen dat de melk uit de kan springt (deze pauzefunctie duurt slechts 8 seconden).

- De indicatorstrip op de melkkan verandert van kleur om de exacte melktemperatuur aan te duiden. We raden een melktemperatuur tussen 60-65 °C aan.
- Zodra de melk op de juiste temperatuur is (60-65 °C), zet u de knop terug in de stand STANDBY VOORDAT u de kan verwijderd.
- Zet de kan opzij. Veeg het stoompijpe onmiddellijk schoon met een vochtige doek. Met het uiteinde van het stoompijpe boven de lekbak schakelt u vervolgens de stoom kort in om de resterende melk uit het stoompijpe te verwijderen.
- Giet de melk rechtstreeks in de espresso.



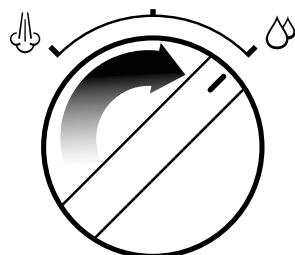
OPMERKING

Na 5 minuten continu stomen, zal het apparaat de stoomfunctie automatisch uitschakelen. Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert. Als dit gebeurt, zet u de knop terug op STANDBY.

Warm water

- Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand HOT WATER (warm water).
- Om het warme water te stoppen, zet u de knop terug op STANDBY.

STEAM STANDBY HOT WATER

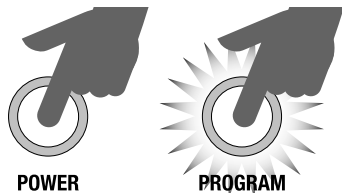


GEAVANCEERDE TEMPERATUURMODUS

Aanpassen van de watertemperatuur

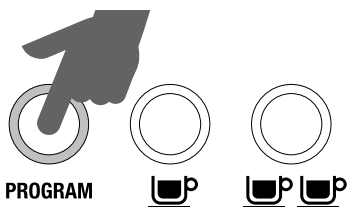
Om de geavanceerde temperatuurmodus te activeren:

1. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen.
2. Houd de knop PROGRAM (PROGRAMMA) ingedrukt en druk vervolgens op de knop POWER. Het apparaat piept eenmaal. De verlichte knop geeft de huidige geselecteerde temperatuur aan. Om de watertemperatuur aan te passen, drukt u binnen 5 seconden na het activeren van de geavanceerde temperatuurmodus op een van de volgende knoppen. Het apparaat piept twee keer om de wijziging te bevestigen. Als er binnen 5 seconden na het activeren van de geavanceerde temperatuurmodus geen knoppen worden ingedrukt, wordt er niets gewijzigd en keert het apparaat terug naar de stand-bymodus



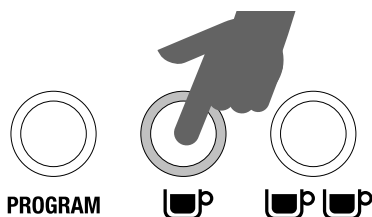
Standaardtemperatuurinstelling:

Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop PROGRAM (programma).



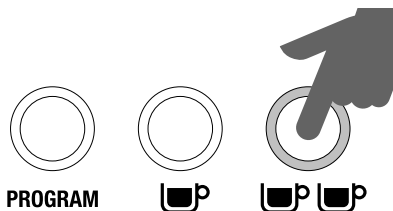
Watertemperatuur verhogen met +1°C:

Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop 1 CUP.



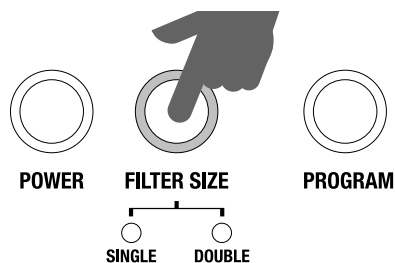
Watertemperatuur verhogen met +2°C:

Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop 2 CUP.



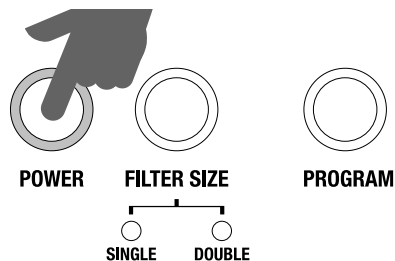
Decrease Water Temperature -1°C:

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.



Watertemperatuur verlagen met -2°C:

Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop POWER.

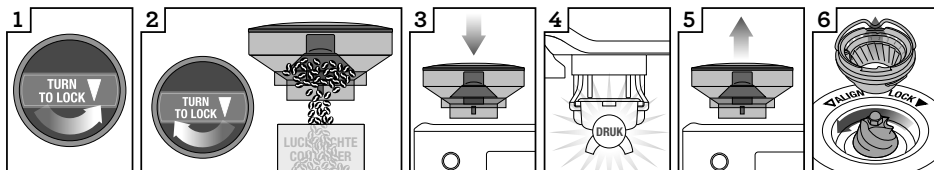


MODUS AUTO OFF

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

KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN VERSTELLEN

Sommige koffiesoorten vereisen een breder maalberek voor de ideale extractie of bereiding. Met uw Barista Express™ kunt u dit bereik uitbreiden met een verstelbaar bovenste maalement. Het is raadzaam slechts één aanpassing tegelijk uit te voeren.



1 Ontgrendel de container

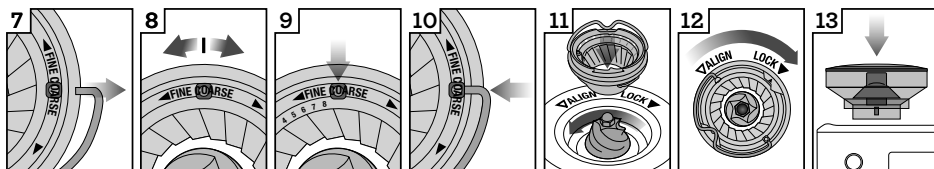
2 Houd de bonencontainer boven het bakje en draai aan de knop om de bonen erin te laten vallen

3 Plaats de bonencontainer correct op de molen

4 Laat molen draaien tot deze leeg is

5 Haal de container van de molen

6 Verwijder bovenste maalement



7 Verwijder de draad van de handgreep aan weerszijden van het maalement

8 Beweeg het verstelbare bovenste maalement met 1 cijfer grover of fijner

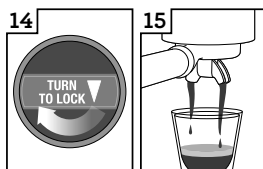
9 Zorg dat het cijfer is uitgelijnd met de handgreepopening van het maalement

10 Steek de draad aan weerszijden van het maalement

11 Duw het bovenste maalement stevig op zijn plaats

12 Vergrendel het bovenste maalement

13 Plaats de bonencontainer correct op de molen



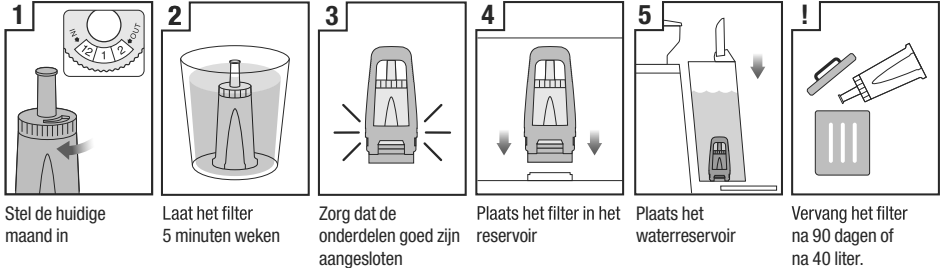
14 Vergrendel de container

15 Controleer uw extractie



Onderhoud en reiniging

VERVANGING VAN HET WATERFILTER



Het meegeleverde waterfilter helpt schaalvorming voorkomen in en op veel van de innerlijke functionele onderdelen. Vervanging van het waterfilter na 3 maanden of 40 liter vermindert de noodzaak om het apparaat te ontkalken.

De beperking van 40 liter is gebaseerd op waterhardheidsniveau 4. Als u zich op niveau 2 bevindt, kunt u dit verhogen tot 60 liter.

REINIGINGSCYCLUS

Het lampje CLEAN ME gaat branden wanneer een reinigingscyclus is vereist. Dit is een terugspoelcyclus en staat los van ontkalking.

- Plaats de filtermand voor 1 CUP in het portafilter, gevolgd door de meegeleverde reinigingsschijf, gevolgd door 1 reinigingstablet.
- Vergrendel het portafilter in de groepskop en plaats een grote bak onder de uitloop van de portafilter.
- Zorg ervoor dat het waterreservoir met koud water is gevuld en dat de lekbak leeg is.
- Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen.
- Druk tegelijkertijd op de knop 1 CUP en 2 CUP en druk vervolgens op de knop POWER. Houd alle 3 de knoppen ongeveer 10 seconden samen ingedrukt.
- De reinigingscyclus begint en duurt ongeveer 5 minuten. Gedurende deze tijd zal het water met tussenpozen in de filterhouder spoelen om de reinigingstablet op te lossen en terug te spoelen in de groepskop. Als uw reinigingsschijf geen gat in het midden heeft, mag er nauwelijks of geen water door de filterhouder komen.
- Verwijder het portafilter en zorg ervoor dat de tablet volledig is opgelost. Als de tablet niet is opgelost, herhaal dan het proces vanaf stap 4 van de reinigingscyclus totdat de tablet is opgelost.

- Zodra de tablet volledig is opgelost, verwijdert u de reinigingsschijf, plaatst u de filterhouder terug en drukt u op de knop 2 KOPJES om de zetkop uit de reinigungsoplossing te spoelen. We raden aan om ook een kopje te gebruiken om te voorkomen dat er water op de machine spat. Als u klaar bent, moet u eventuele spatzen wegvegen met een zachte, droge doek.

ONTKALKING



OPMERKING

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

Na regelmatig gebruik kan hard water mineraalafzetting veroorzaken in en op veel van de interne functionele onderdelen, wat een negatieve invloed heeft op de brouwstroom, brouwtemperatuur, het vermogen van het apparaat en de smaak van de espresso.



OPMERKING

De machine zal niet automatisch een herinnering vragen wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren. Hoewel de reinigingscyclus belangrijk is om de zetkop vrij te houden van koffieoliën; De ontkalkingscyclus is essentieel om ervoor te zorgen dat de machine van binnen schoon en kalkvrij blijft.

Se recomienda descalcificar su unidad cada 90 días cuando la dureza del agua esté en el nivel 4, y cuando la dureza del agua esté en el nivel 6, descalcifique su unidad cada 60 días.



WAARSCHUWING

Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd of volledig worden geleegd tijdens het ontkalken.

Machine voorbereiden op ontkalking

1. Los een zakje ont kalkingspoeder van Sage volledig op in een liter kraanwater en vul vervolgens het waterreservoir (begin nadat het poeder volledig is opgelost).
2. Houd de knop 2 CUP ingedrukt en houd vervolgens de knop POWER tegelijkertijd ingedrukt om de ont kalkingsmodus in te schakelen. Het apparaat zal opwarmen als onderdeel van het starten van de ont kalking. Tijdens het opwarmingsproces knippert de knop POWER continu. Het apparaat geeft aan dat het klaar is om te ont kalken als de knop POWER, de knop 1 CUP, het indicatielampje CLEAN ME en het indicatielampje HOT WATER (warm water)/STEAM (stoom) allemaal constant branden.

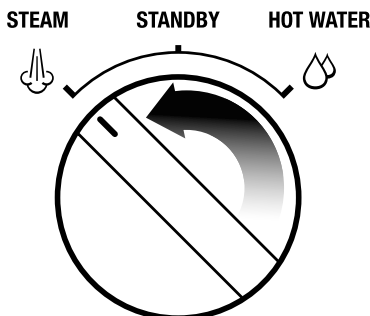
Ontkalken van het koffiegedeelte

3. Druk op de knop 1 CUP om het ont kalkingsproces van het koffiegedeelte van het apparaat te starten. Het ont kalken van het koffiegedeelte duurt ongeveer 25 seconden. De knop 1 CUP knippert continu en brandt constant zodra het ont kalkingsproces is voltooid. Om het ont kalken binnen 25 seconden te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop 1 CUP.

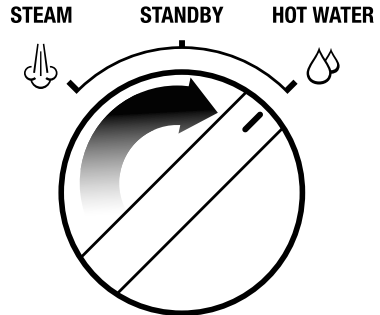
Ontkalken van het stoom- en warmwatergedeelte

Het ont kalken van het stoom- en warmwatergedeelte duurt respectievelijk ongeveer 13 seconden en 8 seconden. Het ont kalken kan voortijdig worden beëindigd door de stoomregelaar naar STANDBY te draaien.

4. Ontkalk het stoomgedeelte door de stoomregelaar naar LINKS te draaien naar het pictogram STEAM (stoom).



5. Ontkalk het warmwatergedeelte door de stoomregelaar naar RECHTS te draaien naar het pictogram HOT WATER (warm water).



Herhaal de processen om het ont kalken te voltooien

Na de bovenstaande processen moet ongeveer de helft (0,5 liter) van de ont kalkingsoplossing in het waterreservoir worden achtergelaten.

6. Herhaal de bovenstaande stappen 4-6 om het ont kalkingsproces te voltooien om de oplossing in de tank te legen.

Ontkalkingsoplossing spoelen

7. Verwijder na het ont kalken het waterreservoir en spoel het grondig af. Vul het vervolgens met vers koud water tot de maximale capaciteit (2 liter) en herhaal stappen 4-6 om het apparaat verder te reinigen en eventuele resten van de reinigingsoplossing te verwijderen.
8. Druk op 'POWER' om het ont kalkingsproces te beëindigen. Dit wordt aangegeven door het uitschakelen van de ledlampjes.



OPMERKING

Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als er gedurende 5 minuten geen actie wordt ondernomen in de ont kalkingsmodus. Begin vanaf stap 3 om het ont kalken te hervatten.

GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE CONISCHE MOLEN

Deze stap is alleen nodig als er een blokkering is tussen de bramen van de molen en de uitlaat.



WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, aangezien de bramen extreem scherp zijn.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het textureren van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Stel de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) kortstondig in op de stand STEAM (stoom), waarbij u het uiteinde van het stoompijpje op de lekbak richt. Hierdoor wordt alle resterende melk uit het stoompijpje verwijderd.

Als een van de openingen in het uiteinde van het stoompijpje geblokkeerd raakt, zorg er dan voor dat de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) in de stand STANDBY staat. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen, zodat het kan afkoelen. Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken.

Als het stoompijpje geblokkeerd blijft, verwijdert u het uiteinde met de geïntegreerde sleutel in het reinigingsgereedschap en weekt u het in warm water. Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken voor u het stoompijpje terug bevestigt.

DE FILTERMANDEN EN HET PORTAFILTER REINIGEN

De filtermanden en het portafilter moeten direct na gebruik worden afgespoeld onder heet water om alle resterende koffieleiën te verwijderen.

Als de opening(en) in de filtermand geblokkeerd raken, gebruikt u de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om deze te deblokken.

Als de opening(en) geblokkeerd blijven, los dan een reinigingstablet op in heet water en laat de filtermand en het portafilter 20 minuten in een oplossing weken. Spoel ze grondig.

HET DOUCHESCHERM REINIGEN

Het binnen- en douchescherm van de groepskop moet worden afgeveegd met een vochtige doek om gemalen koffiedeeltjes te verwijderen.

Spoel het apparaat regelmatig. Plaats een lege filtermand en portafilter in de groepskop. Houd de knop 1 CUP ingedrukt en laat een korte waterstroom lopen om eventuele resterende koffie te spoelen.

DE LEK- EN OPBERGBAK REINIGEN

De lekbak moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en gereinigd, met name wanneer het indicatielampje EMPTY ME! op de lekbak brandt.

Verwijder het rooster uit de lekbak. Til de afscheider op en gooi koffiedik weg. Het indicatielampje EMPTY ME! kan ook worden gedooft door deze naar boven te trekken om de zijgrens los te maken. Was alle onderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel ze grondig en droog ze af.

De opbergbak (achter de lekbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakken kunnen krassen.



OPMERKING

Alle onderdelen moeten met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakken kunnen krassen. Maak geen van de onderdelen of accessoires in de vaatwasser schoon.

REINIGING VAN DE BUITENBEHUIZING EN DE VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES

De buitenbehuizing en de verwarmingsplaat voor kopjes kunnen met een zachte, vochtige doek worden gereinigd. Polijst met een zachte, droge doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakken kunnen krassen.

UW MACHINE OPSLAAN

Zorg er vóór het opslaan voor dat de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) in de stand STANDBY staat. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon (zie pagina 17), maak het waterreservoir en de lekbak leeg.



WAARSCHUWING

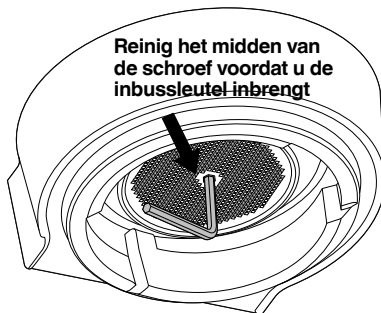
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

DE INBUSSLEUTEL GEBRUIKEN

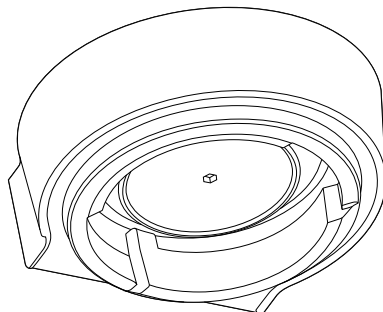
Na verloop van tijd moet de siliconenafdichting rond het douchescherm worden vervangen om optimale brouwprestaties te garanderen.

1. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het waterreservoir en de lekbak voorzichtig. Let vooral goed op als ze vol zijn.
3. Gebruik een vleespen of iets soortgelijks om eventuele resterende koffie uit het midden van de schroef te verwijderen.
4. Steek het kortere uiteinde van de inbussleutel in het midden van de schroef. Draai tegen de klok in om de schroef los te draaien.

5. Eenmaal losgedraaid, verwijdert u voorzichtig de schroef en de druppelplaat van roestvrij staal. Leg ze vervolgens opzij. Onthoud welke kant van de druppelplaat naar beneden was gericht. Zo kunt u deze later gemakkelijker terugplaatsen. Was de druppelplaat af in warm zeepsop en droog deze vervolgens grondig af.



6. Verwijder de siliconenafdichting met uw vingers of een tang met lange bek. Plaats de nieuwe afdichting met de platte zijde eerst, zodat de geribbelde zijde naar u toe is gericht.



7. Plaats eerst de druppelplaat en dan de schroef terug. Draai de schroef met uw vingers 2 of 3 keer met de klok mee en gebruik vervolgens de inbussleutel om de schroef vast te draaien tot deze gelijk ligt met de druppelplaat.
8. Plaats de lekbak en het waterreservoir terug.

Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar www.sageappliances.com voor vervangende siliconenafdichtingen of voor advies.



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
<p>Het apparaat warmt niet op.</p> <p>Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.</p>	<ul style="list-style-type: none"> De regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) bevindt zich niet in de stand STANDBY. 	<ul style="list-style-type: none"> Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand STANDBY. Het apparaat begint op te warmen.
<p>Water stroomt niet uit de groepskop.</p> <p>Geen warm water.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> Wacht totdat het apparaat de bedrijfs-temperatuur heeft bereikt. Het lampje van de knop POWER stopt met knipperen en alle lampjes op het bedieningspaneel gaan branden wanneer u klaar bent.
	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat moet worden ontkalkt. 	<ul style="list-style-type: none"> Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 15.
	<ul style="list-style-type: none"> De koffie is te fijn gemalen en/of te veel koffie in de filtermand en/of te zeer aangedrukt en/of de filtermand is geblokkeerd. 	<ul style="list-style-type: none"> Zie hieronder: 'Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet'.
<p>Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Koffie is te fijn gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9 en 'Overextractie', pagina 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Te veel koffie in de filtermand. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een kleinere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Overextractie', pagina 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Koffie te stevig aangedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> Druk aan met een druk van 15-20kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> De filtermand kan geblokkeerd zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken. Als de opening(en) geblokkeerd blijven, los dan een reinigingstablet op in heet water en laat de filtermand en het portafilter 20 minuten in een oplossing weken. Spoel ze grondig.
	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat moet worden ontkalkt. 	<ul style="list-style-type: none"> Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 15.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Espresso raakt te snel leeg.	• Koffie is te grof gemalen.	• Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9 en 'Onderextractie', pagina 11.
	• Niet genoeg koffie in de filtermand.	• Gebruik een grotere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Onderextractie', pagina 11.
	• Koffie te licht aangedrukt.	• Druk aan met een druk van 15-20kg.
Espresso loopt uit het apparaat rond de rand van het portafilter.	• Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst.	• Zorg dat het portafilter volledig is geplaatst en gedraaid totdat u weerstand voelt.
	• Rond de rand van de filtermand bevindt zich koffiedik.	• Verwijder overtollige koffie van de rand van de filtermand om te zorgen voor een goede afdichting in de groepskop.
	• Koffie te licht aangedrukt.	• Druk aan met een druk van 15-20kg.
	• Te veel koffie in de filtermand.	• Gebruik een kleinere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9.
	• De siliconenafdichting rondom het douchescherm moet worden vervangen om ervoor te zorgen dat het portafilter op de juiste manier in de groepskop wordt bevestigd.	• Raadpleeg 'De inbussleutel gebruiken', pagina 18.
Geen stoom.	• Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	• Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt. Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is om stoom te creëren. Gedurende deze tijd kan condenswater uit het stoompijpe ontsnappen. Dit is normaal. Wanneer het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) niet meer knippert, is het stoompijpe klaar voor gebruik.
	• Waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	• Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 15.
	• Stoompijpe is geblokkeerd.	• Zie 'Het stoompijpe reinigen', pagina 17.
	• De regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) bevindt zich niet in de stand STEAM (stoom).	• Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) volledig naar de stand STEAM (stoom).
Koffie niet warm genoeg.	• Kopjes niet voorverwarmd.	• Spoel de kopjes af onder de warmwateruitlaat en plaats ze op de verwarmingsplaat.
	• Portafilter niet voorverwarmd.	• Spoel het portafilter af onder de warmwateruitlaat. Droog deze grondig af.
	• Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.).	• Verwarm de melk totdat de zijkant van de kan warm aanvoelt.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 15.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Geen crème.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie te licht aangedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk aan met een druk van 15-20kg.
	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9 en 'Onderextractie', pagina 11.
	<ul style="list-style-type: none"> • Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koop voor het malen van verse hele koffiebonen vers gebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en dit binnen 2 weken na die datum. • Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen.
	<ul style="list-style-type: none"> • De filtermand kan geblokkeerd zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken. Als de opening(en) geblokkeerd blijven, los dan een reinigingstablet op in heet water en laat de filtermand en het portafilter 20 minuten in een oplossing weken. Spoel ze grondig.
Lekbak te snel vol.	<ul style="list-style-type: none"> • Filtermanden met enkele wand werden gebruikt met voorgemalen koffie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat u filtermanden met dubbele wand gebruikt met voorgemalen koffie.
	<ul style="list-style-type: none"> • Automatische spoelfunctie. Nadat de stoom- en warmwaterfuncties zijn ingesteld, wordt er automatisch water in de lekbak gelaten om ervoor te zorgen dat de thermospoel de optimale temperatuur bereikt voor het extraheren van espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist, omdat dit de normale werking van het apparaat is.
Pulserend/ pompend geluid tijdens het extraheren van espresso of het stomen van melk.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat voert de normale werking van de Italiaanse pomp van 15 bar uit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist, omdat dit de normale werking van het apparaat is.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
Water lekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Automatische spoelfunctie. Nadat de stoom- en warmwaterfuncties zijn ingesteld, wordt er automatisch water in de lekbak gelaten om ervoor te zorgen dat de thermospoel de optimale temperatuur bereikt voor het extraheren van espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de lekbak stevig op zijn plaats is gedrukt na gebruik van de stoom- en warmwaterfuncties. • Leeg de lekbak regelmatig.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> • De siliconenafdichting rondom het douchescherm moet worden vervangen om ervoor te zorgen dat het portafiler op de juiste manier in de groepskop wordt bevestigd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg 'De inbusleutel gebruiken', pagina 17.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp of molen. 	<ul style="list-style-type: none"> Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Laat ongeveer 30-60 minuten afkoelen. Neem contact op met de klantenservice van Sage als het probleem aanhoudt via: 0808 178 1650.
Er komt geen gemalen koffie uit de molen.	<ul style="list-style-type: none"> Geen koffiebonen in de bonencontainer. Geblokkeerde molenkamer of -trechter. Water/vocht in de molenkamer en -trechter. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul de bonencontainer met verse koffiebonen. Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg 'Geavanceerde reiniging van de conische molen', pagina 16. Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg 'Geavanceerde reiniging van de conische molen', pagina 16. Zorg ervoor dat de bramen goed droog zijn voordat u ze opnieuw monteert. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht in de molenkamer te blazen.
Leds voor FILTER SIZE (filtergrootte) knipperen.	<ul style="list-style-type: none"> Bonencontainer is niet correct bevestigd. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder de bonencontainer, controleer deze op vuil en vergrendel de bonencontainer weer op zijn plaats.
Er wordt te veel/te weinig gemalen koffie in de filtermand afgeleverd.	<ul style="list-style-type: none"> De maalhoeveelheid is incorrect ingesteld voor een bepaalde maalgrootte. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik de regelaar GRIND AMOUNT (maalhoeveelheid) om de maalhoeveelheid te verhogen of te verlagen. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Gids voor koffie zetten', pagina 11.
Er wordt te veel/te weinig espresso in het kopje afgeleverd.	<ul style="list-style-type: none"> Instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgrootte en/of inschenkvolume moeten worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> Probeer het volgende, een voor een: <ul style="list-style-type: none"> Stel het apparaat opnieuw in op de oorspronkelijke standaardinstellingen. Raadpleeg 'Standaardvolumes resetten', pagina 10. De inschenkvolumes opnieuw programmeren. Raadpleeg 'Het inschenkvolume opnieuw programmeren', pagina 10. Pas de maalhoeveelheid en/of maalgrootte aan. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9, 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Gids voor koffie zetten', pagina 11.
Molen maakt een hard geluid.	<ul style="list-style-type: none"> Blokking of vreemd voorwerp in de molen. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder de bonencontainer, controleer op vuil of verstopping. Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter indien nodig. Raadpleeg 'Geavanceerde reiniging van de conische molen', pagina 16.
Manometer werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> Onjuiste dosering of niet voldoende koffie in het filterbakje. Gebruik van oude gebrande koffiebonen waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden. De koffie is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik de meegeleverde Razor voor de juiste dosering koffie in de portafilter. Gebruik vers gebrande koffie binnen vier weken vanaf de branddatum. Pas de maalinstelling aan voor een fijner resultaat. Gebruik een rubberen schijf en plaats deze in het filterbakje voor één kopje (zonder koffie) en maak een shot. Als u de naald ziet bewegen, werkt de manometer.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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



Opmerking

the Barista Express™



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 6 Componenti
- 8 Funzioni
- 15 Manutenzione e pulizia
- 19 Risoluzione dei problemi
- 23 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

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

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

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso

domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.

- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Se l'apparecchio deve essere:
 - lasciato incustodito,
 - pulito,
 - spostato,
 - montato o
 - riposto,
 spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegner e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per

verificare la presenza di 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 per l'esame, la sostituzione o la riparazione.

- Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo libretto per utilizzare l'elettrodomestico.
- Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Utilizzare esclusivamente acqua fredda della rete idrica urbana. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè e sul funzionamento previsto della macchina da espresso.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione.
- Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, eccetto le tazze da riscaldare.
- Fare attenzione durante l'utilizzo poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.
- Evitare il contatto con le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- L'utilizzo di estensioni o accessori non venduti o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Quando non in uso, impostare sempre l'elettrodomestico su off, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare il cavo dalla presa.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Evitare di usare l'elettrodomestico sul pianale del lavello.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se si trova in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
- Fare attenzione durante la decalcificazione poiché potrebbe essere rilasciato vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogliacqua sia vuoto e inserito prima di procedere alla

decalcificazione. Per istruzioni dettagliate consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

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

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA

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



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

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



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

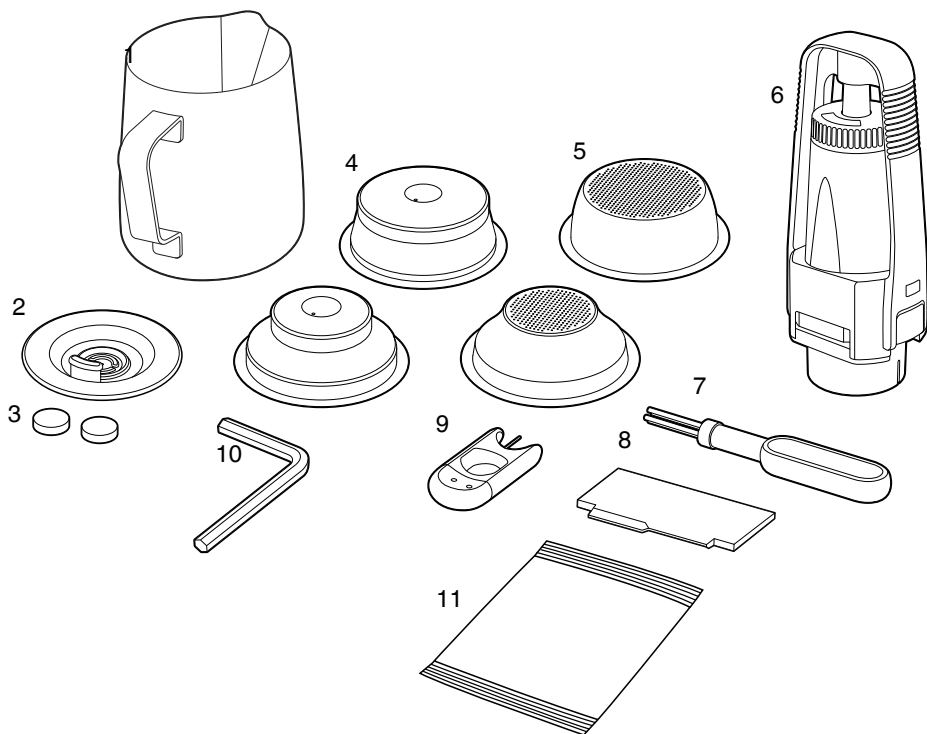
**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



Componenti



- A. Portachicchi da 250 g
- B. Macinacaffè conico integrato
- C. Condotto di uscita del caffè macinato
- D. Interruttore di attivazione macinatura
- E. Supporto "hands-free" per il portafiltro
- F. Selettore GRIND SIZE (grado di macinatura)
- G. Manopola GRIND AMOUNT (quantità di caffè macinato)
- H. Pulsante FILTER SIZE (dimensioni filtro)
- I. Pulsante POWER
- J. Pressino integrato e rimovibile da 54 mm
- K. Gruppo di erogazione
- L. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm
- M. Spazio extra per tazze grandi
- N. Vassoio raccogli gocce con separatore rimovibile per caffè umido e asciutto
- O. Vano portaoggetti (situato dietro il vassoio raccogli gocce)
- P. Lancia vapore orientabile a 360°
- Q. Uscita acqua calda dedicata
- R. Manopola Steam/Hot Water (vapore/acqua calda)
- S. Spia Steam/Hot Water (vapore/acqua calda)
- T. Pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE
- U. Spia CLEAN ME (pulizia necessaria)
- V. Valvola per la pressione
- W. Pulsante Programme (programma)
Riprogramma i volumi preimpostati per 1 TAZZA e 2 TAZZE.
- X. Vassoio di riscaldamento tazze
- Y. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2 litri



ACCESSORI

- | | |
|---|---|
| 1. Lattiera Temp Control™ | 6. Supporto del filtro dell'acqua e filtro |
| 2. Disco di pulitura | 7. Spazzolino |
| 3. Detergente in capsule | 8. Strumento di dosaggio di precisione Razor™ |
| 4. Filtri a parete doppia (1 tazza e 2 tazze).
Utilizzare con caffè premacinato. | 9. Accessorio per la pulizia |
| 5. Filtri a parete singola (1 tazza e 2 tazze).
Utilizzare con chicchi di caffè interi freschi | 10. Brugola |
| | 11. Polvere decalcificante |

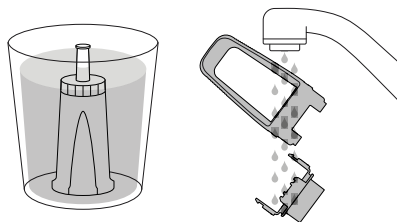
CE Informazioni sui valori nominali
220–240 V~ 50 Hz 1560–1850 W



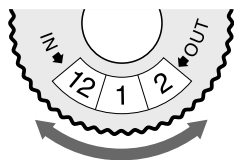
Funzioni

INSTALLARE IL FILTRO DELL'ACQUA

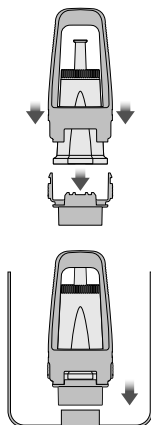
- Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



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



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



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

PRIMO UTILIZZO

- Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia ben inserito all'interno del serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al segno MAX.
- Assicurarsi che il portachicchi sia fissato in posizione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 230 V. Premere il pulsante POWER per accendere l'apparecchio. La spia luminosa del pulsante POWER lampeggerà mentre la macchina si riscalda.

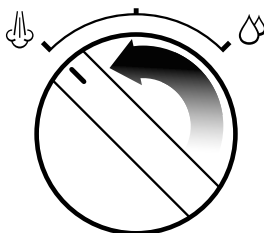


NOTA

Se il portachicchi non è posizionato correttamente, i LED della spia FILTER SIZE (dimensioni filtro) lampeggeranno.

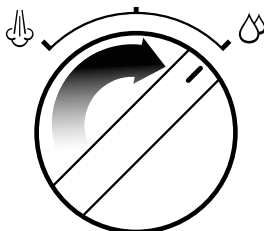
1. Premere il pulsante 2 TAZZE per far scorrere acqua calda nel gruppo di erogazione.
2. Posizionare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogli gocce. Impostare la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione STEAM (vapore) per far scorrere vapore attraverso la lancia vapore per 10 secondi.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Impostare la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione HOT WATER (acqua calda) per far scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore per 10 secondi.

STEAM STANDBY HOT WATER



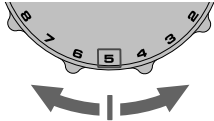
4. Ripetere le azioni 1-3 fino allo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

FUNZIONAMENTO GENERALE

Impostare il grado di macinatura

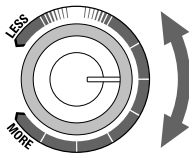
Il grado di macinatura influenzerà il flusso di acqua nel filtro e il gusto del caffè espresso.

Si raccomanda di iniziare con un'impostazione 8 e adattare in base alla necessità.



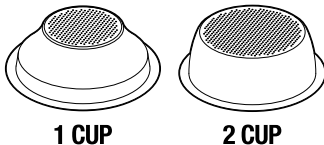
Impostare la quantità di caffè macinato

Per iniziare, impostare la manopola GRIND AMOUNT (quantità di caffè macinato) sulla posizione "a ore 3" come mostrato in figura. Spostare la manopola verso MORE (più) o LESS (meno) a seconda della necessità dettata dalla dose.

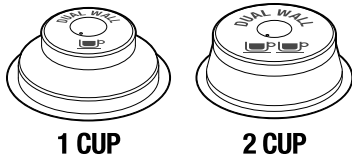


Selezionare un filtro

Utilizzare i filtri a parete singola per chicchi di caffè freschi.



Utilizzare i filtri a parete doppia per caffè premacinato.

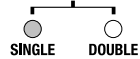


Selezionare la dimensione del filtro

Inserire il filtro 1 TAZZA o 2 TAZZE nel portafiltro. Premere il pulsante FILTER SIZE (dimensioni filtro) per selezionare SINGLE (singolo) se si sta utilizzando il filtro 1 TAZZA o DOUBLE (doppio) se si sta utilizzando il filtro 2 TAZZE.



FILTER SIZE



Dosaggio automatico

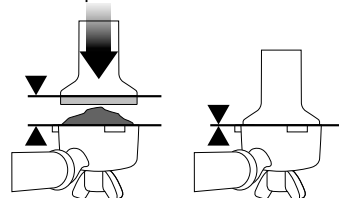
- Spingere e rilasciare il portafiltro per attivare l'interruttore di attivazione della macinatura.
- La macinatura si arresterà automaticamente; tuttavia, se si desidera interromperla prima della fine del ciclo, spingere e rilasciare il portafiltro.

Dosaggio manuale

- Tenere premuto il portafiltro per attivare l'interruttore di avviamento della macinatura. Continuare a tenere premuto finché la dose corrisponde alla quantità di caffè macinato desiderata.
- Per interrompere la macinatura, rilasciare il portafiltro.

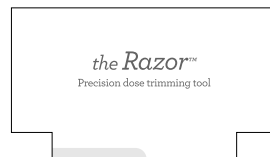
Pressare il caffè macinato

- Una volta terminata la macinatura, pressare in modo deciso.
- Come guida per il dosaggio, il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

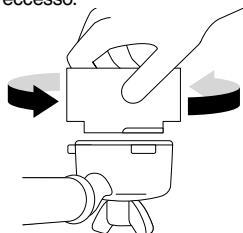


Dosaggio

Lo strumento di dosaggio di precisione Razor™ consente di dosare il caffè al giusto livello per un'estrazione uniforme.



- Inserire l'accessorio Razor™ nel filtro fino a poggiare l'indentatura dell'accessorio sul bordo del filtro.
- Ruotare Razor™ avanti e indietro tenendo il portafiltro inclinato su una tramoggia battifiltro per eliminare il caffè in eccesso.

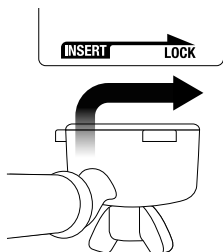


Pulire il gruppo di erogazione

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione premendo il pulsante 1 TAZZA.

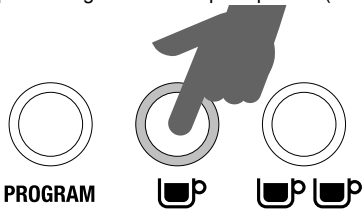
Inserire il portafiltro

Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.



Volume tazza preimpostato - Pulsante 1 TAZZA

Premere il pulsante 1 TAZZA una volta per estrarre un espresso singolo al volume preimpostato (circa 30 ml).



NOTA

Premere i pulsanti 1 TAZZA o 2 TAZZE durante un'erogazione preimpostata arresterà immediatamente l'estrazione.

Volume tazza preimpostato - Pulsante 2 TAZZE

Premere il pulsante 2 TAZZE una volta per estrarre un espresso doppio al volume preimpostato (circa 60 ml).



Riprogrammare volume tazza - 1 TAZZA o 2 TAZZE

1. Per iniziare a programmare, premere il pulsante Programme (programma) una volta.
2. Premere il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per avviare l'estrazione del caffè espresso. Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE una volta raggiunto il volume di caffè espresso desiderato. La macchina emetterà un doppio segnale acustico per indicare che il nuovo volume 1 TAZZA o 2 TAZZE è stato impostato.

Ripristinare i volumi predefiniti

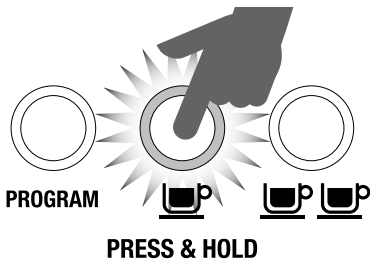
Per ripristinare i volumi predefiniti 1 TAZZA e 2 TAZZE, tenere premuto il pulsante PROGRAMME (programma) finché la macchina non emette tre segnali acustici. Rilasciare il pulsante PROGRAMME (programma).

NOTA

Impostazioni predefinite: Il volume 1 TAZZA è circa 30 ml. Il volume 2 TAZZE è circa 60 ml.

Volume tazza manuale

Tenere premuto il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE. L'estrazione entrerà in una fase di pre-infusione a bassa pressione fino al rilascio del pulsante. Quando il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE viene rilasciato, l'estrazione continua alla massima pressione. Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE una volta raggiunto il volume di caffè espresso desiderato.



GUIDA ALL'ESTRAZIONE

ESTRAZIONE
CORRETTA

Nell'intervallo
Espresso

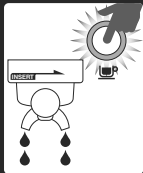


- Il flusso di caffè inizia dopo 8 -12 secondi.
- Il flusso è lento, come miele caldo.
- La crema ha un colore marrone dorato e una texture cremosa.
- L'espresso ha un colore marrone scuro.
- L'estrazione dura 25-30 secondi.

DOPO L'ESTRAZIONE

RIMUOVERE IL
CAFFÈ USATO

Il caffè usato formerà un "disco" di caffè. Se il disco è bagnato, consultare la sezione "Estrazione non sufficiente".

SCIACQUARE
IL FILTRO

Lavare il filtro per evitare ostruzioni. Fissare il portafiltro nella macchina e far scorrere dell'acqua calda nel filtro vuoto.

ESTRAZIONE NON
SUFFICIENTE

Sotto l'intervallo
Espresso



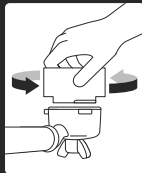
- Il flusso di caffè inizia dopo 1-6 secondi.
- Il flusso è veloce, come l'acqua.
- Lo strato di crema è sottile e ha un colore pallido.
- L'espresso ha un colore marrone pallido.
- Il gusto è amaro/acre, il caffè è blando e acquoso.
- L'estrazione dura fino a 20 secondi.

SOLUZIONI



GRIND SIZE
FINER

Adattare e
riprovare

Macinatura più
fine

Pressare applicando una pressione di 15 kg. Il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

Utilizzare lo strumento Razor™ per dosare il caffè al giusto livello.

Utilizzare sempre lo strumento Razor™ per livellare la dose di caffè dopo la pressatura.

ESTRAZIONE
ECESSIVA

Sopra l'intervallo
Espresso



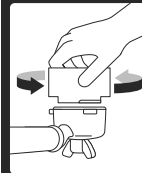
- Il flusso di caffè inizia dopo 12 secondi.
- Il flusso esce a gocce o non viene erogato affatto.
- La crema ha un colore scuro e presenta delle macchie.
- L'espresso ha un colore marrone molto scuro.
- Il caffè ha un gusto amaro e sa di bruciato.
- L'estrazione dura più di 35 secondi.

SOLUZIONI



GRIND SIZE
COARSER

Adattare e
riprovare

Macinatura più
grossa

Pressare applicando una pressione di 15 kg. Il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

Utilizzare lo strumento Razor™ per dosare il caffè al giusto livello.

Utilizzare sempre lo strumento Razor™ per livellare la dose di caffè dopo la pressatura.

GUIDA ALL'ESTRAZIONE

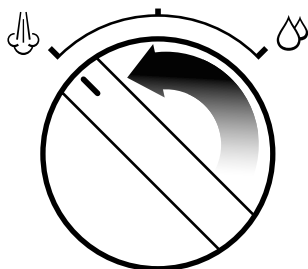
	MACINATURA	DOSE	PRESSATURA	TEMPO DI EROGAZIONE
ESTRAZIONE ECCESSIVA AMARO • ASTRINGENTE	TROPPO FINE	ECCESSIVA UTILIZZARE RAZOR PER LIVELLARE	15-20KG	PIÙ DI 35 SEC
EQUILIBRATA	OTTIMALE	8-11g (1 tazza) 16-19g (2 tazze)	15-20KG	25-30 SEC
ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE BLANDO • ASPRO	TROPPO GROSSA	NON SUFFICIENTE AUMENTARE LA DOSE E UTILIZZARE RAZOR PER LIVELLARE	15-20KG	MENO DI 20 SEC

USARE LA MANOPOLA STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda)

Vapore

- Posizionare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogli gocce.
- Impostare la manopola STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione STEAM (vapore). La spia luminosa STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) lampeggerà per indicare che la macchina si sta riscaldando per produrre il vapore.

STEAM STANDBY HOT WATER



- Quando la spia luminosa STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) smette di lampeggiare, riportare la manopola in posizione STANDBY.
- Entro 8 secondi, immergere la lancia vapore sotto la superficie del latte (1-2 cm) vicino al lato destro della lattiera e riportare velocemente la manopola nella posizione STEAM (vapore). Interrompere il getto di vapore evita che il latte schizzi fuori dalla lattiera (questa funzione di pausa dura solo 8 secondi).
- La striscia dell'indicatore sulla lattiera cambierà colore per evidenziare l'esatta temperatura del latte. Si consiglia di mantenere la temperatura del latte a 60-65 °C.

- Una volta che il latte ha raggiunto la temperatura corretta (60–65°C), riportare la manopola nella posizione STANDBY PRIMA di rimuovere la lattiera.
- Mettere la lattiera da parte. Pulire subito la lancia vapore con un panno umido. Orientare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogli gocce, quindi avviare il rilascio di steam (vapore) per lavare via eventuali residui di latte dall'interno della lancia vapore.
- Versare il latte direttamente nel caffè espresso.



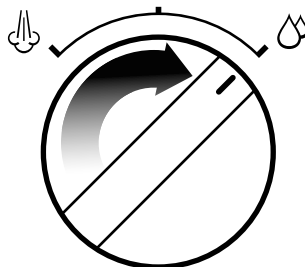
NOTA

Dopo 5 minuti di rilascio di vapore ininterrotto, la macchina disabiliterà automaticamente la funzione vapore. La spia luminosa STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) lampeggerà. Quando questo avviene, riportare la manopola nella posizione STANDBY.

Acqua calda

- Impostare la manopola STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione HOT WATER (acqua calda).
- Per interrompere l'erogazione di acqua calda, riportare la manopola nella posizione STANDBY.

STEAM STANDBY HOT WATER

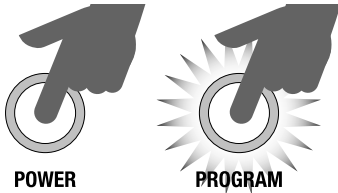


MODALITÀ ADVANCED TEMPERATURE (TEMPERATURA AVANZATA)

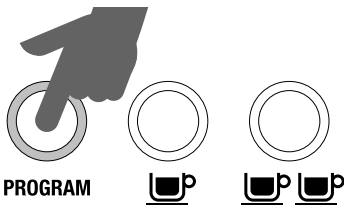
Regolare la temperatura dell'acqua

Per avviare la modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata):

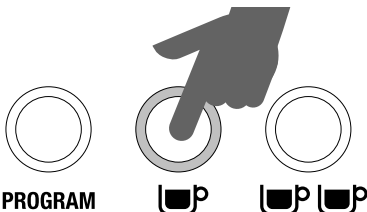
1. Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il pulsante PROGRAMME (programma), quindi premere il pulsante POWER. La macchina emetterà un segnale acustico. Il pulsante illuminato indicherà la temperatura attualmente selezionata. Per regolare la temperatura dell'acqua, premere uno dei pulsanti di seguito indicati entro 5 secondi dall'avviamento della modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata). L'avvenuta modifica verrà confermata da un doppio segnale acustico. Se non viene premuto alcun pulsante entro 5 secondi dall'avviamento della modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), non verrà effettuata alcuna modifica e la macchina tornerà in modalità STANDBY.



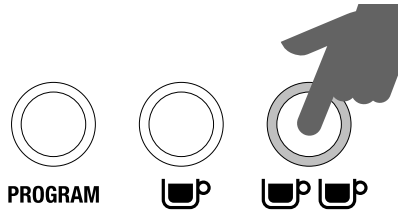
Impostazione predefinita della temperatura: nella modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), premere il pulsante Programme (programma).



Alzare la temperatura dell'acqua +1°C: nella modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), premere il pulsante 1 TAZZA.

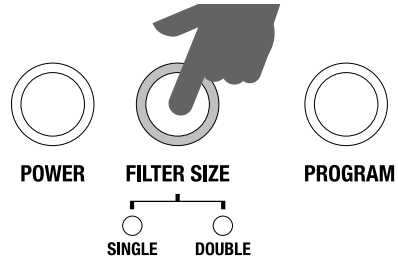


Alzare la temperatura dell'acqua +2°C: nella modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), premere il pulsante 2 TAZZE.



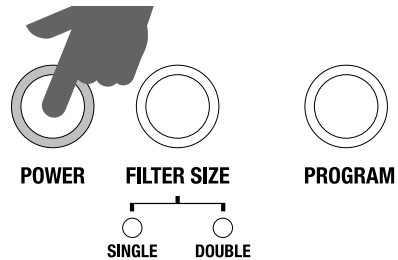
Abbassare la temperatura dell'acqua

-1°C: nella modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), premere il pulsante FILTER SIZE (dimensioni filtro).



Abbassare la temperatura dell'acqua

-2°C: nella modalità Advanced Temperature (temperatura avanzata), premere il pulsante POWER.

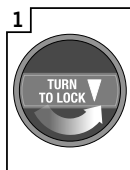


MODALITÀ AUTO OFF (spegnimento automatico)

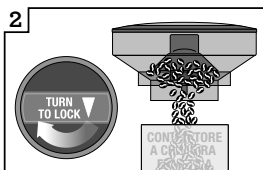
La macchina entra automaticamente in modalità AUTO OFF (spegnimento automatico) dopo 30 minuti.

REGOLARE LE MACINE CONICHE

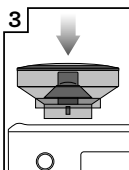
Alcuni tipi di caffè possono richiedere una gamma di gradi di macinatura più ampia per ottenere risultati ottimali. Una caratteristica di the Barista Express™ è la possibilità di ampliare questa gamma grazie alla macina superiore regolabile. Si raccomanda di effettuare solo una modifica per volta.



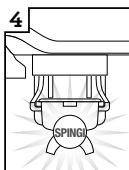
1
Sbloccare il portachicchi.



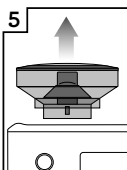
2
Posizionare il portachicchi sopra il contenitore e ruotare la manopola per versare i chicchi nel contenitore.



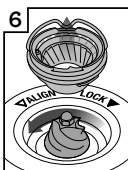
3
Allineare il portachicchi.



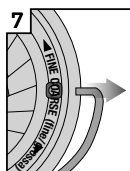
4
Avviare il macinacaffè fino a svuotarlo.



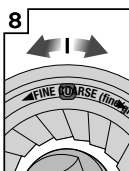
5
Rimuovere il portachicchi.



6
Rimuovere la macina superiore.



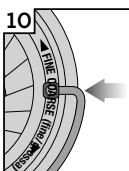
7
Rimuovere il sottile manico in metallo da entrambi i lati della macina.



8
Regolare l'impostazione della macina superiore per una macinatura più fine o più grossa, un numero alla volta.



9
Allineare il numero con il foro di alloggiamento del manico.



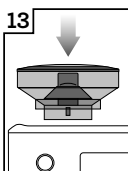
10
Reinserire il sottile manico in metallo in entrambi i lati della macina.



11
Bloccare la macina superiore saldamente in posizione.



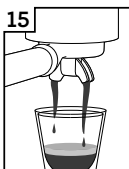
12
Bloccare la macina superiore.



13
Allineare il portachicchi.



14
Bloccare il portachicchi.



15
Controllare l'estrazione dell'espresso.



Manutenzione e pulizia

SOSTITUIRE IL FILTRO DELL'ACQUA



Il filtro dell'acqua fornito contribuisce a impedire l'accumulo di calcare all'interno e sulla superficie di diversi componenti interni. Sostituire il filtro dell'acqua, dopo 3 mesi o una volta filtrati 40 l d'acqua, ridurrà la necessità di decalcificare l'apparecchio.

Il limite di 40 l è basato su un livello di durezza dell'acqua pari a 4. Se si utilizza acqua con livello di durezza 2, il limite può essere portato a 60 l.

CICLO DI PULIZIA

Sullo schermo LCD verrà visualizzato CLEAN ME! (pulire) quando è richiesto un ciclo di pulizia. Si tratta di un ciclo di risciacquo diverso dalla decalcificazione.

1. Inserire il filtro 1 TAZZA nel portafiltro insieme al disco di pulizia fornito e a una capsula di detergente.
2. Fissare il portafiltro nel gruppo di erogazione e collocare un contenitore di grandi dimensioni sotto i beccucci del portafiltro.
3. Verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda e che il vassoio raccogliogocce sia vuoto.
4. Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio.
5. Premere contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE, quindi premere anche il pulsante POWER. Tenere premuti tutti e tre i pulsanti per circa 10 secondi.
6. Il ciclo di pulizia inizierà e durerà circa 5 minuti. Durante questo periodo, l'acqua scorrerà a intermittenza nel portafiltro per sciogliere la pastiglia detergente e risciacquare nella testa del gruppo. Se il tuo disco di pulizia è senza foro nel mezzo, l'acqua non dovrebbe passare quasi mai attraverso il portafiltro.

7. Rimuovere il portafiltro e verificare che il detergente si sia sciolto del tutto. Se il detergente non è completamente sciolto, ripetere l'operazione fino a quando la capsula si sarà sciolta, ripetere il processo dalla fase 4 del ciclo di pulizia fino a quando la compressa non si è sciolta.
8. Quando la pastiglia si è completamente sciolta, rimuovere il disco di pulizia, reinserire il portafiltro e premere il pulsante 2 CUP per sciacquare la testina di infusione dalla soluzione detergente. Si consiglia di utilizzare anche una tazza, per evitare schizzi d'acqua sulla macchina. Una volta completato, assicurarsi di rimuovere eventuali schizzi con un panno morbido e asciutto.

DECALCIFICAZIONE



NOTA

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

Con l'uso regolare dell'apparecchio, l'acqua dura può causare accumulo di minerali all'interno o sulla superficie di diversi componenti interni, riducendo così il flusso e la temperatura di estrazione e la potenza della macchina, e influenzando inoltre il gusto del caffè espresso.



NOTA

La macchina non richiederà automaticamente un promemoria quando è il momento di eseguire un ciclo di rimozione del calcare. Mentre il ciclo di pulizia è importante per mantenere pulita la testina di infusione dagli oli del caffè; il ciclo di decalcificazione è fondamentale per mantenere la macchina pulita internamente e priva di calcare.

Si consiglia di decalcificare l'unità ogni 90 giorni quando la durezza dell'acqua è al livello 4, e quando la durezza dell'acqua è al livello 6, decalcificare l'unità ogni 60 giorni.



ATTENZIONE

Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso o svuotato completamente durante la decalcificazione.

Preparare l'apparecchio per la funzione di decalcificazione

1. Far sciogliere un sacchetto di polvere decalcificante Sage in un litro d'acqua di rubinetto, quindi riempire il serbatoio dell'acqua (iniziare il procedimento dopo aver dissolto completamente la polvere).
2. Tenere premuti contemporaneamente il pulsante 2 TAZZE e il pulsante POWER per entrare in modalità decalcificazione. All'avvio del processo di decalcificazione, la macchina inizierà a riscaldarsi. Il pulsante POWER lampeggerà in maniera continua durante la fase di riscaldamento. La macchina sarà pronta per la decalcificazione quando i pulsanti POWER e 1 TAZZA e le spie luminose CLEAN ME (pulizia necessaria) e HOT WATER / STEAM (acqua calda/vapore) saranno tutti completamente illuminati (senza lampeggiare).

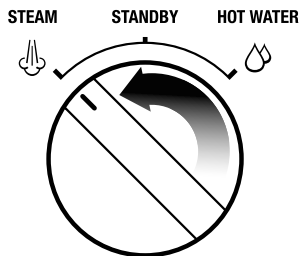
Decalcificare il componente del caffè

3. Premere il pulsante 1 TAZZA per avviare la decalcificazione del componente del caffè. Questa procedura richiede circa 25 secondi. Il pulsante 1 TAZZA dovrebbe lampeggiare in maniera continua e rimanere illuminato una volta terminata la decalcificazione. Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA per arrestare la decalcificazione prima che siano trascorsi 25 secondi.

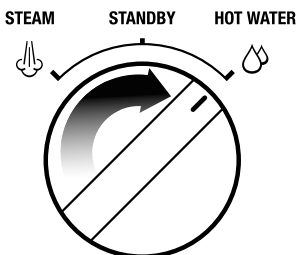
Decalcificare i componenti del vapore e dell'acqua calda

La decalcificazione dei componenti del vapore e di quelli dell'acqua calda richiede rispettivamente circa 13 secondi e 8 secondi. La decalcificazione può essere interrotta prima del termine dell'operazione impostando la manopola del vapore su STANDBY.

4. Decalcificare il componente del vapore ruotando la manopola del vapore verso SINISTRA in direzione dell'icona STEAM (vapore).



5. Decalcificare il componente dell'acqua calda ruotando la manopola del vapore verso DESTRA in direzione dell'icona HOT WATER (acqua calda).



Ripetere i processi per completare la decalcificazione

Dopo aver eseguito i processi sopramenzionati, nel serbatoio dell'acqua dovrebbero essere rimasti circa 0,5 l di soluzione decalcificante.

6. Ripetere le azioni descritte ai punti 4-6 per completare il processo di decalcificazione ed esaurire la soluzione presente nel serbatoio.

Risciacquo della soluzione decalcificante

7. Dopo aver terminato il processo di decalcificazione, rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo bene, quindi riempirlo nuovamente di acqua fredda fino alla capacità massima (2 litri) e ripetere le azioni descritte ai punti 4-6 per ripulire ulteriormente la macchina da qualsiasi residuo di soluzione decalcificante.
8. Premere il pulsante POWER per abbandonare il processo di decalcificazione. A questo punto, gli indicatori a LED si spegneranno.



NOTA

Quando è in modalità decalcificazione, la macchina si spegne automaticamente se non utilizzata per più di 5 minuti. Per riprendere la decalcificazione, ricominciare dal punto 3.

PULIZIA PROFONDA DEL MACINACAFFÈ CONICO

Questa azione è necessaria solo se c'è un'ostruzione fra le macine e il condotto di uscita del macinacaffè.



ATTENZIONE

Si deve fare molta attenzione poiché le macine del macinacaffè sono estremamente affilate.

PULIRE LA LANCIA VAPORE

La lancia vapore deve sempre essere pulita dopo la montatura del latte. Pulire la lancia vapore con un panno umido. Orientare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogliogocce, quindi impostare brevemente la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione STEAM (vapore). Questo laverà via eventuali residui di latte dall'interno della lancia vapore.

Se uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore è ostruito, assicurarsi che la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sia nella posizione STANDBY. Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.

Se la lancia vapore rimane ostruita, rimuovere la punta utilizzando il foro centrale dell'accessorio per la pulizia e immergerlo in acqua calda. Utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia per liberare il foro/i fori prima di rimontare la punta sulla lancia vapore.

PULIRE I FILTRI E IL PORTAFILTRO

I filtri e il portafiltro devono essere sciacquati in acqua calda subito dopo l'uso per rimuovere tutti i residui di oli del caffè.

Se uno o diversi fori del filtro sono ostruiti, liberare il foro/i fori utilizzando l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.

Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.

PULIRE IL DISCO FORATO

L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè macinato.

Eseguire periodicamente il lavaggio della macchina. Posizionare un filtro vuoto all'interno del portafiltro nel gruppo di erogazione. Tenere premuto il pulsante 1 TAZZA e far scorrere un po' d'acqua per lavare via eventuali residui di caffè.

PULIRE IL VASSOIO RACCOGLILOCCE E IL VANO PORTAOGGETTI

Il vassoio raccogliogocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, in particolare quando l'indicatore del vassoio raccogliogocce mostra la scritta EMPTY ME! (svuotare).

Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliogocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. È anche possibile rimuovere l'indicatore EMPTY ME! (svuotare) dal vassoio raccogliogocce tirandolo verso l'alto per rilasciare i ganci laterali. Lavare tutti i

componenti con acqua tiepida e sapone, usando un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo.

Il vano portaoggetti (situato dietro il vassoio raccogliogocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti con particelle abrasive, pezzi o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici.



NOTA

Tutti i componenti devono essere lavati a mano utilizzando acqua tiepida e un detergente per piatti delicato. Non utilizzare detergenti con particelle abrasive, pezzi o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici. Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

PULIRE L'INVOLUCRO ESTERNO E IL VASSOIO PER IL RISCALDAMENTO DELLE TAZZE

L'involucro esterno e il vassoio per il riscaldamento delle tazze possono essere puliti con un panno morbido e umido. Lucidare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti con particelle abrasive, pezzi o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici.

RIPORRE L'ELETTRODOMESTICO

Prima di riporre l'elettrodomestico assicurarsi che la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sia impostata su STANDBY, quindi premere il pulsante POWER per spegnere l'elettrodomestico e scollegarlo dalla presa di alimentazione. Rimuovere i chicchi di caffè inutilizzati dal portachicchi, pulire il macinacaffè (vedere pag. 17), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliogocce.



ATTENZIONE

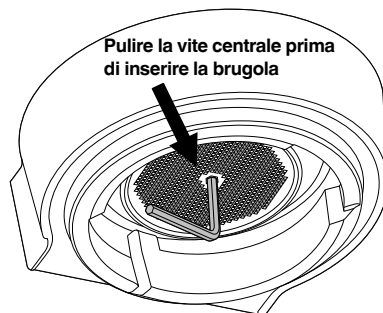
Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

UTILIZZARE LA BRUGOLA

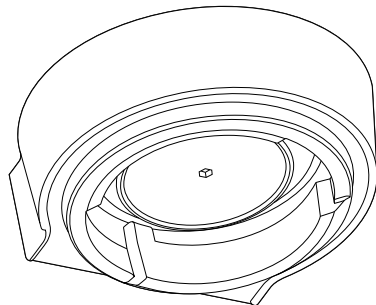
Nel tempo la guarnizione in silicone attorno al disco forato dovrà essere sostituita per garantire le condizioni ottimali per l'estrazione.

1. Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione.
2. Rimuovere con delicatezza il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliogocce, facendo particolare attenzione se sono pieni.
3. Utilizzando uno spiedo o uno strumento simile, pulire il foro centrale della vite da eventuali residui di caffè.

4. Inserire l'estremità più corta della brugola nel foro centrale. Ruotare in senso antiorario per allentare la vite.



5. Una volta allentata, rimuovere con delicatezza la vite e il disco forato in acciaio inossidabile e metterli da parte. Prendere nota di quale parte del disco forato è rivolta verso il basso. Questo renderà più semplice rimontare l'elettrodomestico. Lavare il disco forato in acqua tiepida e sapone, quindi asciugarlo a fondo.
6. Rimuovere la guarnizione in silicone con le dita o con delle pinze a becco lungo. Inserire la nuova guarnizione con il lato liscio davanti e il lato scanalato rivolto verso l'esterno.



7. Reinserrire il disco forato, quindi riposizionare la vite. Avvitare con le dita in senso orario per 2-3 giri, quindi usare la brugola per stringere la vite fino a farla aderire alla superficie del disco forato.
8. Reinserrire il vassoio raccogliogocce e il serbatoio dell'acqua.

Per ordinare altre guarnizioni in silicone o richiedere consulenze, contattare il servizio clienti Sage o visitare il sito www.sageappliances.com.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PROCEDURA
<p>La macchina non si riscalda.</p> <p>La spia luminosa STEAM/HOT WATER (vapore/acqua calda) lampeggia quando la macchina è accesa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) non è nella posizione STANDBY. 	<ul style="list-style-type: none"> Impostare la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione STANDBY. La macchina comincerà a riscaldarsi.
<p>L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione.</p> <p>Non viene erogata acqua calda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura funzionale. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura funzionale. La spia luminosa del pulsante POWER smetterà di lampeggiare e le spie luminose di tutti i pulsanti si accenderanno quando l'apparecchio è pronto.
	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il serbatoio dell'acqua.
	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio necessita di decalcificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultare la sezione "Decalcificazione" a pag. 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Macinatura troppo fine e/o troppo caffè nel filtro e/o pressatura eccessiva e/o filtro ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> Vedere di seguito la voce "Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato".
<p>Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Scegliere una macinatura leggermente più grossa. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 ed "Estrazione eccessiva" a pag. 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Troppo caffè nel filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Ridurre la dose di caffè. Consultare le sezioni "Impostare la quantità di caffè macinato" a pag. 9 ed "Estrazione eccessiva" a pag. 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Pressatura eccessiva del caffè. 	<ul style="list-style-type: none"> Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il serbatoio dell'acqua.
	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. 	<ul style="list-style-type: none"> Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	<ul style="list-style-type: none"> Il filtro potrebbe essere ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.
	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio necessita di decalcificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultare la sezione "Decalcificazione" a pag. 15.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PROCEDURA
Il caffè espresso esce troppo velocemente.	• La macinatura del caffè è troppo grossa.	• Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 e "Estrazione non sufficiente" a pag. 11.
	• Troppo poco caffè nel filtro.	• Incrementare la dose di caffè. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 e "Estrazione non sufficiente" a pag. 11.
	• Pressatura del caffè non sufficiente.	• Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro.	• Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.	• Assicurarsi che il portafiltro sia inserito completamente e avvitato fino a incontrare resistenza.
	• Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.	• Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
	• Pressatura del caffè non sufficiente.	• Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	• Troppo caffè nel filtro.	• Ridurre la dose di caffè. Consultare la sezione "Impostare la quantità di caffè macinato" a pag. 9.
	• La guarnizione in silicone attorno al disco forato deve essere sostituita per garantire che il portafiltro sia ben fissato nel gruppo di erogazione.	• Consultare la sezione "Utilizzare la brugola" a pag. 18.
Non c'è vapore.	• L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura funzionale.	• Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura funzionale. La spia luminosa STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) lampeggerà per indicare che la macchina si sta riscaldando per produrre il vapore. È possibile che durante questa operazione dell'acqua di condensa venga espulsa dalla lancia vapore. Questo fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio. La lancia vapore è pronta all'uso quando la spia luminosa STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) smette di lampeggiare.
	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	• Riempire il serbatoio dell'acqua.
	• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	• Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	• L'apparecchio necessita di decalcificazione.	• Consultare la sezione "Decalcificazione" a pag. 15.
	• La lancia vapore è ostruita.	• Consultare la sezione "Pulire la lancia vapore" a pag. 17.
	• La manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) non è nella posizione STEAM (vapore).	• Assicurarsi che la manopola STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sia completamente impostata sulla posizione STEAM (vapore).
Il caffè non è sufficientemente caldo.	• Tazze non preriscaldate.	• Sciacquare le tazze in acqua corrente calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento.
	• Portafiltro non preriscaldato.	• Sciacquare il portafiltro in acqua corrente calda. Asciugare a fondo.
	• Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffelatte ecc.).	• Riscaldare il latte finché la superficie della lattiera non diventa calda al tatto.
	• L'apparecchio necessita di decalcificazione.	• Consultare la sezione "Decalcificazione" a pag. 15.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PROCEDURA
Non c'è crema.	• Pressatura del caffè non sufficiente.	• Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	• La macinatura del caffè è troppo grossa.	• Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 e "Estrazione non sufficiente" a pag. 11.
	• Il caffè in chicchi o premacinato non è fresco.	• Se si utilizzano chicchi di caffè interi, acquistare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli entro 2 settimane da tale data. • Se si utilizza caffè premacinato, consumarlo entro una settimana dalla macinatura.
	• Il filtro potrebbe essere ostruito.	• Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.
	• Si stanno utilizzando filtri a parete singola per il caffè premacinato.	• Assicurarsi di utilizzare i filtri a parete doppia per il caffè premacinato.
Il vassoio raccogliogocce si riempie troppo velocemente.	• Funzione lavaggio automatico. Dopo le funzioni vapore e acqua calda viene rilasciata automaticamente dell'acqua nel vassoio raccogliogocce per garantire che l'elemento riscaldante thermocoil sia alla temperatura ottimale per l'estrazione del caffè espresso.	• Non è necessaria alcuna azione poiché si tratta del normale funzionamento della macchina.
Si sente un suono simile a quello di una pompa durante l'estrazione del caffè o la montatura del latte.	• È in corso il normale funzionamento della pompa a 15 bar di produzione italiana.	• Non è necessaria alcuna azione poiché si tratta del normale funzionamento della macchina.
	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	• Riempire il serbatoio dell'acqua.
	• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	• Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
Perdite d'acqua.	• Funzione lavaggio automatico. Dopo le funzioni vapore e acqua calda viene rilasciata automaticamente dell'acqua nel vassoio raccogliogocce per garantire che l'elemento riscaldante thermocoil sia alla temperatura ottimale per l'estrazione del caffè espresso.	• Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia ben fissato dopo aver utilizzato le funzioni vapore e acqua calda. • Svuotare regolarmente il vassoio raccogliogocce.
	• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	• Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	• La guarnizione in silicone attorno al disco forato deve essere sostituita per garantire che il portafiltro sia ben fissato nel gruppo di erogazione.	• Consultare la sezione "Utilizzare la brugola" a pag. 17.
La macchina è accesa ma smette di funzionare.	• Il dispositivo termico di protezione potrebbe essersi attivato a causa del surriscaldamento della pompa o del macinacaffè.	• Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione. Lasciar raffreddare per 30-60 minuti. • Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti Sage al numero: 0808 178 1650.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PROCEDURA
Il caffè non esce dal macinacaffè.	<ul style="list-style-type: none"> • Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi. • Il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè sono ostruiti. • Acqua/umidità nel contenitore o nel condotto di uscita del macinacaffè. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi. • Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulizia profonda del macinacaffè conico" a pag. 16. • Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulizia profonda del macinacaffè conico" a pag. 16. Assicurarsi che le macine siano completamente asciutte prima di rimontare l'apparecchio. È possibile utilizzare un asciugacapelli per soffiare aria nel contenitore del macinacaffè.
Gli indicatori luminosi a LED della spia FILTER SIZE (dimensioni filtro) lampeggiano.	<ul style="list-style-type: none"> • Il portachicchi non è fissato correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il portachicchi, verificare l'eventuale presenza di scarti e fissare il portachicchi nuovamente in posizione.
Troppo/troppo poco caffè macinato viene erogato nel filtro.	<ul style="list-style-type: none"> • Le impostazioni della quantità di caffè macinato non sono adatte alla macinatura utilizzata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Per aumentare o ridurre la quantità di caffè macinato selezionata, utilizzare la manopola GRIND AMOUNT (quantità di caffè macinato). Consultare le sezioni "Impostare la quantità di caffè macinato" a pag. 9 e "Guida all'estrazione" a pag. 11.
Troppo/troppo poco caffè espresso viene erogato nella tazza.	<ul style="list-style-type: none"> • È necessario regolare i volumi erogati e/o le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le seguenti azioni una alla volta: • Ripristinare le impostazioni predefinite dell'apparecchio. Consultare la sezione "Ripristinare i volumi predefiniti" a pag. 10. • Riprogrammare i volumi erogati. Consultare la sezione "Riprogrammare i volumi erogati" a pag. 10. • Regolare le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" e "Impostare la quantità di caffè macinato" a pag. 9 e "Guida all'estrazione" a pag. 11.
Il macinacaffè produce un forte rumore.	<ul style="list-style-type: none"> • Ostruzione o oggetto estraneo nel macinacaffè. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il portachicchi, verificare l'eventuale presenza di scarti o ostruzioni. Se necessario, pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico" a pag. 16.
La valvola della pressione non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Dose non corretta o troppo poco caffè nel filtro. • Utilizzo di chicchi di caffè tostati vecchi che hanno superato la data di scadenza. • La macinatura del caffè è troppo grossa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'accessorio Razor in dotazione per assicurarsi che ci sia la giusta dose di caffè nel portafiltro. • Utilizzare caffè appena tostato entro quattro settimane dalla data di tostatura. • Regolare la macinatura perché sia più fine. • Inserire un disco di gomma nel cestello del filtro da una tazza (senza caffè) ed eseguire un'estrazione; quando l'ago si muove, significa che il quadrante della valvola della pressione funziona.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni dalla data di acquisto.

La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.



Nota

the Barista Express™



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 6 Componentes
- 8 Funciones
- 15 Cuidado y limpieza
- 19 Resolución de problemas
- 23 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión descargable de este documento en sageappliances.com
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato.
- Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes usarlo por primera vez.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilices el aparato para propósitos distintos del

- establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).
 - Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
 - Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
 - Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
 - Si la máquina debe ser:
 - dejada desatendida
 - limpiada
 - movida
 - ensamblada; o
 - almacenada
 Apaga siempre la máquina de expreso poniendo el botón POWER en OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
 - Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
 - Mantén la máquina y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
 - El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
 - Este aparato no se debe usar como un juguete.
 - El aparato pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
 - El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No utilices accesorios que no sean los provistos con la máquina.
- No intentes hacer funcionar la máquina con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilices ningún otro líquido aparte del agua fría de la red. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar el sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.
- Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
- Asegúrate de que el portafiltros esté firmemente colocado y asegurado en el cabezal de preparación antes de usar la máquina.
- Nunca retires el portafiltros durante la operación de preparación, ya que la máquina está bajo presión.
- No coloques nada, excepto tazas para calentar, encima del aparato.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
- No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier parte.
- La superficie del elemento calefactor mantiene calor residual después del uso.
- Antes de limpiar, mover o guardar el aparato, asegúrate siempre de que esté APAGADO y desenchufado de la toma de corriente, y que se haya enfriado tras el uso.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Cuando no utilices el aparato, debe estar APAGADO (en la posición OFF) y desenchufado de la toma de corriente.
- Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
- No utilices el aparato sobre el escurridor del fregadero.
- No hagas funcionar el aparato si está en un espacio cerrado o dentro de un armario.
- Ten cuidado al descalcificar, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar,

asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y vacía. Consulta “Cuidado y limpieza” para obtener más instrucciones.

- No hagas funcionar el molinillo sin la tapa de la tolva colocada. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal.

Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.



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

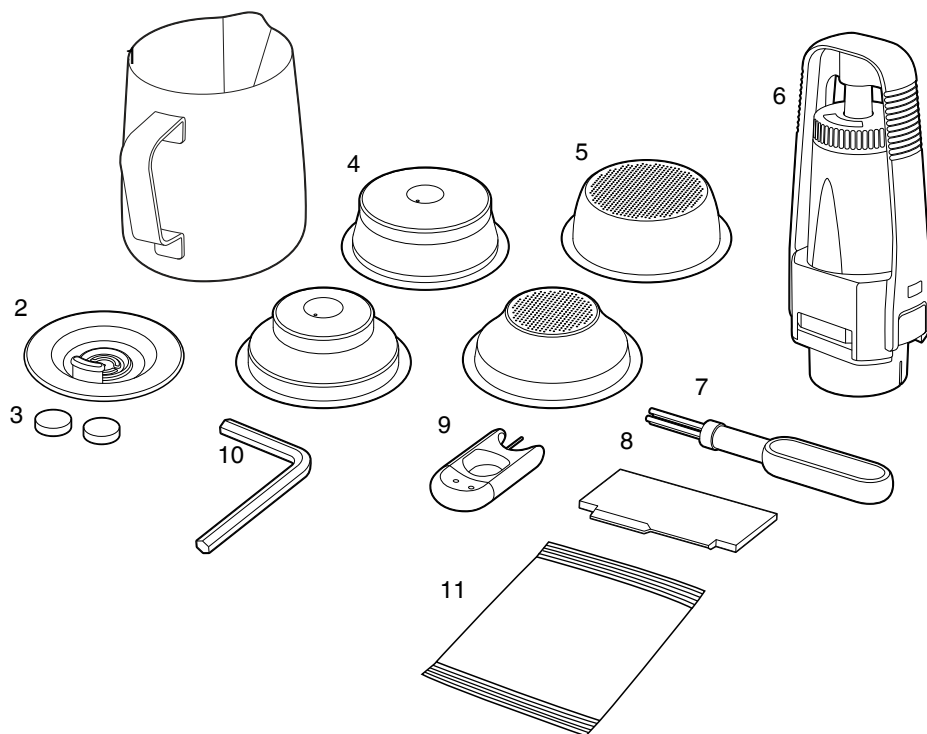
SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



- A.** Tolva de café en grano, 250 g
- B.** Molinillo de muela cónica integrado
- C.** Salida del molido
- D.** Interruptor del molinillo
- E.** Receptáculo de molido manos libres
- F.** Selector de tamaño de molido: GRIND SIZE
- G.** Dial de cantidad de molido: GRIND AMOUNT
- H.** Botón de tamaño de filtro: FILTER SIZE
- I.** Botón de encendido: POWER
- J.** Prensador extraíble integrado de 54 mm
- K.** Grupo
- L.** Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm
- M.** Espacio extra para tazas altas
- N.** Bandeja de goteo extraíble separadora de café seco y húmedo
- O.** Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)
- P.** Vaporizador giratorio en 360°
- Q.** Salida separada de agua caliente
- R.** Dial de Vapor/Agua caliente (STEAM/HOT WATER)
- S.** Indicador de vapor/agua caliente
- T.** Botones 1 TAZA y 2 TAZAS
- U.** Indicador de limpieza: CLEAN ME
- V.** Manómetro de espresso
- W.** Botón de programa
Reprograma el volumen preestablecido de 1 TAZA y 2 TAZAS.
- X.** Bandeja de calentamiento de tazas
- Y.** Depósito de agua extraíble de 2 litros



ACCESORIOS

- | | |
|--|---|
| 1. Jarra de leche Temp Control™ | 6. Portafiltros y filtro de agua |
| 2. Disco de limpieza | 7. Cepillo de limpieza |
| 3. Pastillas limpiadoras | 8. Herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™ |
| 4. Filtros presurizados
(1 taza y 2 tazas) Usar con café premolido. | 9. Herramienta de limpieza |
| 5. Filtros no presurizados
(1 taza y 2 tazas) Úsalos cuando mueles granos de café enteros | 10. Llave Allen |
| | 11. Polvo para descalcificar |

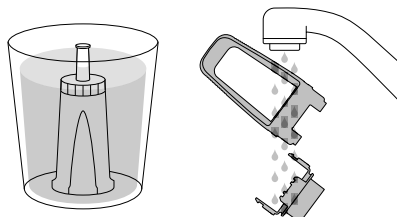
CE Datos técnicos
220–240 V ~ 50 Hz 1560–1850 W



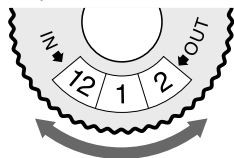
Funciones

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

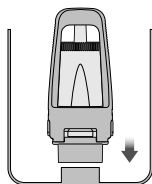
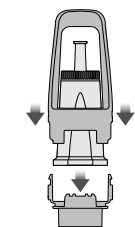
- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.



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



- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros.
- Para instalar el portafiltros armado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empuja hacia abajo para ajustarlo en su lugar.



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

PRIMER USO

- Asegúrate de que el filtro de agua esté bien colocado dentro del depósito de agua.
- Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca MAX.
- Asegúrate de que la tolva esté bloqueada en su posición.
- Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. Pulsa el botón POWER para encender la máquina. La luz del botón POWER parpadeará mientras la máquina se está calentando.

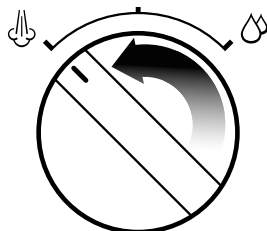


NOTA

Si la tolva no está correctamente bloqueada en su posición, los ledes de FILTER SIZE parpadearán.

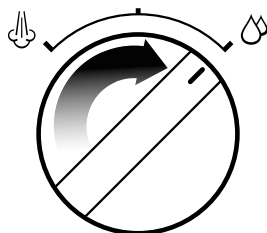
1. Pulsa el botón 2 TAZAS para hacer correr agua caliente a través del grupo.
2. Ubica la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo. Gira el dial STEAM/HOT WATER a la posición STEAM y haz correr vapor a través del vaporizador durante 10 segundos.

STEAM STANDBY HOT WATER



3. Gira el dial STEAM/HOT WATER a la posición de HOT WATER y haz correr el agua a través de la salida de agua caliente durante 10 segundos.

STEAM STANDBY HOT WATER



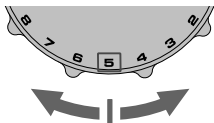
4. Repite los pasos 1-3 hasta que el depósito de agua esté vacío.

OPERACIÓN GENERAL

Ajuste del grosor del molido

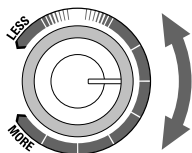
El grosor del molido afectará la velocidad del flujo de agua a través del café en el filtro y el sabor del café expreso.

Te recomendamos que comiences en el ajuste 8 y ve ajustando según sea necesario.



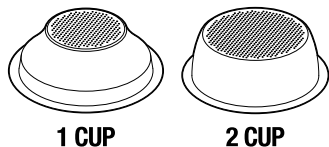
Ajuste de la cantidad de molido

Ajusta el dial GRIND AMOUNT a la posición de las 3 en punto como punto de partida. Ajusta hacia LESS (menos) o MORE (más) según sea necesario para ajustar la cantidad de la dosis.

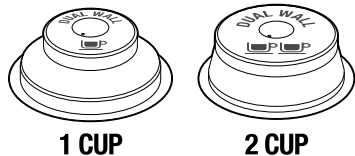


Selección de filtro

Usa filtros no presurizados si muelas granos de café enteros.

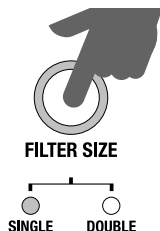


Usa filtros presurizados si utilizas café molido.



Selección del tamaño del filtro

Coloca el filtro de 1 taza o 2 tazas en el portafiltros. Pulsa el botón FILTER SIZE para seleccionar SINGLE si usas el filtro de 1 TAZA, o DOUBLE si usas el filtro de 2 TAZAS.



Dosificación automática

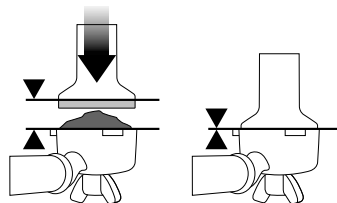
- Pulsa y suelta el portafiltros para activar el interruptor del molinillo.
- El molido se detendrá automáticamente, sin embargo, si quieres detenerlo antes de que finalice el ciclo, empuja y suelta el portafiltros.

Dosificación manual

- Empuja y sostén el portafiltros para activar el interruptor del molinillo. Continúa presionando hasta que se haya dosificado la cantidad deseada de café molido.
- Para detener el molido, suelta el portafiltros.

Apisonar el café molido

- Una vez que haya finalizado el molido, apisonalo firmemente.
- Como guía, el borde superior del límite del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS de que el café haya sido apisonado.

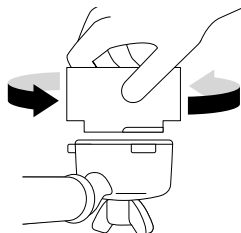


Ajuste de la dosis

La herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™ te permite enrassar el cacillo de café al nivel correcto para una extracción consistente.



- Coloca la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ en el filtro hasta que los hombros de la herramienta se apoyen en el borde del cacillo.
- Gira la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostienes el portafiltros en ángulo sobre el recipiente para posos para quitar el exceso de café.

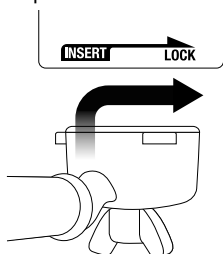


Purga del grupo

Antes de colocar el portafiltros en el grupo, haz correr un flujo corto de agua a través del grupo pulsando el botón 1 TAZA.

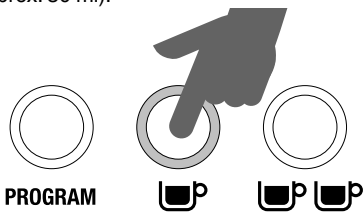
Insertar el portafiltros

Inserta el portafiltros en el grupo y gira el asa hacia el centro hasta que se sienta resistencia.



Volumen de dosis preprogramado: botón 1 TAZA

Pulsa el botón 1 TAZA una vez para extraer un solo expreso al volumen preestablecido (aprox. 30 ml).



NOTA

Al pulsar el botón 1 TAZA o 2 TAZAS durante la salida de un volumen de dosis preprogramado, la extracción se detendrá de inmediato.

Volumen de dosis preprogramado: botón 2 TAZAS

Pulsa el botón 2 TAZAS una vez para extraer un doble expreso al volumen preestablecido (aprox. 60 ml).



Reprogramación del volumen de dosis: 1 TAZA o 2 TAZAS

1. Para comenzar la programación, pulsa el botón Programme una vez.
2. Pulsa el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para iniciar la extracción del expreso. Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA o 2 TAZAS una vez que se haya extraído el volumen deseado de expreso. La máquina emitirá un pitido dos veces para indicar que se has configurado el nuevo volumen de 1 TAZA o 2 TAZAS.

Restablecimiento de los volúmenes predeterminados

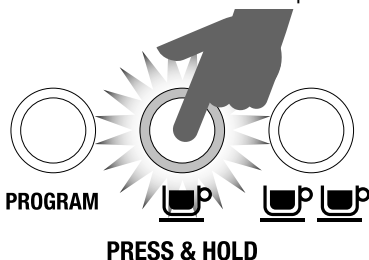
Para reajustar la máquina a los volúmenes de dosis predeterminados de 1 TAZA y 2 TAZAS, pulsa y mantén pulsado el botón PROGRAMME hasta que la máquina emita tres pitidos. Suelta el botón PROGRAMME.

NOTA

Ajustes predeterminados: El volumen de dosis 1 TAZA es de aprox. 30 ml. El volumen de dosis 2 TAZAS es de aprox. 60 ml.

Volumen de dosis manual

Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS. La extracción entrará en la preinfusión de baja presión hasta que se suelte el botón. Cuando se suelta el botón 1 TAZA o 2 TAZAS, la extracción continuará a plena presión. Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA o 2 TAZAS una vez que se haya extraído el volumen deseado de expreso.



GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA



Dentro de la gama de espresso

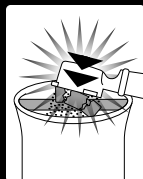


- El flujo comienza después de 8 - 12 segundos
- Fluye lento como la miel tibia
- La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse
- El expreso es marrón oscuro
- La extracción tarda 25-30 segundos

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN

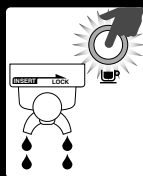
ELIMINA EL MARRO

El poso formará un marro de café. Si el marro está húmedo, consulta la sección "Extracción insuficiente".



ENJUAGA EL FILTRO

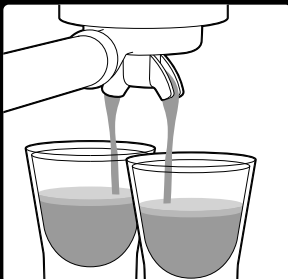
Mantén limpio el filtro para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltros en la máquina y haz correr agua caliente.



EXTRACCIÓN INSUFICIENTE



Debajo de la gama de espresso

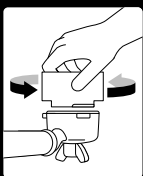


- El flujo comienza después de 1-6 segundos
- Fluye rápido como el agua
- La crema es fluida y pálida
- El expreso es marrón claro
- Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado
- La extracción tarda hasta 20 segundos

SOLUCIONES



Ajusta y vuelve a probar



Muele más fino

Apisona con 15 kilos de presión. El borde superior del la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro **DESPUES** del apisonamiento. Nivel a cacillo con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.

Usa siempre la herramienta the Razor™ y rebaja un poco de café después de apisonar.

EXTRACCIÓN EXCESIVA



Sobre la gama de Espresso

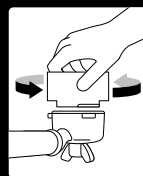


- El flujo comienza después de 12 segundos
- Fluye gota a gota o nada
- La crema es oscura y manchada
- El expreso es marrón muy oscuro
- Tiene un sabor amargo y quemado
- Extracción lleva más de 35 segundos

SOLUCIONES



Ajusta y vuelve a probar



Muele más grueso

Apisona el molido grueso con 15 kilos de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro **DESPUES** del apisonamiento.

Nivel a cacillo al nivel correcto con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.

Usa siempre la herramienta the Razor™ y rebaja un poco de café después de apisonar.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

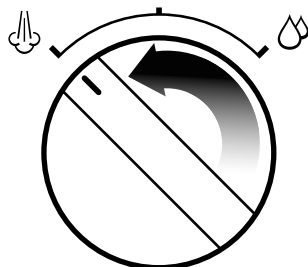
	MOLIDO	DOSIS	APISONAMIENTO	TIEMPO DE EXTRACCIÓN
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	DEMASIADO FINO	DEMASIADO USA THE RAZOR PARA AJUSTAR	15-20KG	MÁS DE 35 SEG
EQUILIBRADO	ÓPTIMO	8-11g (1 taza) 16-19g (2 tazas)	15-20KG	25-30 SEG
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	DEMASIADO GRUESO	DEMASIADO POCO AUMENTA LA DOSIS Y USA RAZOR PARA AJUSTAR	15-20KG	MENOS DE 20 SEG

USO DEL DIAL STEAM/HOT WATER

Vapor

- Coloca la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo.
- Gira el dial STEAM/HOT WATER a la posición STEAM. La luz de STEAM/HOT WATER destellará para indicar que la máquina se está calentando para generar vapor.

STEAM STANDBY HOT WATER



- Cuando la luz STEAM/HOT WATER deje de parpadear, vuelve a colocar el selector en la posición de STANDBY.
- Luego, dentro de 8 segundos, coloca la punta del vaporizador (1–2 cm) debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto y gira rápidamente el dial de vuelta a la posición STEAM. Pausar el vapor evita que salpique la leche de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos).
- La tira indicadora en la jarra de leche cambiará de color para indicar la temperatura exacta de la leche. Recomendamos que esté entre 60 y 65 °C.
- Una vez que la leche esté a la temperatura correcta (60–65 °C), vuelve a colocar el selector

en la posición STANDBY antes de retirar la jarra.

- Pon la jarra a un lado. Limpia inmediatamente el vaporizador con un paño húmedo. Luego, con la punta del vaporizador dirigida sobre la bandeja de goteo, enciende brevemente el vapor para eliminar la leche restante del interior del vaporizador.
- Vierte la leche directamente en el expreso.



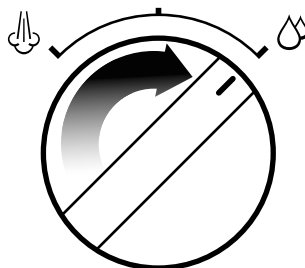
NOTA

Después de 5 minutos de vaporización continua, la máquina deshabilitará automáticamente la función de vapor. La luz STEAM/HOT WATER destellará. Cuando esto ocurra, vuelve el dial a la posición STANDBY.

Agua caliente

- Gira el dial STEAM/HOT WATER a la posición HOT WATER.
- Para detener el agua caliente, vuelve a colocar el dial en la posición de STANDBY.

STEAM STANDBY HOT WATER

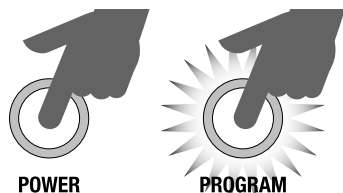


MODO AVANZADO DE TEMPERATURA

Ajuste de la temperatura del agua

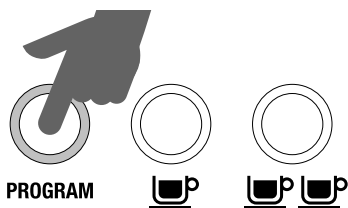
Para entrar al modo avanzado de temperatura:

1. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina.
2. Mantén pulsado el botón PROGRAMME, y pulsa el botón POWER. La máquina emitirá un pitido una vez. El botón iluminado indicará la temperatura actual seleccionada. Para ajustar la temperatura del agua, pulsa uno de los siguientes botones dentro de los 5 segundos de entrar al modo avanzado de temperatura. La máquina emitirá dos pitidos para confirmar el cambio. Si no se presiona ningún botón dentro de los 5 segundos después de entrar en el modo avanzado de temperatura, no se hará ningún cambio y la máquina volverá al modo de espera (STANDBY).



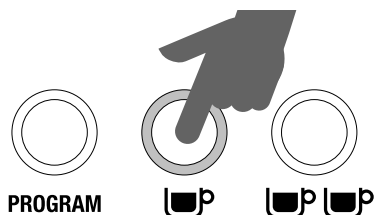
Ajuste de temperatura predeterminado:

En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón Programme.



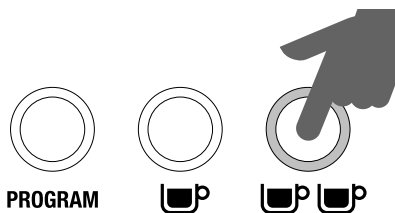
Aumentar la temperatura del agua +1 °C:

En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón 1 TAZA.



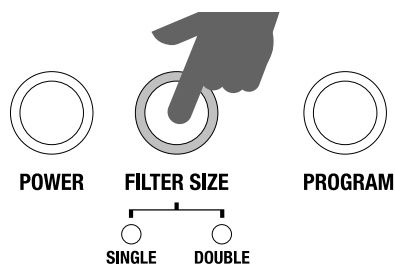
Aumentar la temperatura del agua +2 °C:

En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón 2 TAZAS.



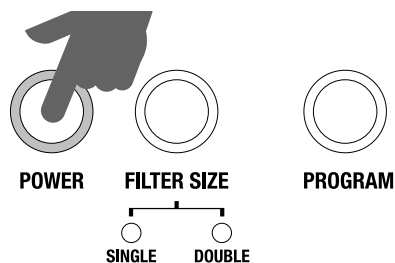
Disminuir la temperatura del agua -1 °C:

En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón FILTER SIZE.



Disminuir la temperatura del agua -2 °C:

En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón POWER.

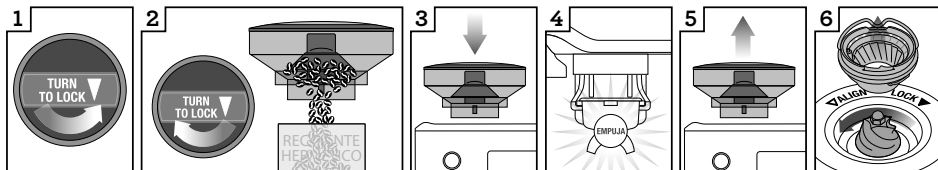


Modo AUTO OFF

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

AJUSTE DE MUELAS CÓNICAS

Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o elaboración ideal. Una característica de tu Barista Express™ es la capacidad de extender este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos hacer solo un ajuste a la vez.



1 Desbloquee la tolva

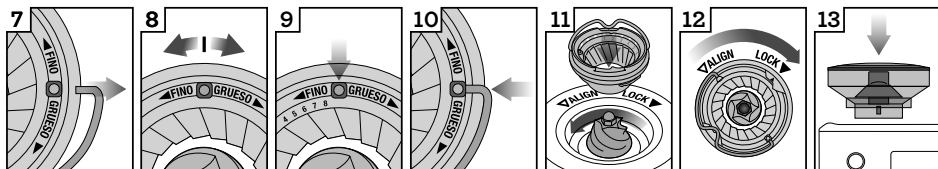
2 Sostén la tolva sobre el contenedor y gira el dial para liberar los granos en el recipiente

3 Alinea la tolva en posición

4 Haz funcionar el molinillo hasta vaciarlo

5 Retira la tolva

6 Retira la muela superior



7 Retira el asa de alambre de ambos lados de la muela

8 Mueve la muela superior ajustable, 1 número, más grueso o más fino

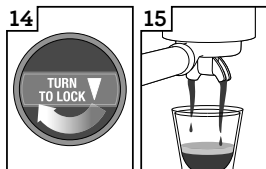
9 Alinea el número con la abertura del asa

10 Inserta el asa de alambre desde ambos lados de la muela

11 Empuja la muela superior con firmeza hasta su posición

12 Bloquea la muela superior

13 Alinea la tolva en posición



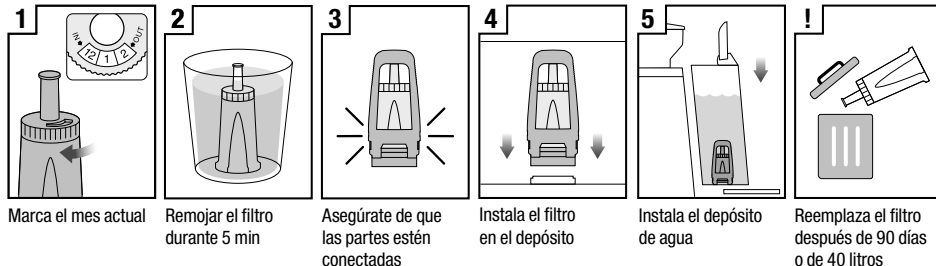
14 Bloquea la tolva

15 Revisa tu extracción



Cuidado y limpieza

REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de incrustaciones en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros reducirá la necesidad de descalcificar la máquina.

La limitación de 40 l se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en el área de nivel 2, puedes aumentar esto a 60 l.

CICLO DE LIMPIEZA

El piloto CLEAN ME se encenderá cuando se requiera un ciclo de limpieza. Se trata de un ciclo de retrolavado y es independiente de la descalcificación.

1. Coloca el filtro de 1 taza en el portafiltros, seguido del disco de limpieza suministrado, y una pastilla limpiadora.
2. Fija el portafiltros en el grupo y coloca un recipiente grande debajo de las boquillas del portafiltros.
3. Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y que la bandeja de goteo esté vacía.
4. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina.
5. Pulsa los botones 1 TAZA y 2 TAZAS simultáneamente, luego pulsa también el botón POWER. Mantén pulsados los 3 botones durante aproximadamente 10 segundos.
6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, el agua fluirá intermitentemente hacia el portafiltro para disolver la pastilla limpiadora y volver a fluir hacia el cabezal del grupo. Si su disco de limpieza no tiene un orificio en el medio, casi nada o nada de agua debería pasar por el portafiltro.

7. Retira el portafiltros y asegúrate de que la tableta se haya disuelto completamente. Si la tableta no se ha disuelto, repita el proceso desde el paso 4 del ciclo de limpieza hasta que se disuelva la tableta.
8. Una vez que la tableta se haya disuelto completamente, retire el disco de limpieza, vuelva a insertar el portafiltro y presione el botón 2 CUP para enjuagar el cabezal de preparación de la solución limpiadora. Recomendamos utilizar también una taza para evitar que el agua salpique la máquina. Una vez terminado, asegúrese de limpiar cualquier salpicadura con un paño suave y seco.

DESCALCIFICACIÓN



NOTA

Asegúrate de retirar el filtro del depósito de agua antes de añadir el polvo descalcificador cuando vayas a descalcificar la máquina.

Con el tiempo, el agua dura puede causar acumulación de minerales en muchos de los componentes internos, reduciendo el flujo de líquido, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso.



NOTA

La máquina no solicitará automáticamente un recordatorio cuando sea el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación. Si bien el ciclo de limpieza es importante para mantener el cabezal de preparación limpio de aceites de café; El ciclo de descalcificación es

fundamental para garantizar que la máquina se mantenga limpia por dentro y libre de cal.

Se recomienda descalcificar su unidad cada 90 días cuando la dureza del agua esté en el nivel 4, y cuando la dureza del agua esté en el nivel 6, descalcifique su unidad cada 60 días.



ADVERTENCIA

No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

Cebiar la máquina para la función de descalcificación

1. Disuelve por completo un sobre de polvo descalcificador de Sage en un litro de agua corriente. Luego llena el depósito de agua. Inicia el proceso solo cuando el polvo se haya disuelto totalmente.
2. Mantén pulsado el botón 2 TAZAS y luego pulsa y mantén pulsado el botón POWER simultáneamente para entrar al modo de descalcificación. La unidad se calentará como parte del inicio de la acción de descalcificación; durante los procesos de calentamiento, el botón POWER debe parpadear continuamente. La máquina indicará que está lista para la descalcificación cuando el botón POWER, el botón 1 TAZA, el indicador CLEAN ME y el indicador HOT WATER/STEAM estén todos encendidos sin parpadear.

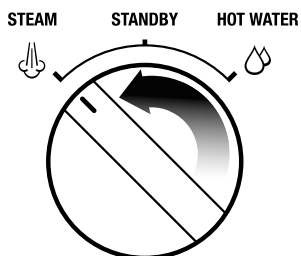
Descalcificación del componente de café

3. Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar la descalcificación del componente de café de la máquina. El descalcificador de café tarda aproximadamente 25 segundos. El botón 1 TAZA deberá parpadear continuamente y quedará encendido fijo una vez que el proceso de descalcificación haya finalizado. Para finalizar la descalcificación dentro de los 25 segundos, vuelve a presionar el botón 1 TAZA.

Descalcificar los componentes de vapor y agua caliente

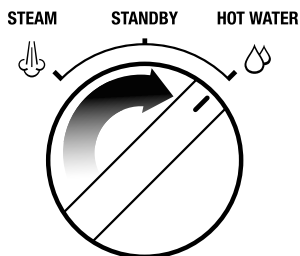
La descalcificación de los componentes de vapor y agua caliente tarda aproximadamente 13 y 8 segundos, respectivamente. La descalcificación puede terminarse prematuramente girando el dial de vapor a STANDBY.

4. Descalcifica el componente de vapor girando el dial de vapor hacia la IZQUIERDA hacia el icono STEAM.



5. Descalcifica el componente de agua caliente girando el dial de vapor hacia la DERECHA hacia el icono de HOT WATER.

Repite los procesos para completar



la descalcificación

Después de los procesos anteriores, aproximadamente la mitad (0,5 litros) de la solución de descalcificación debe permanecer en el depósito de agua.

6. Repite los pasos 4-6 anteriores para completar el proceso de descalcificación para vaciar la solución del depósito.

Enjuaga con solución descalcificadora

7. Después de descalcificar, retira el depósito de agua y enjuaga bien, luego vuelve a llenar con agua fría fresca hasta la capacidad máxima (2 litros) y repite los pasos 4-6 para limpiar más a fondo la máquina de cualquier residuo de la solución de limpieza.
8. Pulsa "POWER" para salir del proceso de descalcificación. Esto se indicará mediante el apagado de las luces led.

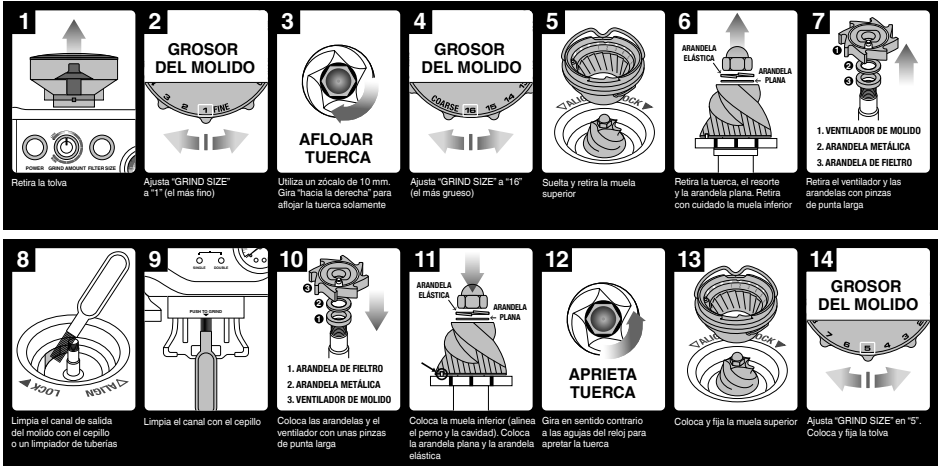


NOTA

La máquina se apaga automáticamente si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos en el modo de descalcificación. Para reanudar la descalcificación, comienza desde el paso 3.

LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este paso solo es necesario si hay un bloqueo entre las muela y la salida del molinillo.



ADVERTENCIA

Se debe tener cuidado ya que las muelas del molinillo son extremadamente afiladas.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo. Con la punta del vaporizador dirigida sobre la bandeja de goteo, coloca brevemente el dial STEAM / HOT WATER en la posición STEAM. Esto eliminará la leche restante del interior del vaporizador.

Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se bloquea, asegúrate de que el dial de STEAM / HOT WATER está en la posición STANDBY. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y dejar que se enfríe. Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios.

Si el vaporizador sigue bloqueado, retira la punta con la llave integrada en la herramienta de limpieza y sumérgela en agua caliente. Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios antes de recolocarla en el vaporizador.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.

Si se tapa algún orificio del filtro, usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destaparlo.

Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.

Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y portafiltros en el grupo. Mantén pulsado el botón 1 TAZA y deja correr un chorro corto de agua para eliminar el café residual.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y ALMACENAMIENTO

La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo muestra EMPTY ME!

Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Levanta el separador de molido de café y desecha los posos (el marro) de café. El indicador EMPTY ME! también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lava todas las piezas con agua jabonosa tibia y un paño suave. Aclara y seca bien todo.

La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente suave para vajilla. No utilices productos de limpieza abrasivos, rasquetas o paños que puedan rayar la superficie. No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavaplatos.

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

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar, asegúrate de que el dial de STEAM / HOT WATER está en la posición de STANDBY, pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo (consulta la página 17), vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo.



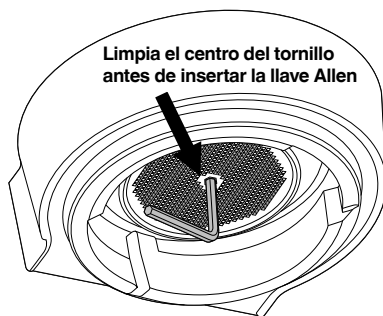
ADVERTENCIA

No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

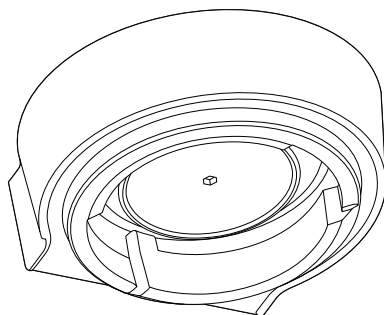
USO DE LA LLAVE ALLEN

Con el tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un rendimiento óptimo de la preparación.

1. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchufa el cable de la toma de corriente.
2. Retira con cuidado el depósito de agua y la bandeja de goteo, teniendo especial cuidado si están llenos.
3. Con un pincho o similar, limpia el centro del tornillo de residuos de café.
4. Coloca el extremo más corto de la llave Allen en el centro del tornillo. Gira hacia la izquierda para aflojar el tornillo.



5. Una vez aflojado, retira con cuidado el tornillo y la ducha de acero inoxidable y guárdalos a mano. Toma nota del lado de la ducha que está hacia abajo. Esto facilitará volver a montarlos. Lava la ducha en agua jabonosa tibia, y luego sécala bien.
6. Retira el sello de silicona con los dedos o un par de alicates de punta larga. Coloca el nuevo sello, el lado plano primero, de modo que el lado acanalado quede frente a ti.



7. Vuelve a colocar la ducha y el tornillo. Con los dedos, gira el tornillo en el sentido de las agujas del reloj durante 2-3 revoluciones, luego inserta la llave Allen para apretar hasta que el tornillo quede al ras con la ducha.
8. Vuelve a colocar la bandeja de goteo y el depósito de agua.

Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente de Sage o visita www.sageappliances.com para adquirir sellos de silicona de repuesto o para obtener asesoramiento.



Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
La máquina no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> El dial de STEAM / HOT WATER no está en la posición STANDBY. 	<ul style="list-style-type: none"> Gira el dial de STEAM / HOT WATER a la posición STANDBY. La máquina comenzará a calentar.
La luz de STEAM/ HOT WATER parpadea cuando la máquina está encendida.		
El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. El depósito de agua está vacío. El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. La máquina necesita ser descalcificada. El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el apisonamiento es excesivo o el filtro está tapado. 	<ul style="list-style-type: none"> Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz del botón POWER dejará de parpadear y todas las luces de los botones en el panel de control se iluminarán cuando esté listo. Llena el depósito. Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar. Consulta "Descalcificación", página 15. Consulta a continuación: "El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada".
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada.	<ul style="list-style-type: none"> El café es demasiado fino. Hay demasiado café en el filtro. Café demasiado apisonado. El depósito de agua está vacío. El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. El filtro puede estar tapado. La máquina necesita ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9 y "Extracción excesiva", página 11. Reduce la cantidad de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Extracción excesiva", página 11. Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión. Llena el depósito. Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar. Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien. Consulta "Descalcificación", página 15.
El expreso sale demasiado rápidamente.	<ul style="list-style-type: none"> Café molido demasiado grueso. No hay suficiente café en el filtro. Café poco apisonado. 	<ul style="list-style-type: none"> Usa un molido ligeramente más fino. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9 y "Extracción insuficiente", página 11. Aumenta la dosis de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Extracción insuficiente", página 11. Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros.	• Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	• Asegúrate de que el portafiltros esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	• Hay granos de café alrededor del borde del filtro.	• Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo.
	• Café poco apisonado.	• Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión.
	• Hay demasiado café en el filtro.	• Reduce la cantidad de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9.
	• El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltros se fije correctamente al grupo.	• Consulta "Uso de la llave Allen", página 18.
No hay vapor.	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	• Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz de STEAM / HOT WATER destellará para indicar que la máquina se está calentando para generar vapor. Durante este tiempo, puede caer la condensación de agua del vaporizador. Esto es normal. Cuando la luz de STEAM / HOT WATER deje de parpadear el vaporizador está listo para usarse.
	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Consulta "Descalcificación", página 15.
	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulta "Limpieza del vaporizador", página 17.
	• El dial STEAM/HOT WATER no está en la posición STEAM.	• Comprueba que el dial de STEAM/HOT WATER esté completamente girado a la posición STEAM.
El café no está lo suficientemente caliente.	• Tazas no precalentadas.	• Enjuaga las tazas debajo de la salida de agua caliente y colócalas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	• Portafiltros no precalentado.	• Enjuaga el portafiltros bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.
	• La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.).	• Calienta la leche hasta que el lado de la jarra esté caliente al tacto.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Consulta "Descalcificación", página 15.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
No hay crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Café poco apisonado. • Café molido demasiado grueso. • Los granos de café o el café molido no son frescos. • El filtro puede estar tapado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apisona con entre 15 a 20 kg de presión. • Usa un molido ligeramente más fino. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9 y "Extracción insuficiente", página 11. • Si muelas granos de café enteros frescos, compre café recién tostado con fecha de tostado y utilízalos dentro de las 2 semanas posteriores a est fecha. • Si usas café molido, úsalo dentro de una semana después de la molida. • Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien. • Usa siempre filtros presurizados con café premolido.
La bandeja de goteo se llena demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> • Función de purga automática. Se deja caer agua automáticamente sobre la bandeja de goteo después de las funciones de vapor y agua caliente para garantizar que el elemento calefactor (thermocoil) esté a la temperatura óptima para extraer el expreso. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se vaporiza la leche.	<ul style="list-style-type: none"> • Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bares. • El depósito de agua está vacío. • El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina. • Llena el depósito. • Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
Fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> • Función de purga automática. Se deja caer agua automáticamente sobre la bandeja de goteo después de las funciones de vapor y agua caliente para garantizar que el elemento calefactor (thermocoil) esté a la temperatura óptima para extraer el expreso. • El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. • El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltros se fije correctamente al grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente colocada en su lugar después de usar las funciones de vapor y agua caliente. • Vacía la bandeja de goteo regularmente. • Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar. • Consulta "Uso de la llave Allen", página 17.
La máquina está encendida pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> • El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Deja que se enfríe durante unos 30–60 minutos. • Si el problema persiste, llama al Servicio al Cliente de Sage al: 0808 178 1650.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
No sale café molido del molinillo.	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café en la tolva. Cámara o canal del molinillo bloqueado. Agua/humedad en la cámara del molinillo y el canal. 	<ul style="list-style-type: none"> Llena la tolva con granos de café frescos. Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 16. Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 16. Asegúrate de que las cuchillas de la muela estén completamente secas antes de volver a ensamblarla. Es posible usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
Los ledes FILTER SIZE parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> La tolva de granos no está correctamente conectada. 	<ul style="list-style-type: none"> Retira la tolva, comprueba si hay residuos y luego vuelve a fijarla en su posición.
Se deposita demasiado/muy poco café molido en el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de la cantidad de molido son incorrectos para un grosor de molido particular. 	<ul style="list-style-type: none"> Usa el dial GRIND AMOUNT para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Guía de extracción", página 11.
Demasiado/muy poco expreso cae a la taza.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de cantidad de molido, finura del molido o el volumen de las dosis requieren ajustes. 	<ul style="list-style-type: none"> Intenta lo siguiente, un paso por vez: Reajustar la máquina a su ajuste predeterminado original. Consulta "Restablecimiento de los volúmenes predeterminados", página 10. Reprogramar los volúmenes de dosis. Consulta "Reprogramación del volumen de dosis", página 10. Ajusta la cantidad de molido o la finura del molido. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9, "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Guía de extracción", página 11.
El molinillo hace un ruido fuerte.	<ul style="list-style-type: none"> El molinillo está obstruido o hay un objeto extraño. 	<ul style="list-style-type: none"> Retira la tolva, comprueba si hay residuos u obstrucciones. Si es necesario, limpia y limpia la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza del molinillo de muela cónica", página 16.
El manómetro no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La dosis es incorrecta o no hay suficiente café en el filtro. Se han usado granos de café tostados que ya han caducado. El café molido es demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza la herramienta Razor para asegurarte de que el portafiltro tiene la dosis correcta de café. Usa café que haya sido tostado hace menos de cuatro semanas. Ajusta el grosor del molido a uno más fino. Coloca un disco de goma en el filtro de una taza (sin café) e inicia el proceso para extraer una dosis. Si la aguja se mueve, significa que el manómetro funciona.



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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



Notas

the Barista Express™



PT MANUAL
RÁPIDO

Sage®



Índice

2	A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
6	Componentes
8	Funções
16	Cuidados e limpeza
21	Resolução de problemas
27	Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da primeira utilização.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Se o seguinte se aplicar ao aparelho:
 - ficar sem supervisão
 - for limpo
 - for movido
 - for montado; ou
 - for armazenadoDesligue sempre a máquina de café expresso premindo o botão POWER (Alimentação) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está danificado de qualquer maneira, interrompa imediatamente a utilização do mesmo e devolva todo o aparelho ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para fins de inspeção, substituição ou reparação.
- Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste manual. Qualquer procedimento que não esteja indicado neste manual de instruções deve ser realizado num centro de assistência autorizado pela Sage.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e sob a supervisão de um adulto.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho.
- Não tente utilizar o aparelho por outro método para além do descrito neste manual.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não utilize nenhum outro líquido exceto água fria. Não recomendamos o uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada visto que isso pode afetar o sabor do café e o modo como a máquina de café espresso foi concebida para funcionar.
- Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
- Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade de extração antes de utilizar a máquina.
- Nunca remova o manípulo de café durante a operação de extração porque a máquina se encontra sob pressão.
- Não coloque nenhum objeto na parte superior do aparelho, exceto as chávenas para aquecê-las.
- Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e arrefeceu totalmente antes de o limpar, tentar mover ou armazenar.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Desligue sempre o aparelho, desligue o cabo da tomada de alimentação e retire a ficha da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em utilização.

- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
- Não opere o aparelho se estiver num espaço fechado ou dentro de um armário.
- Tenha cuidado ao descalcificar visto que essa operação pode libertar vapor quente. Antes de descalcificar, certifique-se de que a bandeja de gotejamento está vazia e inserida. Consulte a secção "Cuidados e limpeza" para obter instruções adicionais.
- Não utilize o moinho sem a tampa do depósito de grãos colocada. Mantenha os dedos, mãos, cabelo, roupa e utensílios afastados do depósito de grãos durante o funcionamento.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se vá ausentar durante um período prolongado de tempo.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os

resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FILTRO DE ÁGUA

- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.



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

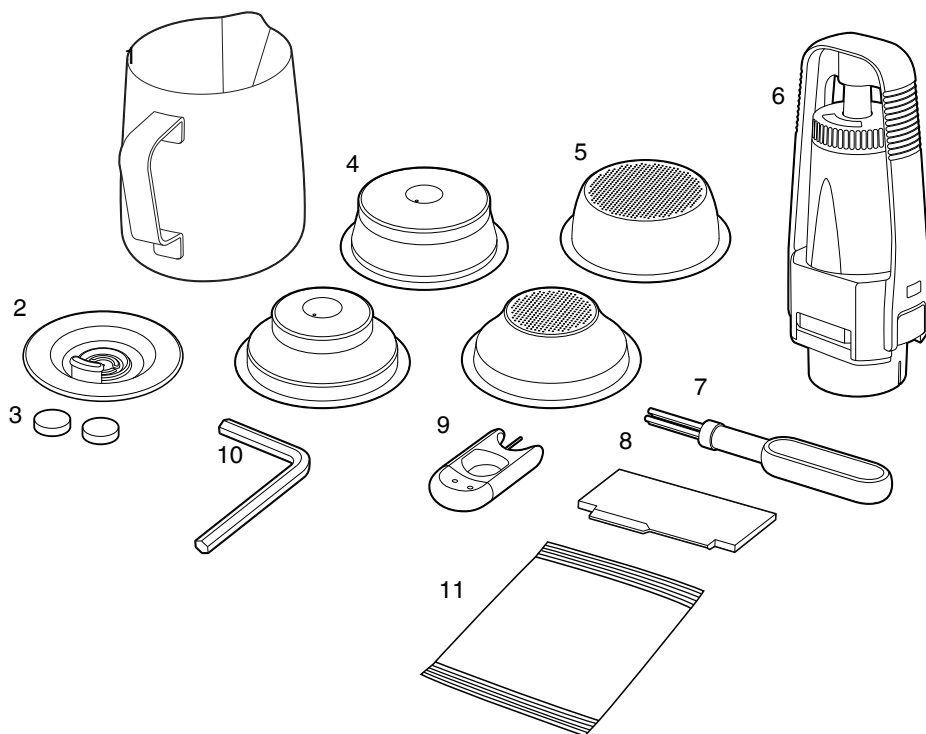
APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



- A. Depósito de grãos de 250 g
- B. Moinho integrado com trituradores cónicos
- C. Saída de moagem
- D. Interruptor de ativação da moagem
- E. Base de moagem mãos livres
- F. Seletor GRIND SIZE (Grau de moagem)
- G. Botão GRIND AMOUNT (Quantidade de moagem)
- H. Botão FILTER SIZE (Tamanho do filtro)
- I. Botão POWER (Alimentação)
- J. Prensa integrada amovível de 54 mm
- K. Unidade de extração
- L. Manipulo de café de aço inoxidável de 54 mm
- M. Espaço amplo para chávenas altas
- N. Bandeja de gotejamento amovível do separador de café húmido e seco
- O. Tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento)
- P. Vaporizador giratório a 360°
- Q. Saída de água quente dedicada
- R. Botão Steam/Hot Water (Vapor/Água Quente)
- S. Luz indicadora da função Steam/Hot Water (Vapor/Água Quente)
- T. Botões 1 Chávana e 2 Chávenas
- U. Luz indicadora da função CLEAN ME (Limpeza)
- V. Indicador da pressão do café espresso
- W. Botão Programme (Programa) Reprograma os volumes de dose das opções 1 CUP (1 Chávana) e 2 CUP (2 Chávenas).
- X. Tabuleiro de aquecimento de chávenas
- Y. Depósito de água amovível de 2 l



ACESSÓRIOS

- | | |
|--|--|
| 1. Jarro de leite Temp Control™ | 6. Suporte do filtro de água e filtro |
| 2. Disco de limpeza | 7. Pincel de limpeza |
| 3. Pastilhas de limpeza | 8. Ferramenta de ajuste de dose de precisão Razor™ |
| 4. Cestos de filtro de parede dupla
(1 chávena e 2 chávenas) Use com café
pré-moído. | 9. Ferramenta de limpeza |
| 5. Cestos de filtro de parede única
(1 chávena e 2 chávenas) Use com grãos
de café moidos na hora. | 10. Chave Allen |
| | 11. Descalcificador em pó |

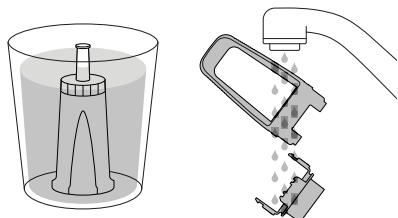
CE Informação de classificação
220–240 V~ 50 Hz 1560–1850 W



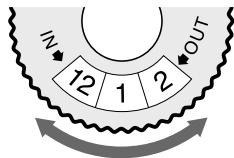
Funções

INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

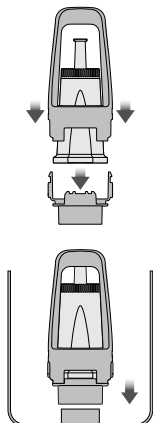
- Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco plástico.
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Lave o suporte do filtro com água fria.



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



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



- Encha o depósito de água com água fria antes de reinstalar novamente na traseira da máquina e o fixar na sua devida posição.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

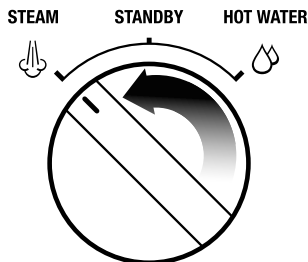
- Certifique-se de que o filtro de água está firmemente encaixado no interior do depósito de água.
- Encha o tanque de água com água fria até a marca MAX.
- Certifique-se de que o depósito de grãos está bloqueado na sua devida posição.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica de 230 V. Prima o botão POWER (Alimentação) para ligar a máquina. A luz indicadora do botão POWER (Alimentação) pisca enquanto a máquina está a aquecer.



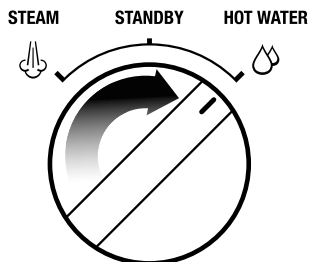
NOTA

O indicador LED da função FILTER SIZE (Tamanho do Filtro) irá piscar se o depósito de grãos não estiver bloqueado corretamente na sua devida posição.

1. Prima o botão 2 Chávenas para passar água quente através da unidade de extração.
2. Posicione o bocal do vaporizador sobre a bandeja de gotejamento. Rode o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) para a posição STEAM e passe vapor através do vaporizador durante 10 segundos.



3. Rode o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/ Água Quente) para a posição HOT WATER e passe água através da saída de água quente durante 10 segundos.



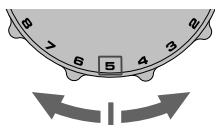
4. Repita os passos 1-3 até o depósito de água estar vazio.

FUNCIONAMENTO GERAL

Definir o grau da moagem

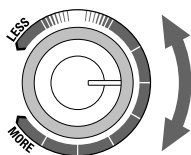
O grau de moagem irá afetar a taxa do fluxo de água através do café no cesto de filtro e o sabor do café espresso.

Recomendamos que comece com uma definição de 8 e ajuste conforme necessário.



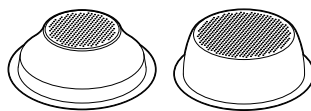
Definir a quantidade de moagem

Coloque o botão GRIND AMOUNT (Quantidade de moagem) para a posição das 3 horas como um ponto inicial. Ajuste para MENOS ou MAIS conforme necessário para ajustar a quantidade da dose.



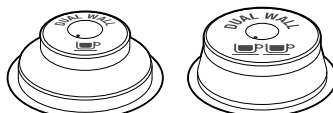
Selecionar um cesto de filtro

Utilize cestos de filtro de parede única se moer grãos de café frescos.



1 CHÁVENA 2 CHÁVENAS

Utilize cestos de filtros de parede dupla se utilizar café pré-moído.



1 CHÁVENA 2 CHÁVENAS

Selecionar o tamanho do filtro

Insira o cesto de filtro 1 Chávena ou 2 Chávenas no manipulador de café. Prima o botão FILTER SIZE (Tamanho do Filtro) para selecionar a opção SINGLE (Único) se utilizar o cesto de filtro para a função 1 CUP (1 Chávena) ou a opção DOUBLE (Duplo) se utilizar o cesto de filtro para a função 2 CUP (2 Chávenas).



FILTER SIZE



Dosagem automática

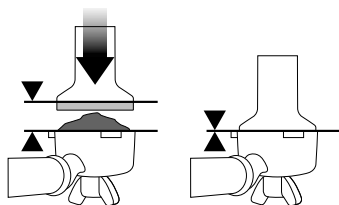
- Empurre e liberte o manipulador de café para ativar o interruptor de ativação da moagem.
- A moagem irá parar automaticamente; porém, empurre e liberte o manipulador de café se quiser interromper a moagem antes do fim do ciclo.

Dosagem manual

- Empurre ininterruptamente o manipulador de café para ativar o interruptor de ativação da moagem. Continue até que a quantidade pretendida de café moído esteja doseada.
- Solte o manipulador para parar a moagem.

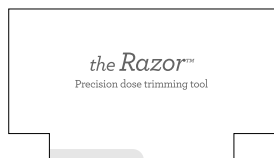
Pressar o café moído

- Pressione firmemente quando a moagem estiver concluída.
- Como indicação de dose, o rebordo superior da tampa metálica na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de o café ter sido pressado.

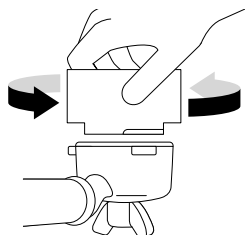


Ajustar a dose

A ferramenta de ajuste de dose Razor™ permite-lhe ajustar a dose de café até ao nível adequado para uma extração consistente.



- Insira a ferramenta de ajuste de dose Razor™ no cesto de filtro até as extremidades da ferramenta estarem apoiadas na orla do cesto.
- Rode a ferramenta de ajuste de dose Razor™ para a frente e para trás enquanto segura o manipulador de café inclinado sobre o recipiente de recolha para retirar o excesso de café moído.

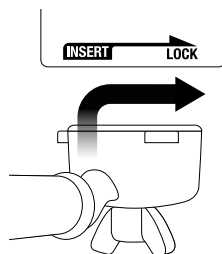


Purgar a unidade de extração

Antes de colocar o manipulador de café na unidade de extração, passe um fluxo de água reduzido através da unidade de extração premindo o botão 1 CUP (1 Chávena).

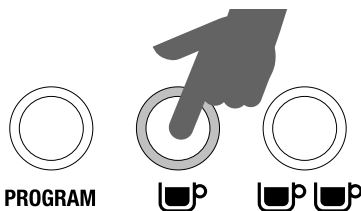
Inserir o manipulador de café

Insira o manipulador de café na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência.



Volume de dose predefinido – botão 1 CUP (1 Chávena)

Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) uma vez para extrair uma dose única de café expresso no volume predefinido (cerca de 30 ml).



NOTA

A extração será imediatamente interrompida se premir o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) durante a saída de um volume de dose predefinido.

Volume de dose predefinido – botão 2 CUP (2 Chávenas)

Prima o botão 2 CUP (2 Chávenas) uma vez para extrair uma dose dupla de café espresso no volume predefinido (cerca de 60 ml).



Reprogramar o volume de dose – 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas)

1. Prima o botão Programme (Programa) uma vez para iniciar a programação.
2. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) para iniciar a extração do café expresso. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) novamente quando o volume de café expresso pretendido tiver sido extraído. A máquina irá emitir dois sinais sonoros para indicar que o novo volume das opções 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) tiver sido definido.

Reposição dos volumes predefinidos

Mantenha premido o botão PROGRAMME (Programa) até a máquina emitir três sinais sonoros para repor a máquina para os volumes de dose predefinidos das opções 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas). Liberte o botão PROGRAMME (Programa).



NOTA

Predefinições: O volume de uma dose de 1 CUP (1 Chávena) é de cerca de 30 ml. O volume de uma dose de 2 CUP (2 Chávenas) é de cerca de 60 ml.

Volume de dose manual

Mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas). A extração utilizará a pré-infusão de baixa pressão até libertar o botão. A extração irá continuar com a pressão total quando libertar o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas). Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) novamente quando o volume de café espresso pretendido tiver sido extraído.



MANUAL DE EXTRAÇÃO

EXTRAÇÃO CORRETA



✓
Dentro do intervalo
do café espresso

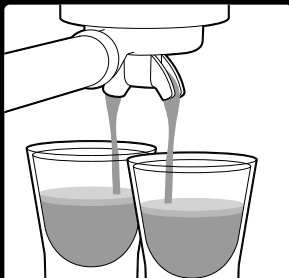


- Fluxo começa após 8-12 seg.
- Fluxo lento como mel quente
- Creme castanho-dourado com uma textura de mousse fina
- O espresso é castanho escuro
- Extração demora 25-30 seg

SUB-EXTRAÇÃO



✗
Abaixo do intervalo
do café espresso



- Fluxo começa após 1-6 seg.
- Fluxo rápido como água
- Creme fino e claro
- O espresso é castanho claro
- Sabor amargo/pungente, fraco e aguado
- Extração demora até 20 seg.

SOBRE-EXTRAÇÃO



✗
Acima do intervalo
do café espresso



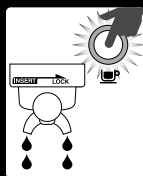
- Fluxo começa após 12 seg.
- Fluxo goteja ou não sai
- Creme escuro e irregular
- Espresso castanho demasiado escuro
- Sabor amargo e queimado
- Extração demora mais de 35 seg.

APÓS A EXTRAÇÃO



REMOVA OS GRÃOS MOÍDOS

Os grãos moídos usados formam "borras". Se as borras estiverem húmidas, consulte a secção "Sub-extração".



ENXAGUE O CESTO DE FILTRO

Mantenha o cesto de filtro limpo para impedir bloqueios. Sem café moído no cesto de filtro, bloqueie o manípulo de café moído na máxima e execute um ciclo apenas com água quente.

SOLUÇÕES



RODAR



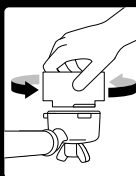
MOAGEM MAIS FINA

Ajuste e teste novamente

Moagem mais fina

Prende utilizando 15 kg de pressão. O rebordo superior da tampa metálica na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar.

Ajuste a dose de café até ao nível correto utilizando a ferramenta de ajuste de dose Razor™.



Utilize sempre o Razor™ e ajuste a dose de café depois de prensar.

SOLUÇÕES



RODAR

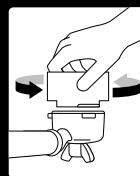


MOAGEM MAIS GROSSA

Ajuste e teste novamente

Moer mais grosseiramente

Prende utilizando 15 kg de pressão. O rebordo superior da tampa metálica na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar. Ajuste a dose de café até ao nível correto utilizando a ferramenta de ajuste de dose Razor™.



Utilize sempre o Razor™ e ajuste a dose de café depois de prensar.

MANUAL DE EXTRAÇÃO

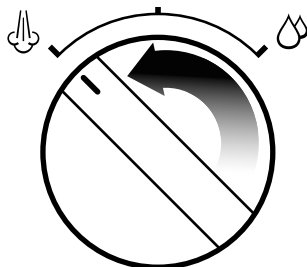
	MOAGEM	DOSE	PRENSAGEM	TEMPO DE DOSE
SOBRE-EXTRAÍDO AMARGO • ADSTRINGENTE	DEMASIADO FINA	DEMASIADO USAR A FERRAMENTA RAZOR PARA AJUSTAR	15-20KG	MAIS DE 35 SEG.
EQUILIBRADO	IDEAL	8-11g (1 CHÁVENA) 16-19g (2 CHÁVENAS)	15-20KG	25-30 SEG.
SUB-EXTRAÍDO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO	DEMASIADO GROSSA	INSUFICIENTE AUMENTE A DOSE E UTILIZE A FERRAMENTA RAZOR PARA AJUSTAR TRIM	15-20KG	MENOS DE 20 SEG.

UTILIZAR O BOTÃO STEAM / HOT WATER (VAPOR/ÁGUA QUENTE)

Vapor

- Posicione o bocal do vaporizador sobre a bandeja de gotejamento.
- Rode o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) para a posição STEAM. A luz indicadora da opção STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) pisca para indicar que a máquina está a aquecer para criar vapor.

STEAM STANDBY HOT WATER



- Coloque o botão novamente na posição STANDBY (Em Espera) quando a luz indicadora da opção STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) deixar de piscar.
- Em seguida, dentro de 8 segundos, introduza o bocal do vaporizador (1–2 cm) abaixo da superfície do leite, próximo do lado direito do jarro na posição das 3 horas e rode rapidamente o botão para a posição STEAM (Vapor). A pausa da função do vaporizador evita os salpicos de leite do jarro (esta função de pausa dura apenas 8 segundos).
- A tira indicadora no jarro do leite irá mudar de cor para indicar a temperatura exata do leite. Recomendamos uma temperatura do leite entre 60-65 °C.

- Quando o leite estiver à temperatura correta (60–65 °C), coloque o botão STANDBY (Em Espera) ANTES de remover o jarro.
- Reserve o jarro. Limpe imediatamente o vaporizador com um pano humedecido. Em seguida, com o bocal do vaporizador direcionado para a bandeja de gotejamento, ligue brevemente o vapor para remover quaisquer resíduos restantes de leite do interior do vaporizador.
- Despeje o leite diretamente no café espresso.



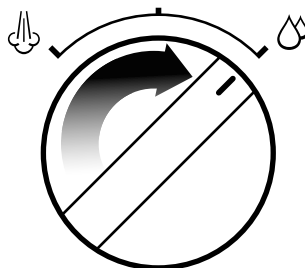
NOTA

A máquina irá desativar automaticamente a função do vaporizador após 5 minutos de produção de vapor contínua. A luz indicadora da função STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) irá piscar. Quando isto ocorrer, coloque o botão novamente na posição STANDBY (Em Espera).

Água quente

- Rode o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) para a posição HOT WATER.
- Para interromper o fluxo de água quente, coloque o botão novamente na posição STANDBY (Em Espera).

STEAM STANDBY HOT WATER

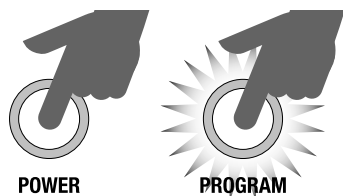


MODO AVANÇADO DE TEMPERATURA

Ajuste da temperatura da água

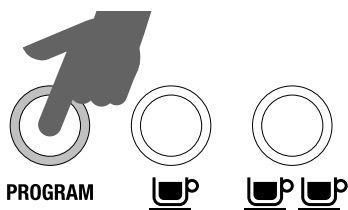
Para aceder ao Modo Avançado de Temperatura:

1. Prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina.
2. Mantenha premido o botão PROGRAM (Programa) e, em seguida, prima o botão POWER (Alimentação). A máquina irá emitir um sinal sonoro. O botão aceso irá indicar a atual temperatura selecionada. Prima um dos seguintes botões dentro de 5 segundos depois de aceder ao Modo Avançado de Temperatura para ajustar a temperatura da água. A máquina irá emitir dois sinais sonoros para confirmar a alteração. Se não premir nenhum botão dentro de 5 segundos depois de aceder ao Modo Avançado de Temperatura, não será efetuada nenhuma alteração e a máquina regressa ao modo STANDBY (Em Espera).



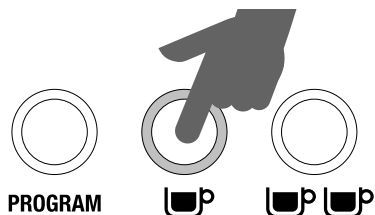
Predefinição da temperatura:

No Modo Avançado de Temperatura, prima o botão Program (Programa).



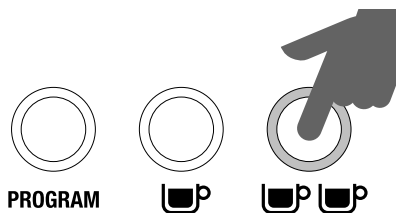
Aumentar a temperatura da água +1 °C:

No Modo Avançado de Temperatura, prima o botão 1 CUP (1 Chávena).



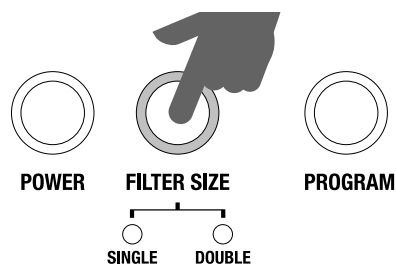
Aumentar a temperatura da água +2 °C:

No Modo Avançado de Temperatura, prima o botão 2 CUP (2 Chávenas).



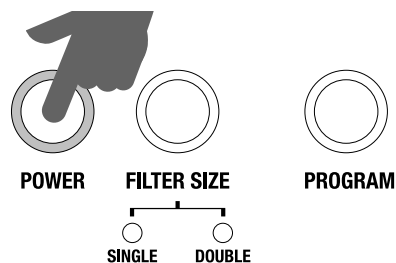
Diminuir a temperatura da água -1 °C:

No Modo Avançado de Temperatura, prima o botão FILTER SIZE (Tamanho do filtro).



Diminuir a temperatura da água -2 °C:

No Modo Avançado de Temperatura, prima o botão POWER (Alimentação).



MODO DE DESATIVAÇÃO AUTOMÁTICA

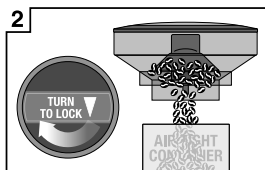
A máquina comuta automaticamente para o modo AUTO OFF (Desativação Automática) após 30 minutos.

AJUSTAR OS TRITURADORES CÔNICOS

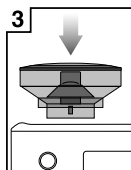
Alguns tipos de café podem necessitar de um maior intervalo de moagem para obter a extração ideal. Uma funcionalidade da sua Barista Express™ é a capacidade de ampliar este intervalo com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue um ajuste de cada vez.



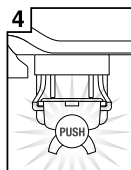
1
Desbloqueie o depósito



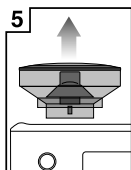
2
Segure o depósito de grãos sobre o recipiente e rode o botão para despejar os grãos no recipiente



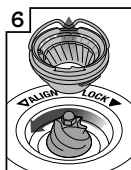
3
Alinhe o depósito de grãos na posição correta



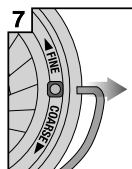
4
Ligue o moinho até esvaziá-lo



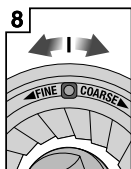
5
Remova o depósito de grãos



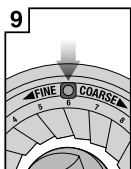
6
Remova o triturador superior



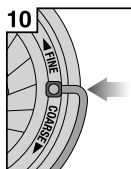
7
Remova a patilha metálica de ambos os lados do triturador



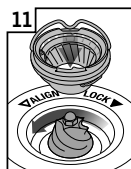
8
Mova o triturador superior ajustável 1 número, mais grosso ou mais fino



9
Alinhe o número com a abertura da patilha



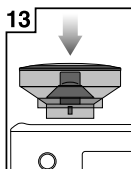
10
Introduza a patilha metálica em ambos os lados do triturador



11
Fixe firmemente o triturador superior na posição correta



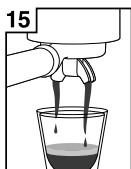
12
Bloqueie o triturador superior



13
Alinhe o depósito de grãos na posição correta



14
Bloqueie o depósito

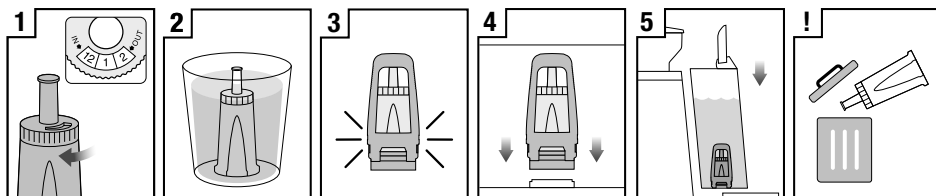


15
Verifique a sua extração



Cuidados e limpeza

SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA



1 Defina o mês atual

2 Deixe o filtro de molho durante 5 minutos

3 Certifique-se de que as peças estão ligadas

4 Instale o filtro no depósito

5 Instale o depósito de água

! Substitua o filtro após 90 dias ou após 40 L

O filtro de água fornecido ajuda a prevenir a acumulação de calcário nos e sobre muitos dos componentes interiores operacionais. Substituir o filtro de água após três meses ou 40 l irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina.

A limitação de 40 l baseia-se no nível 4 de dureza da água. Pode aumentar esta definição para 60 l se estiver numa área de nível 2.

CICLO DE LIMPEZA

A luz indicadora CLEAN ME (Limpeza) irá acender-se quando for necessário um ciclo de limpeza. Este é um ciclo de refluxo distinto do ciclo de descalcificação.

1. Insira o cesto de filtro 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) no manípulo de café, seguido do disco de limpeza fornecido, seguido de 1 pastilha de limpeza.
2. Bloqueie o manípulo de café na unidade de extração e coloque um recipiente grande debaixo dos bocais do manípulo de café.
3. Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água fria e a bandeja de gotejamento está vazio.
4. Prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina.
5. Prima os botões 1 CUP (1 Chávena) e 2 CUP (2 Chávenas) simultaneamente e, em seguida, prima também o botão POWER (Alimentação). Mantenha premidos os 3 botões em conjunto durante cerca de 10 segundos.
6. O ciclo de limpeza começará e durará aproximadamente 5 minutos. Durante esse tempo, a água irá fluir intermitentemente para o porta-filtro para dissolver o comprimido de limpeza e voltar para a cabeça do grupo. Se o seu disco de limpeza não tiver um furo no meio, dificilmente ou nenhuma água deve sair pelo porta-filtro.

7. Remova o porta-filtro e verifique se o comprimido foi completamente dissolvido. Se o comprimido não se dissolver, repita o processo a partir da etapa 4 do ciclo de limpeza até que o comprimido seja dissolvido.

8. Quando o comprimido estiver completamente dissolvido, remova o disco de limpeza, reinsira o porta-filtro e pressione o botão 2 CUP para enxaguar a cabeça de infusão da solução de limpeza. Recomendamos o uso de um copo também, para evitar respingos de água na máquina. Depois de concluído, certifique-se de limpar todos os respingos com um pano macio e seco.

DESCALCIFICAR



NOTA

Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.

Após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais nos e sobre muitos dos componentes interiores operacionais, reduzindo o fluxo de extração, a temperatura de extração, potência da máquina e o sabor do café espresso.



NOTA

A máquina não solicitará automaticamente um lembrete quando for o momento de executar um ciclo de descalcificação. Embora o ciclo de limpeza seja importante para manter a cabeça do café limpa de óleos de café; o ciclo de descalcificação é fundamental para garantir que a máquina se mantenha limpa por dentro e sem calcário.

Recomenda-se descalcificar sua unidade a cada 90 dias quando a dureza da água estiver no nível 4, e quando a dureza da água estiver no nível 6, descalcifique sua unidade a cada 60 dias.



AVISO

Nunca submerja o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. O depósito de água nunca deve ser removido ou esvaziado na totalidade durante o ciclo de descalcificação.

Preparar a máquina para a função de descalcificação

1. Dissolva uma saqueta de pó de descalcificação de Sage num litro de água e, em seguida, encha o depósito de água (inicie o processo após dissolver completamente o pó).
2. Mantenha premido o botão 2 CUP (2 Chávenas) e, em seguida, mantenha premido o botão POWER (Alimentação) simultaneamente para aceder ao modo de Descalcificação. A unidade irá aquecer como parte do início do processo de descalcificação; o botão POWER (Alimentação) deve piscar continuamente durante o processo de descalcificação. A máquina irá indicar que está pronta para realizar a descalcificação quando o botão POWER (Alimentação), o botão 1 CUP (1 Chávena), a luz indicadora CLEAN ME (Limpeza) e a luz indicadora HOT WATER / STEAM (Água Quente/Vapor) estiverem todas acesas (continuamente).

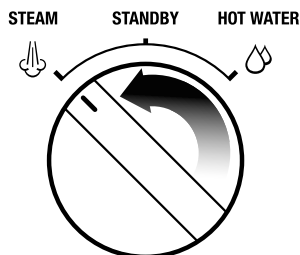
Descalcificar o componente de café

3. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) para iniciar a descalcificação do componente de café da máquina. A descalcificação do componente de café demora cerca de 25 segundos. O botão 1 CUP (1 Chávena) deve piscar continuamente e permanecer constante quando o processo de descalcificação tiver concluído. Prima o botão 1 CUP (1 Chávena) novamente para terminar a descalcificação dentro de 25 segundos.

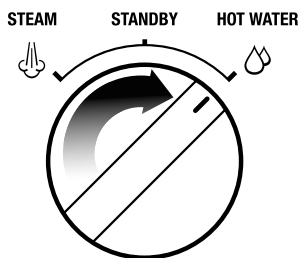
Descalcificar os componentes de vapor e água quente

A descalcificação dos componentes de vapor e água quente demora cerca de 13 segundos e 8 segundos respetivamente. A descalcificação pode ser interrompida prematuramente rodando o botão de vapor para a posição STANDBY (Em Espera).

4. Descalcifique o componente de vapor rodando o botão de vapor para a ESQUERDA na direção do ícone STEAM (Vapor).



5. Descalcifique o componente de água quente rodando o botão de vapor para a DIREITA na direção do ícone HOT WATER (Água Quente).



Repita os processos até concluir a descalcificação

Após a realização dos processos acima indicados, deve restar cerca de metade (0,5 litros) da solução de descalcificação no depósito de água.

6. Repita os passos 4-6 acima para concluir o processo de descalcificação para esvaziar a solução no depósito.

Enxaguar a solução de descalcificação

7. Após a descalcificação, remova o depósito de água e enxague cuidadosamente e, em seguida, encha-o novamente com água fria até à capacidade máxima (2 litros) e repita os passos 4-6 para enxaguar completamente a máquina de quaisquer resíduos da solução de limpeza.
8. Prima o botão "POWER" (Alimentação) para sair do processo de descalcificação. Isto é indicado pela desativação das luzes indicadoras LED.

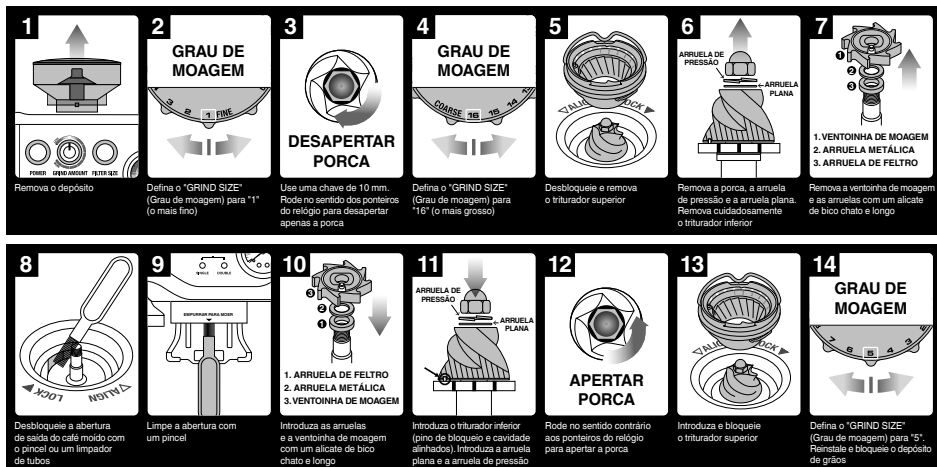


NOTA

A máquina desliga-se automaticamente se não houver nenhuma ação durante 5 minutos no modo de Descalcificação. Para retomar a descalcificação, inicie o processo a partir do passo 3.

LIMPEZA AVANÇADA DO MOINHO CÔNICO

Este passo só é necessário se houver um bloqueio entre os trituradores de moagem e a saída do moinho.



AVISO

Tenha cuidado visto que os trituradores de moagem são extremamente afiados.

LIMPAR O VAPORIZADOR

O vaporizador deve ser sempre limpo depois de texturizar leite. Limpe o vaporizador com um pano humedecido. Em seguida, com o bocal do vaporizador direcionado para a bandeja de gotejamento, coloque brevemente o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) na posição STEAM. Esta ação remove quaisquer resíduos restantes de leite do interior do vaporizador.

Certifique-se de que botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) se encontra na posição STANDBY (Em Espera) se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído. Prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina e permita que arrefeça. Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s).

Se o vaporizador permanecer bloqueado, remova o bocal utilizando a chave integrada na ferramenta de limpeza e deixe de molho em água. Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s) antes de reinstalar no vaporizador.

LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

Os cestos de filtro e o manípulo de café devem ser enxaguados com água quente imediatamente após o uso para remover todos os óleos residuais de café.

Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s) se qualquer um dos orifícios no cesto de filtro ficar obstruído.

Se o(s) orifício(s) permanecer(em) obstruído(s), dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e coloque de molho o cesto de filtros e o manípulo de café em solução durante cerca de 20 minutos. Enxague devidamente.

LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.

Purgue periodicamente a máquina. Coloque um cesto de filtro vazio e o manípulo de café na unidade de extração. Prima ininterruptamente o botão 1 CUP (1 Chávena) e passe um breve fluxo de água para enxaguar quaisquer resíduos de café.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa a intervalos regulares, em particular quando o indicador de nível cheio da bandeja de gotejamento indicar EMPTY ME! (Esvazie-me!).

Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Levante o separador de grãos de café e elimine quaisquer resíduos de borras de café. O indicador EMPTY ME! (Esvazie-me!) também pode ser removido da bandeja de gotejamento puxando-a para cima para libertar os fechos laterais. Lave todas as peças com água morna e detergente com um pano macio. Enxague e deixe secar devidamente.

O tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento) que pode ser removido e limpo com um pano macio humedecido. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície.



NOTA

Todas as peças devem ser limpas à mão com água quente e um detergente suave. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície. Não limpe quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça.

LIMPAR O INVÓLUCRO EXTERIOR E O TABULEIRO DE AQUECIMENTO DE CHÁVENAS

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

ARMAZENAR A MÁQUINA

Antes de armazenar, certifique-se de que o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) se encontra na posição STANDBY (Em Espera), prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina e retire a ficha da tomada elétrica. Remova os grãos de café não utilizados do depósito de grãos, limpe o moinho (consulte a página 18), esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento.



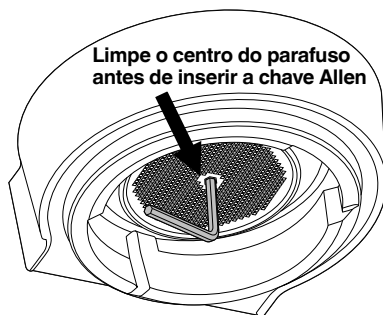
AVISO

Nunca submerja o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

UTILIZAR A CHAVE ALLEN

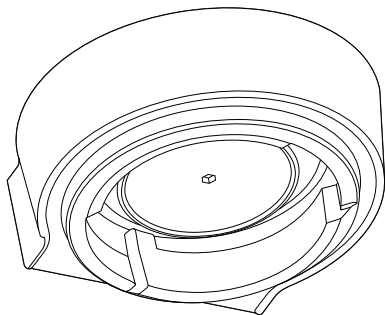
Ao longo do tempo, a junta de silicone em torno da rede de passagem de água terá de ser substituída para assegurar a melhor extração.

1. Prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Remova cuidadosamente o depósito de água e a bandeja de gotejamento, tendo cuidado se estiverem cheios.
3. Limpe o centro do parafuso de quaisquer resíduos de café com um espeto ou algo semelhante.
4. Introduza a extremidade mais pequena da Chave Allen no centro do parafuso. Rode no sentido contrário dos ponteiros do relógio para desapertar o parafuso.



5. Após desapertar, remova cuidadosamente o parafuso e a rede de passagem de água de aço inoxidável e guarde-os. Anote o lado da rede de passagem de água que está virado para baixo. Isto irá facilitar a montagem posterior. Lave a rede de passagem de água com água morna e detergente e, em seguida, seque cuidadosamente.

6. Remova a junta de silicone com os dedos ou utilizando um alicate de bico chato e longo. Insira uma nova junta, com o lado plano primeiro, de maneira a que o lado com ranhuras fique virado para si.



7. Reintroduza a rede de passagem de água e, por último, o parafuso. Com os dedos, rode o parafuso 2-3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, insira a chave Allen para apertar o parafuso até estar nivelado com a rede de passagem de água.
8. Reintroduza a bandeja de gotejamento e o depósito de água.

Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou dirija-se a sageappliances.com para obter juntas de silicone de substituição ou solicitar aconselhamento.



Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
<p>A máquina não aquece.</p> <p>A luz indicadora da função STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) pisca quando liga a máquina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) não está na posição STANDBY (Em Espera). 	<ul style="list-style-type: none"> Rode o botão STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) para a posição STANDBY (Em Espera). A máquina irá começar a aquecer.
<p>A água não sai da unidade de extração.</p> <p>Não há água quente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional. A luz indicadora do botão POWER (Alimentação) irá deixar de piscar e todas as luzes indicadoras dos botões no painel de controlo irão acender-se quando a máquina estiver pronta.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado na sua devida posição. 	<ul style="list-style-type: none"> Empurre o depósito de água completamente para baixo para bloqueá-lo na sua devida posição.
	<ul style="list-style-type: none"> A máquina precisa de ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Descalcificar", na página 16.
	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem do café é demasiado fino e/ou está café a mais no cesto de filtro e/ou o café foi excessivamente prensado e/ou o cesto de filtro está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte abaixo, "O café espresso só goteja dos bocais do manipulo de café ou não sai de todo".

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
-----------------	-----------------------	--------------------

O café espresso só goteja dos bocais do manipulador de café ou não sai de todo.	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem do café é demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilize um grau de moagem ligeiramente mais grosso. Consulte a secção "Definir o grau de moagem", na página 9 e a secção "Sobre-extração", na página 12.
	<ul style="list-style-type: none"> Existe café a mais no cesto de filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduza a dose de café. Consulte a secção "Definir a quantidade de moagem", na página 9 e a secção "Sobre-extração", na página 12.
	<ul style="list-style-type: none"> O café foi excessivamente prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> Prese aplicando uma pressão entre 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado na sua devida posição. 	<ul style="list-style-type: none"> Empurre o depósito de água completamente para baixo para bloqueá-lo na sua devida posição.
	<ul style="list-style-type: none"> O cesto de filtro pode estar bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s). Se o(s) orifício(s) permanecer(em) obstruído(s), dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e coloque de molho o cesto de filtros e o manipulador de café em solução durante cerca de 20 minutos. Enxague devidamente.
O café espresso sai demasiado depressa.	<ul style="list-style-type: none"> A máquina precisa de ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Descalcificar", na página 16.
	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem do café é demasiado grosseiro. 	<ul style="list-style-type: none"> Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. Consulte a secção "Definir o grau de moagem", na página 9 e a secção "Sub-extração", na página 12.
	<ul style="list-style-type: none"> O cesto de filtro não tem uma quantidade suficiente de café. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumente a dose de café. Consulte a secção "Definir a quantidade de moagem", na página 9 e a secção "Sub-extração", na página 12.
	<ul style="list-style-type: none"> O café foi pouco prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> Prese aplicando uma pressão entre 15–20 kg.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O café espresso sai do rebordo do manipulador de café.	<ul style="list-style-type: none"> O manipulador de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração. 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o manipulador de café foi completamente introduzido e rodado até sentir resistência.
	<ul style="list-style-type: none"> Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.
	<ul style="list-style-type: none"> O café foi pouco prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> Prese aplicando uma pressão entre 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Existe demasiado café no cesto de filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduza a dose de café. Consulte a secção "Definir a quantidade de moagem", na página 9.
	<ul style="list-style-type: none"> A junta de silicone em torno da rede de passagem de água precisa de ser substituída para assegurar que o manipulador de café está devidamente fixo na unidade de extração. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Utilizar a chave Allen", na página 19.
Não há vapor.	<ul style="list-style-type: none"> A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional. A luz indicadora da opção STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) pisca para indicar que a máquina está a aquecer para criar vapor. Durante este período de tempo, pode ser purgada água condensada do vaporizador. Isto é normal. O vaporizador está pronto a utilizar quando a luz indicadora da opção STEAM / HOT WATER (Vapor/Água Quente) deixar de piscar.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado na sua devida posição. 	<ul style="list-style-type: none"> Empurre o depósito de água completamente para baixo para bloqueá-lo na sua devida posição.
	<ul style="list-style-type: none"> A máquina precisa de ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Descalcificar", na página 16.
	<ul style="list-style-type: none"> O vaporizador está obstruído. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 18.
O café não está suficientemente quente.	<ul style="list-style-type: none"> As chávenas não foram pré-aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Enxague as chávenas com água quente e coloque no tabuleiro de aquecimento de chávenas.
	<ul style="list-style-type: none"> O manipulador de café não foi pré-aquecido. 	<ul style="list-style-type: none"> Enxague o manipulador de café com água quente. Seque devidamente.
	<ul style="list-style-type: none"> O leite não está suficientemente quente (se estiver a fazer um cappuccino ou galão, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Aqueça o leite até que a parte lateral do jarro fique quente.
	<ul style="list-style-type: none"> A máquina precisa de ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Descalcificar", na página 16.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Não há creme.	<ul style="list-style-type: none"> • O café foi pouco prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preense aplicando uma pressão entre 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> • O grau de moagem do café é demasiado grosseiro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. Consulte a secção "Definir o grau de moagem", na página 9 e a secção "Sub-extração", na página 12.
	<ul style="list-style-type: none"> • Os grãos de café ou o café pré-moído não são frescos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se pretende moer grãos de café inteiros frescos, compre café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma dentro de 2 semanas a partir desta data. • Se utilizar café pré-moído, consuma dentro de uma semana após a moagem.
	<ul style="list-style-type: none"> • O cesto de filtro pode estar bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s). Se o(s) orifício(s) permanecer(em) obstruído(s), dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e coloque de molho o cesto de filtros e o manípulo de café em solução durante cerca de 20 minutos. Enxague devidamente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Os cestos de filtro de parede única estão a ser utilizados com café pré-moído. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que utiliza cestos de filtro de parede dupla com café pré-moído.
A bandeja de gotejamento enche-se demasiado depressa.	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionalidade de purga automática. A água é libertada automaticamente para a bandeja de gotejamento após as funções de vapor e água quente para assegurar que a bobina térmica se encontra à temperatura ideal para extrair café expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Não é necessária nenhuma ação visto que este é o funcionamento normal da máquina.
Som pulsante/de bombeamento ao extrair café espresso ou vaporizar leite.	<ul style="list-style-type: none"> • Este é o funcionamento normal da bomba italiana de 15 bar da máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Não é necessária nenhuma ação visto que este é o funcionamento normal da máquina.
	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado na sua devida posição. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empurre o depósito de água completamente para baixo para bloqueá-lo na sua devida posição.

PROBLEMA CAUSA POSSÍVEL**O QUE FAZER****Há uma fuga de água.**

- Funcionalidade de purga automática. A água é libertada automaticamente para a bandeja de gotejamento após as funções de vapor e água quente para assegurar que a bobina térmica se encontra à temperatura ideal para extrair café expresso.
- O depósito de água não foi totalmente introduzido e bloqueado na sua devida posição.
- A junta de silicone em torno da rede de passagem de água precisa de ser substituída para assegurar que o manipulo de café está devidamente fixo na unidade de extração.

- Certifique-se de que a bandeja de gotejamento foi firmemente inserida após o uso das funções de vapor e água quente.
- Esvazie a bandeja de gotejamento regularmente.
- Empurre o depósito de água completamente para baixo para bloqueá-lo na sua devida posição.
- Consulte a secção "Utilizar a chave Allen", na página 19.

A máquina está ligada mas deixa de funcionar.

- O corte térmico de segurança pode ter sido ativado devido a um sobreaquecimento da bomba ou do moinho.
- Prima o botão POWER (Alimentação) para desligar a máquina e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe arrefecer durante cerca de 30–60 minutos.
- Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir: 0808 178 1650.

Não sai café moído do moinho.

- Não há grãos de café no depósito de grãos.
- A câmara ou abertura do moinho estão obstruídas.
- Existe água/humidade na câmara e na abertura do moinho.
- Encha o depósito de grãos com grãos de café frescos.
- Limpe e desobstrua a câmara e a abertura do moinho. Consulte a secção "Limpeza avançada do moinho cónico", na página 18.
- Limpe e desobstrua a câmara e a abertura do moinho. Consulte a secção "Limpeza avançada do moinho cónico", na página 18. Certifique-se de que os trituradores estão devidamente secos antes de montar o equipamento novamente. Pode utilizar um secador de cabelo para soprar ar para a câmara do moinho.

A luz indicadora LED da opção FILTER SIZE (Tamanho do Filtro) está a piscar.

- O depósito de grãos não está instalado corretamente.
- Remova o depósito de grãos; inspecione para verificar se existem resíduos e, em seguida, reinstale firmemente o depósito de grãos novamente na sua devida posição.

Está a ser fornecido demasiado/insuficiente café moído ao cesto de filtro.

- As definições da quantidade de moagem são incorretas para o tamanho específico da moagem.
- Use o botão GRIND AMOUNT (Quantidade de Moagem) para aumentar ou diminuir a quantidade de moagem. Consulte a secção "Definir a quantidade de moagem", na página 9 e a secção "Manual de extração", na página 12.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Está a ser fornecido demasiado/insuficiente café espresso à chávena.	<ul style="list-style-type: none"> As definições da quantidade de moagem e/ou de grau de moagem e/ou dos volumes de dose necessitam de ajuste. 	<ul style="list-style-type: none"> Experimente as seguintes indicações, uma de cada vez: Reponha as predefinições originais da máquina. Consulte a secção "Reposição dos volumes predefinidos", na página 11. Re programe os volumes de dose. Consulte a secção "Reprogramar volume de dose", na página 11. Ajuste as definições da quantidade de moagem e/ou do grau de moagem. Consulte a secção "Definir o grau de moagem", na página 9, e a secção "Definir a quantidade de moagem", na página 9 e a secção "Manual de extração", na página 12.
O moinho está a fazer um ruído alto.	<ul style="list-style-type: none"> Existe um bloqueio ou objeto estranho no moinho. 	<ul style="list-style-type: none"> Remova o depósito de grãos; inspecione para verificar se existem resíduos ou um bloqueio. Se necessário, limpe e desobstrua a câmara e a abertura do moinho. Consulte a secção "Limpeza avançada do moinho cónico", na página 18.
O indicador de pressão não funciona	<ul style="list-style-type: none"> Dose incorreta ou não existe quantidade de café suficiente no cesto de café. Utilização de grãos de café torrados para além da data de validade. O grau de moagem é demasiado grosso. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilize o "Razzor" fornecido para garantir a dose correta de café no manípulo de café. Utilize café recém torrado no prazo de quatro semanas após a data de torra. Ajuste a moagem para uma definição mais fina. Utilize um disco de borracha e coloque-o dentro do cesto do filtro de uma chávena (sem café) e extraia uma dose; se a agulha se mover, significa que o indicador de pressão está a funcionar.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinaiset tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

BES875/SES875 UG6 D21