

the Barista Express™ Impress

SES876



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

PL SZYBKI PRZEWODNIK

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
5	Features
6	Components
8	Assembly
9	Functions
19	Care & Cleaning
24	Troubleshooting
27	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Regularly inspect the power cord, plug and 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.

- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: – left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
Misuse may cause injury.
- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty for any damages can be accepted.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- The steam wand must be positioned over the drip tray and away from persons before turning the steam dial to ON.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.


- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.



CAUTION

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.



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



Features

THERMOCOIL PRECISION HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil that accurately controls water temperature.

PRECISION CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

LESS MESS

The portafilter remains secure in the same position as you grind, dose and tamp, reducing any potential grinds mess on your drip tray and bench top.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATERSPOUT

For making Long Blacks and pre-heating cups.

MANUAL MICRO-FOAM TEXTURING WAND

360° swivel action steam wand that easily adjust to perfect position for milk texturing.

THE IMPRESS PUCK™ SYSTEM

Simplifies the steps needed to grind, dose, and tamp to create an impressive puck. Less mess. Less fuss.

Intelligent Dosing with Central Grinds Loading

Dose is automatically calculated based on last grind, and coffee is centre loaded to promote an even dose.

Assisted Tamping with a Barista Twist Finish

Precise 10kg impression with a professional 7 degree barista twist for a polished puck.

Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose

Gauge indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next time.



Components



- | | |
|---|--|
| A. 250g Bean Hopper | K. Filter button –
Single or double filter basket. |
| B. Dose Button (Grind Start) –
Illuminates when portafilter is properly inserted.
'A Bit More' – when flashing. | L. Espresso Extraction Pressure Gauge –
Monitors extraction pressure. |
| C. Tamp Indicator –
Flashes when ready to tamp. | M. 2L Removable Water Tank |
| D. Automatic / Manual Dose Light Indicators | N. 1 CUP, 2 CUP Buttons |
| E. Assisted Tamp Lever | O. POWER Button |
| F. Dose Level Indicator | P. Steam / Hot Water Dial |
| G. Manual Dose Adjust Dial –
Press to change to auto / manual dose mode.
Rotate to adjust the manual dose amount. | Q. Maintenance Light Indicator |
| H. Group Head | R. Water / Steam / Heating Light Indicator |
| I. Removable Tamp Cover | S. Hot Water Outlet |
| J. Grinding Cradle | T. 54mm Stainless Steel Portafilter |
| | U. Steam Wand |
| | V. Drip Tray |
- Tool storage tray – houses accessories when not in use. (see next page)



Rating Information

220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACCESSORIES

- | | |
|---|--|
| A. 54mm Stainless Steel Portafilter | G. The Razor™ precision dose trimming tool |
| B. Stainless steel milk jug | H. Allen key |
| C. Water filter holder with filter | I. Cleaning tool for steam wand tip |
| D. 1 CUP & 2 CUP single wall filter baskets | J. Cleaning disc |
| E. 1 CUP & 2 CUP dual wall filter baskets | K. Descaling powder |
| F. Cleaning tablets | L. Cleaning brush |



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

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

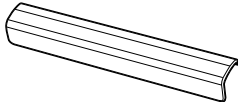
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle.

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



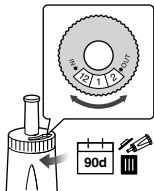
NOTE

For machines in colour, drip tray protection guard included. **DO NOT DISCARD.**



INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Set the reminder for next month of replacement. It is recommend replacing the filter every 3 months.



- Soak the filter in cold water for 5 minutes.

H₂O



⌚ 5m

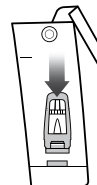
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



NOTE

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



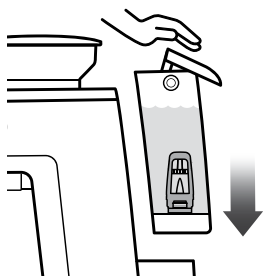
Functions

Filling the Water Tank

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Use the handle at the top of the water tank to assist in lifting the water tank and away from the machine.



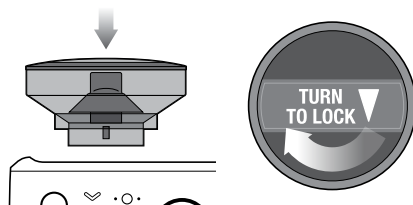
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

If the water level in the water tank is below the minimum (MIN) marking, the espresso machine will not operate.

Attaching the Hopper



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

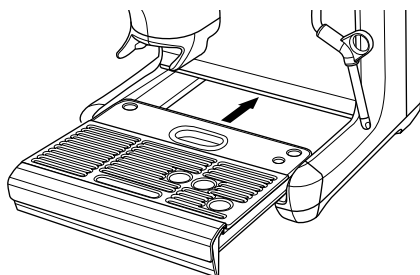
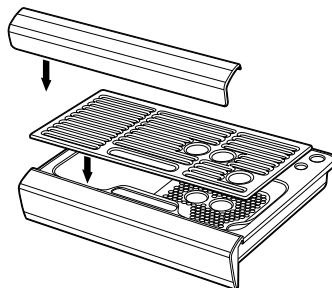


NOTE

The filter light flashes between single and double basket size when the bean hopper is not correctly locked into position.

Attaching the Drip Tray

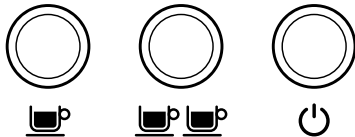
- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- **For machine in colour**, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button will flash while the machine is heating. (Light will flash for up to 55 seconds while the machine is heating.)

When the correct temperature has been reached, the 1 CUP and 2 CUP buttons and the POWER button on the control panel will illuminate.



First Use Priming and Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, run the following steps.

- Place a cup under the group head and press the 2 CUP button to run hot water through the group head.
- Place a cup under the hot water spout. Rotate the dial to “Hot Water” position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.
- Position the steam wand over the drip tray. Rotate the dial to “Steam” position and activate steam for 10 seconds.
- Discard the contents of the cup.
- Repeat this cycle 3 times. Discard the contents of the drip tray and refill the water tank up to the max line.
- Insert the portafilter into the grinding cradle, press and hold ‘Dose’ button for 3 seconds. Remove the portafilter and discard any grinds.



NOTE

- Top up the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.

- DO NOT use highly filtered, demineralized, or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall, 1 CUP and 2 CUP filter baskets.

Use the 1 CUP filter basket when brewing a single cup and the 2 CUP filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

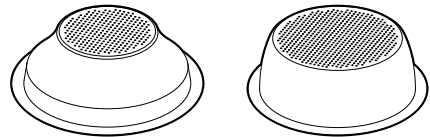
Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP filter basket = 8-11g

2 CUP filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets



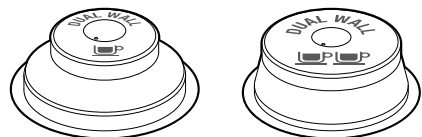
1 CUP

2 CUP

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.

These allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

Dual Wall Filter Baskets



1 CUP

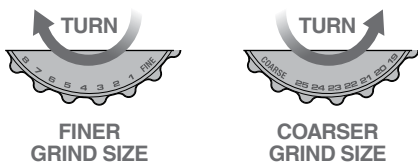
2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30-day roast date.

These regulate the pressure and helps to optimize the extraction regardless of the grind, dose, or freshness.

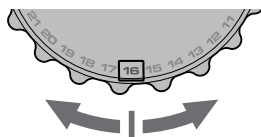
THE GRIND

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. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

There are 25 settings on the GRIND SIZE dial. To adjust the grind, rotate the dial to the back of the machine to go finer, or rotate the dial towards the front of the machine to go coarser. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at the No.16 setting and adjust as required.



NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that.
- For most bean varieties, the grinder will automatically switch off when the beans get too low to complete a dose.

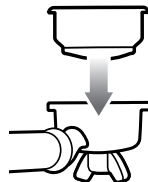


TIP

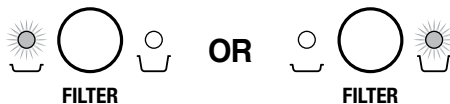
Changing the grind size affects the dose in the portafilter. A finer grind size may cause an under dose requiring "A Bit More". A coarser grind size may cause an over dose. To avoid an over dose, press and hold the 'Filter' button for 3 seconds, reducing the grind time by 3 seconds.

DOSING

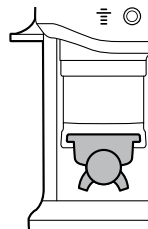
- Ensure the bean hopper is locked on the machine and filled with fresh coffee beans.
- Insert the filter basket required, into the portafilter.



- Press 'Filter' size button to select your filter size (single or double).



- Insert the portafilter securely into the dosing cradle.



- Press 'Dose' button to start grinding. The light blinks until grind cycle is completed.



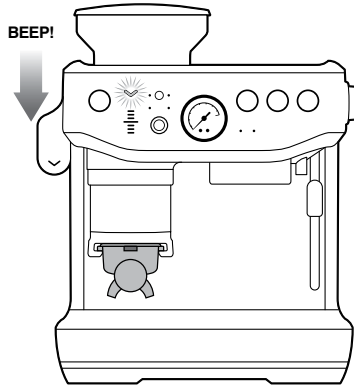
NOTE

If the Dose button is not illuminated, check that the portafilter is inserted securely in the cradle, the bean hopper is locked in position and the tamp lever is in the up-home position.

TAMPING

When the grind cycle is completed, the 'Tamp' light indicator blinks.

- Push the lever downwards to the end position until a beep sound plays. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.



- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.



TIP

It is recommended to tamp twice to achieve a very polished coffee puck.

Below is a table of DOSE LEVEL indicator bars:

Ideal	Severe Under Dose	Under Dose (under middle bar)	Over Dose (above middle bar)	Severe Over Dose
TAMP	TAMP	TAMP	TAMP	TAMP
DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL

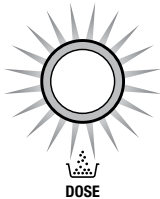
- The 😊 bar on the machine indicates ideal tamp level and the right amount of coffee grind is in the portafilter. This is the level that you are aiming for.

HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

An under or over dose can occur when fresh beans are added to the hopper; when coffee beans age; a different type of coffee bean is used or if a change is made to the grind size.

What to do when dose level is below the ideal middle bar?

- When tamp is below the ideal middle bar, the machine is switched to 'A Bit More' mode, the 'Dose' button light will flash.



- Press the 'Dose' button to add 'A Bit More' grinds to the portafilter, then complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

What to do when dose level is above the ideal middle bar?

- When tamp is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section)
- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

DEDUCT TIME FROM AUTO DOSE

When an over dose is anticipated to occur before grinding, due to; changing to a coarser grind size, changing beans, or running out of beans on previous grind cycle; press and hold the 'Filter' button for 3 seconds.

DOSING MODES

Automatic Dosing



This is the default dose function of the machine and the mode that will be most commonly used.

The amount of coffee grinds will automatically dose into the portafilter, and the machine will provide guidance on achieving the ideal amount through the Dose Level Gauge.

The machine will adjust the ideal dose on the next grind.

Under Dose (A Bit More)

After tamping the 'Dose' button will flash to indicate more grinds is needed into the portafilter. Press the 'Dose' button to add 'A Bit More' coffee grinds.

Dose Top-up

This feature is ideal when the portafilter already has coffee but needs more.

For example, in situations where:

- Removing the portafilter during grinding and failing to re-insert within 5 seconds time out.
- Removing the portafilter after a full grind cycle without tamping skimming off the top of the coffee pile.

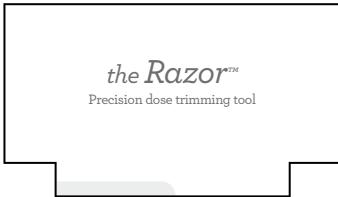
The machine can top up from that amount already in the portafilter basket preventing coffee waste, starting a fresh grind cycle, or updating the auto grind time. To initiate the top up, the portafilter will need to be inserted into the cradle and tamped. If the tamp level displays an under dose, the dose button will blink indicating a top up. Press the 'Dose' button to start the grind and it will dose the right amount to get the ideal level.



NOTE

- This feature is only available on 'Auto' mode.
- This feature may require 2 to 3 top up cycles to reach an ideal dose.
- The set auto grind time will not be affected by this feature.
- Machine will not start a top up with an over dose or ideal level. Remove the portafilter and trim the excess with the razor.

Over Dose (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™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.



Manual Dosing



Press the manual dose button to switch to manual dose mode. The light around the Manual Dose Dial and the Manual light will illuminate when in manual mode.

Select the dose amount by turning the dial clockwise for more or counter clockwise for less grind time.

Grinder Purge

It is recommended to purge the retained grinds left in the burrs or chute prior to making the first coffee of the day. Old grinds may affect the in-cup quality and coffee taste. Purging will ensure only fresh coffee makes it into your cup.

To purge, press and hold the 'Dose' button. The grind will start after 0.5 seconds, and it will stop once the 'Dose' button is released.

In auto mode, after doing a purge it is required to remove the portafilter, discard the grind from the basket and re-insert the portafilter into the grinding cradle to return the machine to its standby mode.

HOW TO MAKE COFFEE

Purging the Group Head

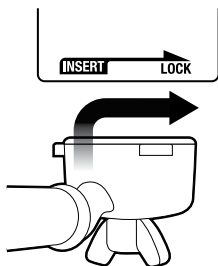
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.



Inserting the Portafilter

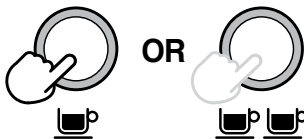
Wipe excess coffee grinds from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



Extracting Espresso

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.



- As a guide, the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, then you have either over dose the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness.

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, and the dose of ground coffee.

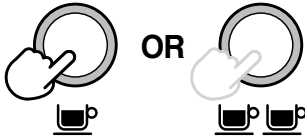
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH	OVER 35 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)	25-30 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE	UNDER 20 SEC

MANUAL PRE-INFUSION

- **Press and hold** the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time.



- Release the button to start the extraction.
- Press the 1 CUP or 2 CUP button again to stop the extraction.

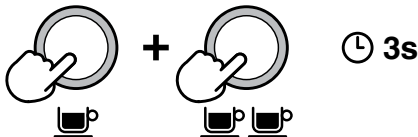


NOTE

Pressing any button during extraction will stop extraction and the machine will return to standby mode.

PROGRAMMING SHOT VOLUME

- **Press and hold** both the 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

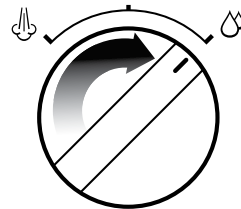
- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

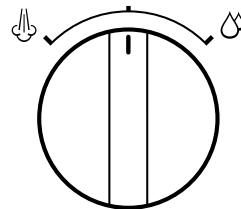
USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water outlet.

- Turn the dial on the right, from STANDBY to HOT WATER.



- Turn the dial back to STANDBY to stop hot water flow.



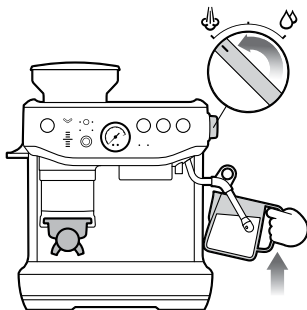
- Maximum flow out of hot water volume is 240 ml.



WARNING

Cup temperature is approximately 90°C (194°F). Be careful in handling hot beverages.

TEXTURING MILK



There are two phases to texturing milk, stretching, and heating. These two operations should blend into one with the goal being silky smooth textured milk at the correct temperature.

- Start with fresh cold milk of choice.
 - Fill the milk jug between the min and max level.
 - Position the steam tip over the drip tray and turn the dial from **STANDBY** to **STEAM** and wait until the steam is flowing strongly.
 - Turn the steam dial to the **STANDBY** position to pause the steam, then within 8 seconds, insert steam wand tip into milk jug and turn dial back to **STEAM** position.
 - Insert the steam tip 1-2cm below the surface of the milk close to the right-hand side of the jug at the 3 o'clock position.
 - Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
 - With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
 - Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
 - Lower the tip beneath the surface but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to comfortably touch.
- Move the steam dial to the **STANDBY** position before taking the tip out of the milk.
 - Set the jug to one side, turn dial to **STEAM** to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
 - Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
 - Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
 - Pour milk directly into the espresso.
 - The key is to work quickly, before the milk begins to separate.



CAUTION: BURN HAZARD

Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off. Children must always be supervised.

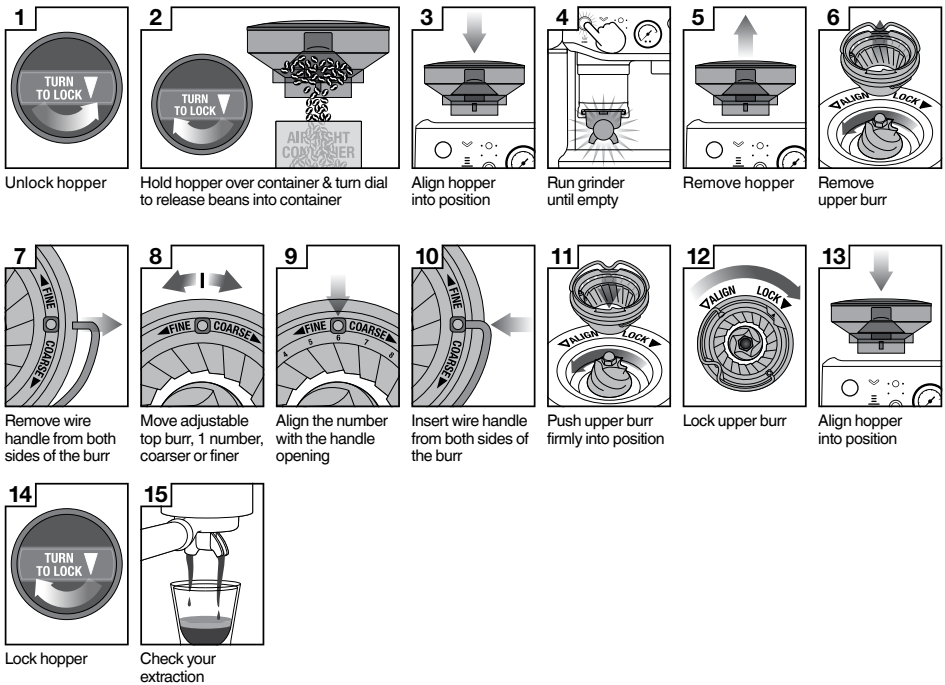
Adjusting Water Temperature

Different beans may require different water temperatures to extract their optimum flavour. The temperature can be adjusted +/- 2°C in 1°C increments from the default setting:

1. Turn the machine to **OFF**.
 2. Press and hold filter, 1 CUP and 2 CUP then press and hold the **POWER** button.
 3. The machine will beep once and display the current temperature.
 4. Press one of the below buttons within 5 seconds:
 - Increase 1°C – 2 CUP
 - Increase 2°C – **POWER**
 - Decrease 1°C – Manual Dose
 - Decrease 2°C – Dose
- The machine will beep twice to confirm the change and return to standby mode.
5. Return to default temperature – press 1 CUP button.

ADJUSTING CONICAL BURRS

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



RESET DEFAULT SETTINGS

Reset Auto Dose Time

Resetting the auto dose time is recommended if there is a significant change to the grind size or there is an accidental double dose into the portafilter.

The machine must be on **STANDBY** mode.

- Press and hold 'Manual Dose' button and 'Filter' button for 3 seconds to reset grind time to factory settings.
- The machine will confirm the reset when the control panel lights for filter, grind mode and dial will flash 3 times with beeping sounds.
- The machine will return to **STANDBY** mode.

Reset Extraction Time

The machine must be on **STANDBY** mode.

- Press and hold the 'Filter' and 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds.

- The machine will beep 3 times.
- The machine will then go into ready mode.

ALERTS

No Hopper Warning

The filter lights flash between single and double basket size, the hopper is not attached correctly.

Check the hopper and ensure the bean hopper is inserted correctly and locked in place.

Low Coffee Beans Warning

The 'Dose' button and the 'Dose Level' lights will flash two red LEDs and will sound 3 beeps. Add coffee beans to the hopper.

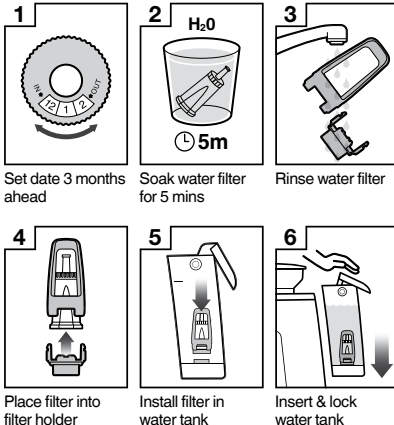
Tamp Lever Not at Home Position

The machine beeps 3 times and pauses dose cycle. Return the lever to the up or home position and press Dose button to continue.



Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



Set date 3 months ahead

Soak water filter for 5 mins

Rinse water filter

Place filter into filter holder

Install filter in water tank

Insert & lock water tank

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 will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.



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.

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 3 months ahead.
- To install, push down the filter to lock into place.



NOTE


For replacement of water filters contact Sage Service Centre or visit our website at sageappliances.com

CLEANING CYCLE

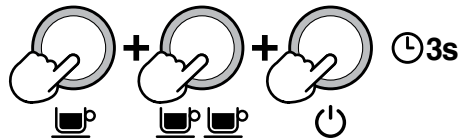


NOTE

This is a back-flushing cycle and separate from descaling.

The CLEAN / DESCALE light  will flash when a cleaning cycle is required.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by one cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
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 and hold** 1 CUP, 2 CUP and the POWER buttons for 3 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.



NOTE

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. It is recommended 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

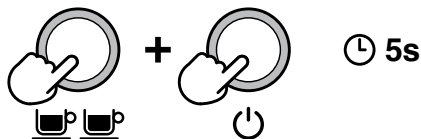


NOTE

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.
- 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.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

The **CLEAN / DESCALE** light  will illuminate solid when descaling is required

1. Fully dissolve one sachet of Sage descaling powder into 1 litre of water then fill the water tank (start the process after fully dissolving the powder).
2. Ensure the machine is OFF; then **press and hold** the 2 CUP and POWER buttons simultaneously for 5 seconds to enter the descale mode.



The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating process, the POWER and 2 CUP buttons should flash continuously.

The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 2 CUP button, CLEAN / DESCALE indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated solid.



Descaling the coffee component

3. Press the 2 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 2 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 2 CUP button again.

Extraction will run for 25 seconds or the user press the 2 CUP button. The unit will confirm coffee component descale cycle with a beep and the 2 CUP light turns solid.

Descal the steam and hot water components

Descaling steam and hot water take 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 RIGHT towards the  STEAM icon.
5. Descal Hot water component by turning the steam dial to the LEFT 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 3 to 5 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.

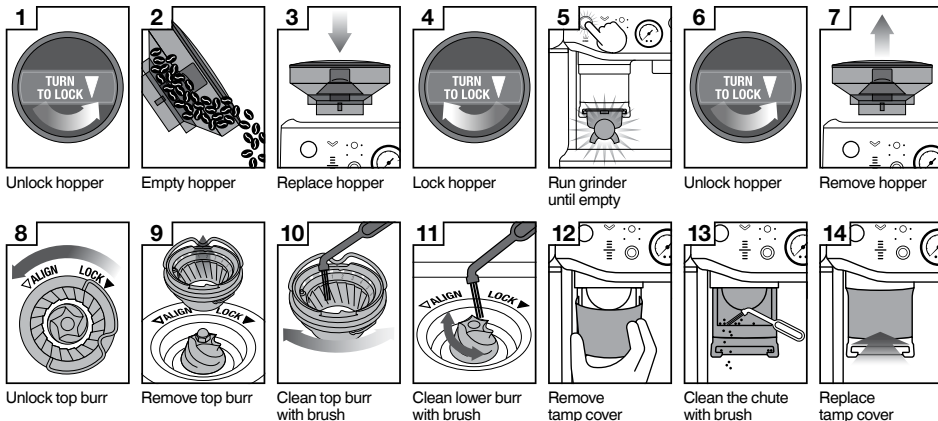


NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling start from step 2.

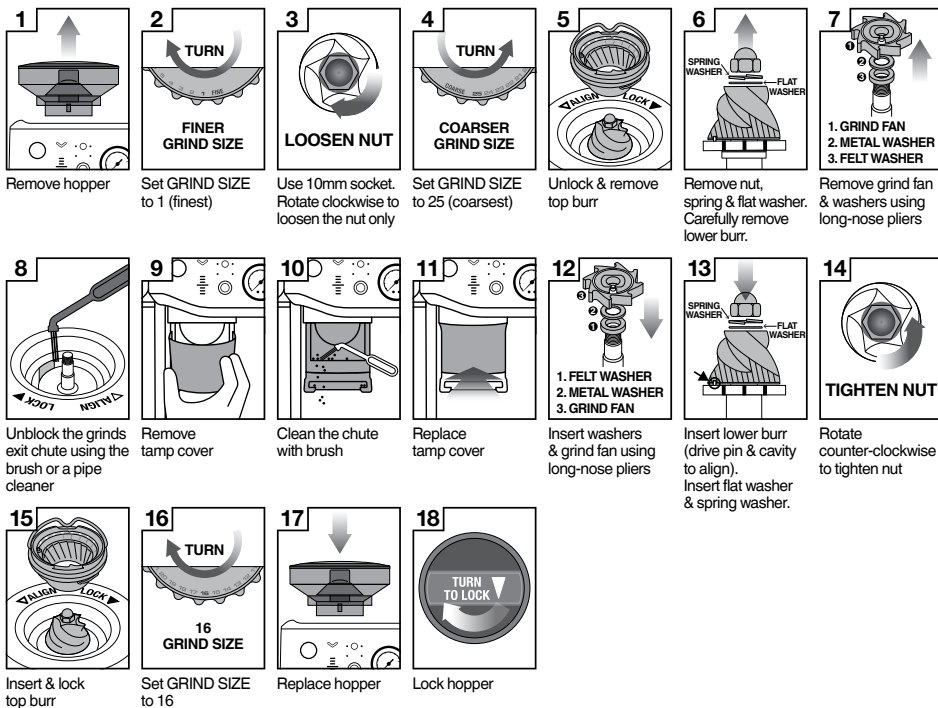
CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

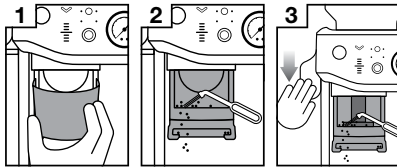
This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

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

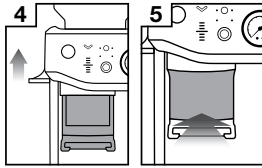
CLEANING THE TAMP SYSTEM



Remove
tamp cover

Clean the chute
with brush

Push down lever



Release lever

Replace
tamp cover

- Remove the tamp cover.
- Brush clean the tamp face and cradle from any dust or grinds.
- Push down and hold the lever down, using the tamp cleaning brush, dust off grind residues in and around the tamp.
- Slowly release the lever back up making sure the cleaning brush is clear and out of the tamp system area.

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 STEAM / HOT WATER 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 TRAY & 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, press the POWER button to off, turn the steam dial to STANDBY switch Off at the power outlet and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean, and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



WARNING

To prevent damage, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.



WARNING

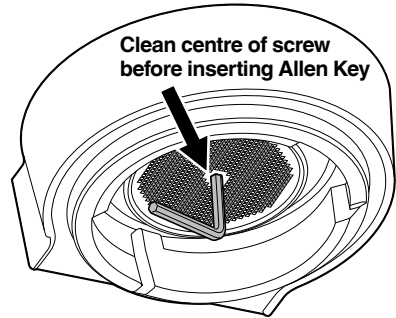
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

USING THE ALLEN KEY

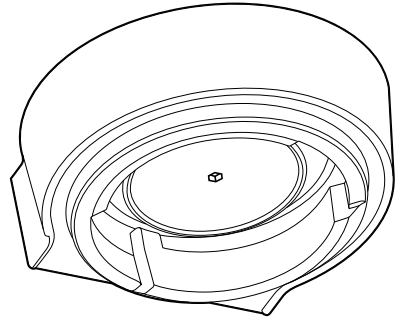
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

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 and stainless-steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is 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.











NOTE







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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is on but ceases to operate	<ul style="list-style-type: none">Machine is too hot.	Turn machine off. Wait for 30-60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none">Machine has not reached operating temperature.Water tank is empty.Water tank is not fully inserted and locked into position.	<p>Allow time for the machine to reach operating temperature.</p> <p>Fill water tank.</p> <p>Push water tank in fully and lock latch closed.</p>
No hot water	<ul style="list-style-type: none">Water tank is empty.	Fill water tank.
Grinder time out	<ul style="list-style-type: none">The coffee grind is very fine.	Clean out grinder using provided cleaning tool. Refer to 'Cleaning Conical Burrs' under Care & Cleaning.
Grinding for a very long time	<ul style="list-style-type: none">Chute is blocked.	Clean chute using provided cleaning brush. Refer to 'Cleaning Conical Burrs' under Care & Cleaning.
Will not grind / grind stops	<ul style="list-style-type: none">Out of beans.Hopper not locked (dose light flashing back and forth).Portafilter not fully inserted in the grinding cradle.Lever is too low and the tamp blocks the chute.Coffee build-up stopping portafilter insertion.	<p>Add more beans.</p> <p>Lock hopper.</p> <p>Fully insert the portafilter and see the DOSE light button illuminates.</p> <p>Raise lever fully to home position.</p> <p>Clean grinding cradle with brush.</p>
Pressure Gauge is not working	<ul style="list-style-type: none">Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket.Using coffee beans beyond expiry date.	<p>Use dual wall baskets or use a finer grind size setting. If problem persist, call Breville Consumer Support.</p> <p>Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.</p>
Auto time not adjusting	<ul style="list-style-type: none">Machine in 'Manual' mode.In 'Top-up' mode.	<p>Press the MANUAL DOSE dial to return to auto mode.</p> <p>Do not remove the portafilter until grind has completed and ideal dose is reached.</p>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Dose level is not updating	<ul style="list-style-type: none"> Machine in 'Manual' mode. 	Press the MANUAL DOSE dial to return to auto mode. Refer to 'Dosing Modes' under  Functions .
Grinder does not grind all beans	<ul style="list-style-type: none"> Not enough beans in hopper. 	Refill hopper or use 'Manual' mode.
Severe overdose	<ul style="list-style-type: none"> Single basket used in double filter mode. 	Select the correct filter size.
Severe underdose	<ul style="list-style-type: none"> Double basket used in single filter mode. 	Select the correct filter size for your next dose, then 'Reset Auto Dose Time' under  Functions .
Underdosed	<ul style="list-style-type: none"> Grind adjusted to finer grind. 	Use 'A Bit More' to reach the ideal dose.
Coffee is not running from the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too fine. 	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under  Functions .
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill water tank.
Coffee runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too coarse. 	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under  Functions .
Coffee runs out too slow	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too fine. 	Refer to 'Setting the Grind Size' and 'Extraction Guide' under  Functions .
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee is too cold	<ul style="list-style-type: none"> Cups are cold and causing temperature of extraction to reduce. 	Pre-heat cups.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not heated enough (if making milk-based drink). 	When the base of the jug becomes hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Texturing Milk' under  Functions .
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning for detailed cleaning process.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill water tank.
Water coming out of steam wand	<ul style="list-style-type: none"> Machine is heating up. 	Purge steam wand before texturing milk. Refer to 'Texturing Milk' under  Functions .

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Hot water isn't continuously flowing	<ul style="list-style-type: none"> Machine is too hot after steaming. 	Allow machine to cool down.
Lever very hard to tamp	<ul style="list-style-type: none"> Severe overdose. Coffee build-up in mechanism. 	<p>Use the Razor trimming tool* to correct current dose. Select the correct filter size.</p> <p>Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.</p>
Puck surface is not flat and smooth	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grinds stuck on tamp face. 	Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.
Puck surface has some loose grounds on top	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grinds caught on tamp. Coffee grinds caught on tamp from tamping too quickly. 	<p>Push the tamp lever again for a very polished coffee puck.</p> <p>Push the lever down slower.</p>
Tamp height is not at desired level	<ul style="list-style-type: none"> Machine is on auto mode, that is for ideal height only. 	Use 'Manual' mode for custom control.
Tamp light continues to flash and no height reading on gauge after tamping	<ul style="list-style-type: none"> Tamping action is not completed. 	Push the tamp lever down until you hear the beep.
When maintenance light indicator  flashes	<ul style="list-style-type: none"> Cleaning cycle is required. 	<p>The maintenance light indicator  will flash when a cleaning cycle is required. Go to  Care & Cleaning section for cleaning and descaling instructions.</p>
When maintenance light indicator  illuminates solid	<ul style="list-style-type: none"> Descal cycle is required. 	<p>The maintenance light indicator  is on solid light when a descale cycle is required. Go to  Care & Cleaning section for cleaning and descaling instructions.</p>

* Razor – See accessories list under  **Components**.



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 sageappliances.com



Notes

the Barista Express™ Impress

SES876



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
- 6 Eigenschaften
- 7 Komponenten
- 9 Montage
- 10 Funktionen
- 20 Pflege und Reinigung
- 26 Störungsbehebung
- 29 Garantie

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Sage® legt größten Wert auf Sicherheit. Beim Design und bei der Herstellung unserer Produkte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN


- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde und wickeln Sie das Netzkabel vor der Inbetriebnahme vollständig aus.
- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Gerätes entspricht (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird der Einbau eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.


- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene Sage® Service Center zur Überprüfung, Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es: – unbeaufsichtigt lassen, reinigen, umstellen, zusammenbauen oder aufbewahren. Schalten Sie die Espressomaschine immer durch Drücken auf die POWER-Taste aus. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Hitzequellen wie Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfeldern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank.


- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Sage® vertrieben oder empfohlen wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. **Fehlgebrauch kann Verletzungen verursachen.**
- Die Wartung darf nur von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung oder nicht fachmännische Reparaturen verursacht werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch. Für jegliche Schäden können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können. Das Heizelement sondert nach Gebrauch noch Restwärme ab.
- Der Dampfstab muss über der Abtropfschale und von Personen weggedreht werden, bevor Sie den Dampf-Drehregler auf „ON“ schalten.
- Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Tamper-Kanal, wenn Sie den Tamper-Hebel hinunterdrücken.
- Öffnen Sie den Programmieranschluss nicht. Dieser ist ausnahmslos für autorisiertes Servicepersonal bestimmt.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs vom Trichter fern.
- Befüllen Sie den Wassertank nicht mit heißem Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie sie dann mit einem weichen, trockenen Tuch. Halten Sie das Gerät und Zubehör sauber. Befolgen Sie die hier angeführten Reinigungsanweisungen.

 **VORSICHT**

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.



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



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

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



Eigenschaften

THERMOCOIL- PRÄZISIONSHEIZSYSTEM

Ein integrierter Wärmeaustauscher aus Edelstahl, der die Wassertemperatur regelt.

PRÄZISIONSKEGELMAHLWERK

Das präzise Kegelmahlwerk maximiert die Mahlfläche des gemahlene Kaffees für einen vollen Espressogeschmack.

WENIGER SCHMUTZ

Der Siebträger verbleibt, während Sie mahlen, dosieren und tampen, sicher in derselben Position. Damit wird die Menge an potenziellem Schmutz reduziert, der während dem Mahlen in der Abtropfschale oder auf der Theke landen kann.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für konstante Temperaturen.

SEPARATER HEISSWASSERAUSLASS

Für die Herstellung von Long Blacks und zum Vorwärmen von Tassen.

DAMPFSTAB ZUM MANUELLEN HERSTELLEN VON MIKRO- MILCHSCHAUM

Dampfstab mit 360-Grad-Schwenkradius, der sich einfach für die perfekte Position zum Milchaufschäumen anpassen lässt.

DAS IMPRESS PUCK™-SYSTEM

Vereinfacht die Mahl-, Dosier- und Tamper-Schritte, die für einen einfachen Puck nötig sind. Weniger Schmutz. Weniger Aufwand.

Intelligente Dosierung mit zentraler Befüllung

Die Dosierung wird automatisch basierend auf der letzten Mahlgutmenge berechnet; der Kaffee wird für eine gleichmäßige Dosierung zentral eingefüllt.

Unterstütztes Tampen mit Barista-Twist-Finish

Präziser 10-kg-Druck mit professionellem 7-Grad-Barista-Twist für einen polierten Puck.

Präzise Messung korrigiert die nächste Dosierung automatisch

Manometer zeigt an, sobald die korrekte Stufe erreicht wurde. Das System speichert die Anpassung automatisch für den nächsten Einsatz.



Komponenten



- | | |
|--|--|
| <p>A. 250-g-Bohnenbehälter</p> <p>B. Dosierungstaste (startet den Mahlprozess) – Leuchtet auf, sobald der Siebträger vollständig eingesetzt ist.</p> <p>C. Tamper-Anzeige – Leuchtet, wenn getampert werden kann.</p> <p>D. Leuchtanzeige für automatische/manuelle Dosierung</p> <p>E. Hebel für unterstütztes Tampern</p> <p>F. Dosiermengenanzeige</p> <p>G. Drehregler für manuelles Anpassen der Dosiermenge – Zum Wechseln zwischen automatischem / manuellem Dosiermodus drücken. Drehen, um die Menge während der manuellen Dosierung anzupassen.</p> <p>H. Brühkopf</p> <p>I. Abnehmbare Tamper-Abdeckung</p> <p>J. Mahlstation</p> | <p>K. Filter-Taste – Siebeinsatz für einfachen oder doppelten Espresso.</p> <p>L. Manometer für die Espresso-Extraktion – Überwacht den Extraktionsdruck</p> <p>M. Entnehmbarer 2-l-Wassertank</p> <p>N. 1 CUP- und 2-CUP-Tasten</p> <p>O. AN-/AUS-Taste</p> <p>P. Drehregler für Dampf/Heißwasser</p> <p>Q. Beleuchtete Wartungsanzeige</p> <p>R. Beleuchtete Wasser-, Dampf- und Heizanzeige</p> <p>S. Heißwasser-Auslass</p> <p>T. 54-mm-Edelstahl-Siebträger</p> <p>U. Dampfstab</p> <p>V. Abtropfschale</p> <p>Zubehörfach – Bietet Platz für Zubehör, wenn dieses nicht benötigt wird (siehe nächste Seite).</p> |
|--|--|

CE Leistungsangaben
220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ZUBEHÖR

- | | |
|--|---|
| <p>A. 54-mm-Edelstahl-Siebträger</p> <p>B. Edelstahl-Milchkanne</p> <p>C. Wasserfilterhalter mit Filter</p> <p>D. Einwandige Siebeinsätze
(für 1 und 2 Tassen)</p> <p>E. Doppelwandige Siebeinsätze
(für 1 und 2 Tassen)</p> <p>F. Reinigungstabletten</p> | <p>G. The Razor™ Dosierhilfe</p> <p>H. Inbusschlüssel</p> <p>I. Reinigungstool für die Spitze
des Dampfstabs</p> <p>J. Reinigungsscheibe</p> <p>K. Entkalkungspulver</p> <p>L. Reinigungsbürste</p> |
|--|---|



Montage

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien.

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

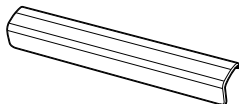
Entnehmen Sie den Wassertank auf der Rückseite der Maschine durch Ziehen an dem Griff.

Reinigen Sie alle Teile und sämtliches Zubehör (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Kanne) mit warmem Wasser und sanftem Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig.



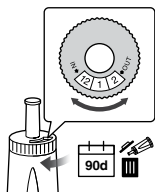
HINWEIS

Maschinen in Farbe liegt ein Abtropfschalenschutz bei. **ENTSORGEN SIE DIESEN NICHT.**



EINSETZEN DES WASSERFILTERS

- Nehmen Sie den Wasserfilter und Filterhalter aus dem Kunststoffbeutel.
- Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austauschmonat des Filters ein. Wir empfehlen, den Filter alle 3 Monate auszutauschen.



- Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.

H₂O



⌚ 5 min

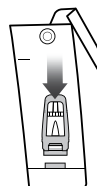
- Spülen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein.



- Um den Filterhalter in den Wassertank einzusetzen und ihn anzubringen, richten Sie den Boden des Filterhalters an dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie den Filter zum Einrasten nach unten.



HINWEIS

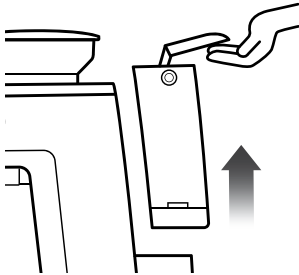
Wir empfehlen, den Wasserfilter entweder alle drei Monaten auszutauschen, damit das Gerät nicht so häufig entkalkt werden muss. Filter sind auf www.sageappliances.com erhältlich.



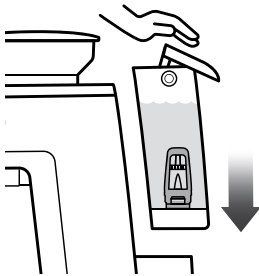
Funktionen

Befüllen des Wassertanks

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Verwenden Sie den Griff an der Oberseite des Wassertanks, um ihn nach oben und vom Gerät weg anzuheben.



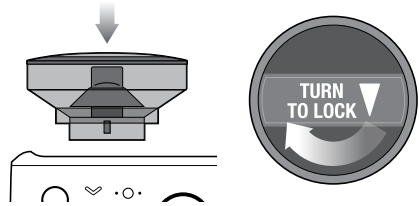
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser bis zur „MAX“-Markierung an der Seitenwand des Wassertanks.
- Setzen Sie den Wassertank wieder an der Rückwand der Maschine ein und drücken Sie ihn nach unten, um zu gewährleisten, dass er sicher an der Maschine angebracht ist.



HINWEIS

Sobald der Wasserstand im Tank unter die Minimum-Markierung sinkt (MIN), lässt sich die Espressomaschine nicht verwenden.

Befestigen des Trichters



- Setzen Sie den Bohnenbehälter richtig auf die Maschine auf.
- Drehen Sie die Scheibe, um den Trichter zu verriegeln.
- Füllen Sie den Trichter mit frischen Kaffeebohnen.

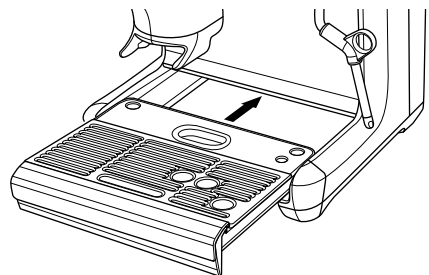
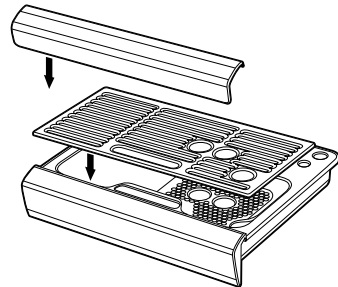


HINWEIS

Die Anzeigen für den einfachen und doppelten Siebeinsatz der Filter-Anzeigeleuchte blinken abwechselnd auf, wenn der Bohnenbehälter nicht korrekt befestigt wurde.

Befestigen der Abtropfschale

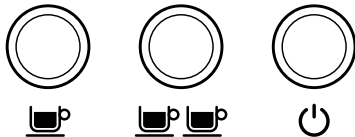
- Platzieren Sie das Gitter auf der Abtropfschale.
- **Wenn Sie eine Maschine in Farbe besitzen,** bringen Sie den Abtropfschalenschutz an der Abtropfschale an.
- Setzen Sie die Abtropfschale in die Maschine ein.



ALLGEMEINER BETRIEB

- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die POWER-Taste. Die POWER-Taste blinkt, während die Maschine sich aufheizt. (Die Beleuchtung blinkt bis zu 55 Sekunden lang.)

Sobald die korrekte Temperatur erreicht wurde, leuchten die 1 CUP- und 2 CUP-Tasten sowie die POWER-Taste auf dem Kontrollpanel auf.



Vorbereiten und Durchspülen der Maschine vor dem ersten Gebrauch

Wir empfehlen, die Maschine einmal mit Wasser durchzuspülen, um sicherzustellen, dass sie für den Gebrauch bereit ist.

Sobald die Maschine sich im STANDBY-Modus befindet, führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Platzieren Sie eine Tasse unter dem Brühkopf und drücken Sie die 2 CUP-Taste, um den Brühkopf mit heißem Wasser durchzuspülen.
- Platzieren Sie eine Tasse unter dem Heißwasserauslass. Drehen Sie den Drehregler in die Heißwasser-Position und lassen Sie 10 Sekunden lang Wasser durch den Heißwasserauslass laufen.
- Positionieren Sie den Dampfstab über der Abtropfschale. Drehen Sie den Drehregler in die „Dampf“-Position und lassen Sie 10 Sekunden lang Dampf durch den Dampfstab.
- Entsorgen Sie den Tasseninhalt.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang drei Mal. Entsorgen Sie den Inhalt der Abtropfschale und füllen Sie den Wassertank bis zur Max-Linie.
- Setzen Sie den Siebträger in die Mahlstation und drücken und halten Sie die Dose-Taste für drei Sekunden. Entnehmen Sie den Siebträger und entfernen Sie sämtliches Mahlgut.



HINWEIS

- Füllen Sie das Wasser jeden Tag auf. Der Wassertank sollte vor jedem Gebrauch mit frischem, kaltem Leitungswasser gefüllt werden.

- Verwenden Sie KEIN stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser in diesem Gerät. Dies kann den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen.

SIEBEINSÄTZE

Diese Maschine umfasst sowohl ein- als auch doppelwandige Siebeinsätze für eine und zwei Tassen.

Verwenden Sie stets den für eine Tasse geeigneten Einsatz, um eine einzelne Tasse zu brühen, und den Einsatz für zwei Tassen zum Brühen von zwei Tassen bzw. eines kräftigeren Kaffees.

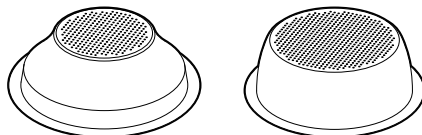
Passen Sie die Mahlmenge und den Mahlgrad an, wenn Sie von einem einwandigen Einsatz zu einem doppelwandigen (oder umgekehrt) wechseln.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

Siebeinsatz für eine Tasse = 8 – 11 g

Siebeinsatz für zwei Tassen = 16 – 19 g

Einwandige Siebeinsätze



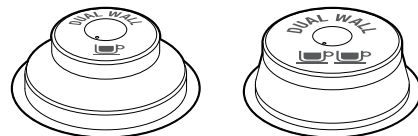
1 CUP

2 CUP

Einwandige Siebeinsätze sind für frisch gemahlene Kaffeebohnen vorgesehen.

Diese ermöglichen es Ihnen, mit dem Mahlgrad und der Dosierung zu experimentieren, um einen ausgewogenen Espresso zu kreieren.

Doppelwandige Siebeinsätze



1 CUP

2 CUP

Doppelwandige Siebeinsätze sind für die Verwendung mit vorgemahlenem Kaffee und älteren Bohnen gedacht, deren Röstdatum länger als 30 Tage zurückliegt.

Sie regulieren den Druck und helfen, die Extraktion zu optimieren, unabhängig von Mahlgrad, Dosierung oder Frischegrad.

MAHLGRAD

Einstellen des Mahlgrads



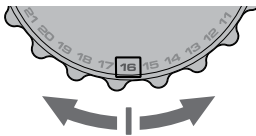
FEINER
MAHLGRAD



GRÖßER
MAHLGRAD

Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch den gemahlene Kaffee im Siebeinsatz fließt, und die Aromen des Espressos. Der Mahlgrad sollte fein eingestellt werden, aber nicht zu fein und pudrig.

Der Mahlgrad-Drehregler verfügt über 25 Einstellungen. Um den Mahlgrad feiner einzustellen, drehen Sie den Drehregler nach hinten; für gröber gemahlene Kaffee drehen Sie den Drehregler nach vorne. Je kleiner die Zahl, desto feiner der Mahlgrad. Je größer die Zahl, desto gröber der Mahlgrad. Wir empfehlen, die Maschine erst auf den Mahlgrad Größe 16 einzustellen und diese Einstellung bei Bedarf anzupassen.



HINWEIS

- Wenn Sie Änderungen an der Mahlgradeinstellung vornehmen, wird die neue automatische Dosierzeit kalkuliert, nachdem Sie die nächste Dosis getampert haben, und für den folgenden Dosierzyklus aktualisiert.
- Bei den meisten Bohnensorten schaltet sich das Mahlwerk automatisch ab, sobald nicht genügend Bohnen für eine vollständige Dosis vorhanden sind.

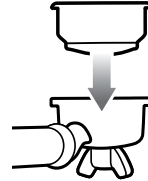


TIPP

Wird der Mahlgrad verändert, beeinflusst dies die Dosierung im Siebträger. Ein feinerer Mahlgrad kann zu einer Unterdosierung führen und „A Bit More“ erfordern. Ein gröberer Mahlgrad kann zu einer Überdosierung führen. Um eine Überdosierung zu vermeiden, drücken und halten Sie die Filter-Taste für 3 Sekunden. Damit reduzieren Sie die Mahldauer um 3 Sekunden.

DOSIERUNG

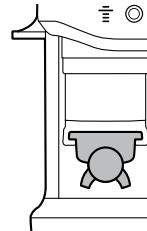
- Vergewissern Sie sich, dass der Bohnenbehälter fest mit der Maschine verbunden und mit frischen Kaffeebohnen gefüllt ist.
- Setzen Sie den benötigten Siebeinsatz in den Siebträger ein.



- Drücken Sie die Filter-Taste, um die gewünschte Filtergröße auszuwählen (einfach oder doppelt).



- Setzen Sie den Siebträger in die Dosierstation.



- Drücken Sie die Dose-Taste, um den Mahlprozess zu starten. Das Licht blinkt, bis der Mahlzyklus abgeschlossen ist.



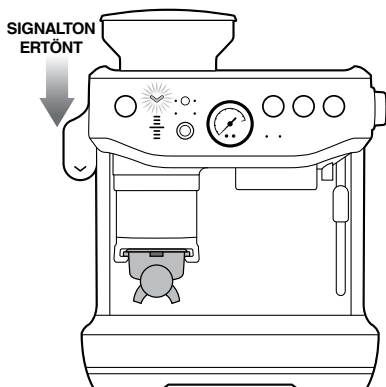
HINWEIS

Falls die Dose-Taste nicht aufleuchtet, vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sicher in der Station sitzt, der Bohnenbehälter fest mit der Maschine verbunden ist und der Tamper-Hebel nach oben zeigt.

TAMPERN

Wenn der Mahlzyklus abgeschlossen ist, blinkt die Tampern-Anzeileuchte.

- Drücken Sie den Hebel hinunter, bis ein Piepton ertönt. Dadurch wird das Kaffeepulver mit konstantem Druck in den Siebträger getampert. Durch langsames, gleichmäßiges Drücken entsteht ein schönerer Puck.



- Lassen Sie den Hebel nach dem Tampern langsam los, bis er in die Ausgangsposition zurückkehrt.



TIPP

Wir empfehlen, zweimal zu tampern, um jeden Kaffeepuck besonders zu polieren.

Weiter unten finden Sie eine Tabelle mit Dosiermengenanzegebalken.

Ideal	Stark unterdosiert	Unterdosiert	Überdosiert	Stark überdosiert
		(unter dem mittleren Balken)		(über dem mittleren Balken)
TAMP	TAMP	TAMP	TAMP	TAMP
DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL

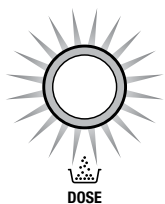
- Der ☺-Balken auf der Maschine zeigt die ideale Tamper-Stufe und die korrekte Menge an Kaffeepulver im Siebträger an. Diese Stufe gilt es zu erreichen.

WIE KANN ICH EINE UNTER- ODER ÜBERDOSIERUNG KORRIGIEREN?

Eine Unter- oder Überdosierung kommt zustande, wenn frische Bohnen in den Bohnenbehälter gefüllt, Kaffeebohnen älter oder eine andere Art von Kaffeebohnen verwendet werden beziehungsweise wenn der Mahlgrad verändert wird.

Was kann ich tun, wenn die Dosiermenge unter dem idealen mittleren Balken liegt?

- Wenn das getamperte Kaffeepulver den idealen Mittelbalken nicht erreicht, aktiviert die Maschine den „A Bit More“-Modus und die Beleuchtung der Dose-Taste blinkt.



- Drücken Sie die Dose-Taste, um mit der „A Bit More“-Funktion etwas mehr Kaffeepulver in den Siebträger zu füllen. Tampen Sie die neue Menge, damit die neue Dosierung korrekt angezeigt wird.
- Sobald die ideale Dosiermenge erreicht wurde, aktualisiert die Maschine automatisch die Dosierdauer für den nächsten Durchgang.

Was kann ich tun, wenn die Dosiermenge über dem idealen mittleren Balken liegt?

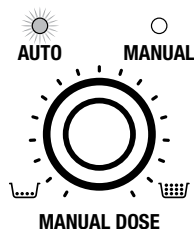
- Wenn die getamperte Menge an Kaffeepulver über dem idealen Mittelbalken liegt, entnehmen Sie den Siebträger aus der Mahlstation.
- Verwenden Sie die Dosierhilfe the Razor™ (Details finden Sie im Abschnitt „Trimmen der Dosis“).
- Die Maschine berechnet, um wie viel die automatische Mahldauer für den nächsten Zyklus reduziert werden muss.

AUTOMATISCHE DOSIERDAUER REDUZIEREN

Wenn eine Überdosierung vorauszusehen ist, etwa weil der Mahlgrad gröber gestellt beziehungsweise andere Bohnen verwendet wurden oder weil während des letzten Mahlzyklus nicht genug Bohnen vorhanden waren, drücken und halten Sie die Filter-Taste für drei Sekunden.

DOSIERMODI

Automatisches Dosieren



Das ist die Standardeinstellung und der Modus, der am häufigsten verwendet wird.

Die Menge an gemahlenem Kaffeepulver wird automatisch in den Siebträger dosiert. Die Maschine hilft mit dem Dosierlevel-Manometer dabei, die ideale Dosiermenge zu erreichen.

Die Maschine passt die ideale Dosierung automatisch beim nächsten Mahlvorgang an.

Unterdosierung (A Bit More)

Nach dem Tampen blinkt die Dose-Taste. Damit wird angezeigt, dass mehr Kaffeepulver in den Siebträger gefüllt werden muss. Drücken Sie die Dose-Taste, um mit der „A Bit More“-Funktion mehr Kaffeepulver hinzuzufügen.

Dosis auffüllen

Diese Funktion ist ideal, wenn sich bereits Kaffeepulver im Siebträger befindet – aber nicht genug.

Dies könnte aufgrund folgender Situationen der Fall sein:

- Wenn der Siebträger während des Mahlvorgangs entfernt und nicht innerhalb von fünf Sekunden wieder eingesetzt wird.
- Wenn der Siebträger nach einem vollständigen Mahlzyklus entnommen wird, ohne dass das Kaffeepulver getampert oder getrimmt wurde.

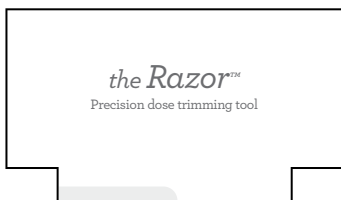
Die Maschine kann die Menge an Kaffeepulver im Siebeinsatz auffüllen. Damit wird kein Kaffee verschwendet, kein neuer Mahlzyklus gestartet und die automatische Mahldauer nicht aktualisiert. Um den Auffüllvorgang zu starten, muss der Siebträger in die Mahlstation eingesetzt und der Kaffee getampert werden. Wenn die Tamper-Stufe eine Unterdosierung anzeigt, blinkt die Dose-Taste auf und zeigt an, dass die Dosis aufgefüllt werden muss. Drücken Sie die Dose-Taste, um den Mahlvorgang zu starten. Die Maschine dosiert die korrekte Menge an Kaffeepulver, um die ideale Tamper-Stufe zu erreichen.



HINWEIS

- Diese Funktion ist nur im Auto-Modus verfügbar.
- Mit dieser Funktion sind möglicherweise 2 bis 3 Auffülldurchgänge nötig, um die ideale Dosierung zu erreichen.
- Die eingestellte automatische Mahldauer wird von dieser Funktion nicht beeinträchtigt.
- Die Maschine beginnt keinen Auffülldurchgang, wenn eine Überdosierung vorliegt oder die ideale Stufe erreicht wurde. Entfernen Sie den Siebträger und trimmen Sie überschüssiges Kaffeepulver mit der Dosierhilfe.

Überdosierung (Trimmen der Dosis)



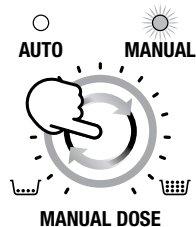
Die Razor™-Dosierhilfe ermöglicht das Trimmen des Kaffeepucks im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion.

Setzen Sie die Razor™-Dosierhilfe so in den Siebeinsatz ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Siebeinsatzes aufliegen. Die Klinge der Dosierhilfe sollte in die Oberfläche des getamperten Kaffeepulvers eindringen.

Drehen Sie die Razor™-Dosierhilfe hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Kaffeesatzbehälter halten, um überschüssiges Pulver abzustreichen.



Manuelle Dosieren



Drücken Sie die Manual Dose-Taste, um in den manuellen Dosiermodus zu wechseln. Das Licht um den Manual Dose-Drehregler und die Manual-Anzeigeleuchte leuchtet auf, sobald sich das Gerät im manuellen Modus befindet.

Wählen Sie die Dosiermenge, indem Sie den Drehregler drehen. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn für eine längere und gegen den Uhrzeigersinn für eine kürzere Mahldauer.

Reinigung der Kaffeemühle

Wir empfehlen, das in den Mahlkegeln oder dem Schacht verbliebene Kaffeepulver zu beseitigen, bevor Sie den ersten Kaffee des Tages zubereiten. Altes Kaffeepulver kann die Qualität und den Geschmack Ihres Kaffeegetränks beeinflussen. Durch die Reinigung der Kaffeemühle stellen Sie sicher, dass nur frischer Kaffee in Ihrer Tasse landet.

Halten Sie die Dose-Taste gedrückt, um die Mühle zu reinigen. Der Mahlvorgang beginnt nach 0,5 Sekunden und endet, sobald Sie die Dose-Taste loslassen.

Wenn sich die Maschine im Auto-Modus befindet, muss der Siebträger nach dem Reinigungsvorgang entnommen, das Kaffeepulver entleert und der Siebträger wieder in die Mahlstation eingesetzt werden, um die Maschine erneut in Standby-Modus zu versetzen.

KAFFEEZUBEREITUNG

Spülen der Brühgruppe

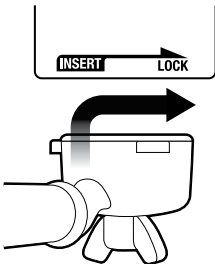
Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, spülen Sie das Gerät kurz durch, indem Sie die 1 CUP-Taste drücken. Dadurch werden Kaffeepulverreste aus der Brühgruppe gespült und die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.



Einsetzen des Siebträgers

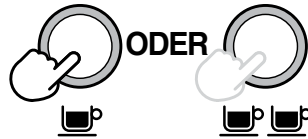
Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes ab, damit dieser ordnungsgemäß versiegelt im Brühkopf sitzt.

Platzieren Sie den Siebträger unter dem Brühkopf, sodass der Griff mit der INSERT-Position ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff zur Mitte hin, bis Widerstand spürbar ist.



Extrahieren von Espresso

- Platzieren Sie die vorgewärmte(n) Tasse(n) unter dem Siebträger und drücken Sie die 1- oder 2 CUP-Taste, je nach gewünschtem Kaffeevolumen.



- In der Regel beginnt der Espresso nach 8-12 Sekunden (Brühzeit) zu fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben.
- Wenn der Espresso nach weniger als 7 Sekunden zu fließen beginnt, haben Sie entweder unterdosiert und/oder einen zu groben Mahlgrad gewählt. Das ergibt einen **UNTEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.
- Wenn der Espresso zu tropfen beginnt, aber nach 12 Sekunden nicht mehr fließt, haben Sie entweder überdosiert oder der Mahlgrad ist zu fein eingestellt. Das ergibt einen **ÜBEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.

Wirklich erstklassiger Espresso entsteht nur im Gleichgewicht von Süße, Säure und Bitterkeit.

Der Geschmack Ihres Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, zum Beispiel von der Kaffeearte, der Röstfrische, der Dosierung des gemahlten Kaffees und davon, wie grob oder fein der Kaffee gemahlen ist.

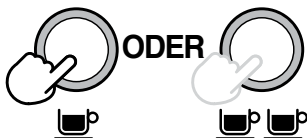
Wir empfehlen Ihnen, mit jeweils einem dieser Faktoren nach dem anderen zu experimentieren, um Ihren persönlichen Lieblingskaffee zu kreieren.

EXTRAKTIONSLFITFADEN

	MAHLGRAD	MAHLMENGE	SHOT-ZEIT
ÜBEREXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGIEREND	ZU FEIN	ZU VIEL	ÜBER 35 SEK.
AUSGEWOGEN	OPTIMAL	8-11 g (1 TASSE) 16-19 g (2 TASSEN)	25-30 SEK.
UNTEREXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	ZU GROB	ZU WENIG	UNTER 20 SEK.

MANUELLE PREINFUSION

- **Halten** Sie die gewählte Taste solange **gedrückt**, bis die gewünschte Preinfusionszeit erreicht ist.



- Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die 1 CUP oder 2 CUP-Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen.

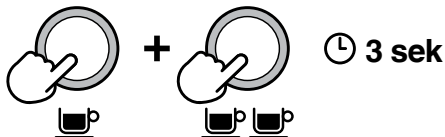


HINWEIS

Wenn Sie während der Extraktion jegliche beliebige Taste drücken, wird der Vorgang abgebrochen und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

PROGRAMMIEREN DES SHOT-VOLUMENS

- **Halten** Sie die 1 CUP- und 2 CUP-Taste drei Sekunden lang **gedrückt**. Die Tasten werden aufleuchten und blinken.



Um die Mengeneinstellung für eine Tasse zu ändern:

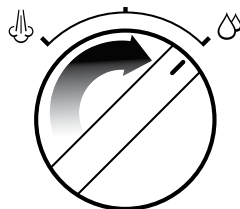
- Drücken Sie die Taste für eine Tasse, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen. Die veränderte Mengeneinstellung wird gespeichert.

Die Menge für zwei Tassen kann auf dieselbe Art eingestellt werden, wenn Sie auf die Taste für zwei Tassen drücken, um die Extraktion zu beginnen und anzuhalten.

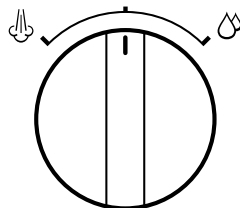
VERWENDEN DER HEISSWASSERFUNKTION

Die Maschine hat einen separaten Heißwasserauslass.

- Drehen Sie den Drehregler nach rechts, von der **STANDBY-Position** zu **HOT WATER**.



- Drehen Sie den Drehregler zurück in die **STANDBY-Position**, um das Wasser anzuhalten.



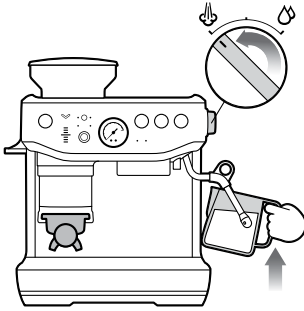
- Die Maschine lässt höchstens 240 ml Wasser aus.



WARNUNG

Die Temperatur der Tasse liegt bei ungefähr 90 °C. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Getränken.

AUFSCHÄUMEN VON MILCH



Der Aufschäumvorgang umfasst zwei Phasen: Ziehen und Erhitzen. Diese zwei Phasen sollten zu einer verschmelzen. Das Ziel ist es, seidenweich aufgeschäumte Milch mit der korrekten Temperatur zu erreichen.

- Beginnen Sie mit frischer kalter Milch Ihrer Wahl.
- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen der „MIN“- und der „MAX“-Markierung.
- Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und drehen Sie den Drehregler von der STANDBY- in die STEAM-Position. Warten Sie, bis Dampf stark austritt.
- Drehen Sie den Dampf-Drehregler, um den Dampf anzuhalten. Tauchen Sie den Dampfstab innerhalb von 8 Sekunden in die Milchkanne und drehen Sie den Drehregler zurück in die STEAM-Position.
- Setzen Sie die Spitze des Dampfstabs 1–2 cm unter die Oberfläche der Milch, nahe der rechten Seite der Kanne, in der 3-Uhr-Position.
- Halten Sie die Spitze knapp unter der Oberfläche der Milch, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einen Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Wenn sich die Milch dreht, senken Sie die Kanne langsam ab. Dies bewirkt, dass sich die Spitze an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch pumpt. Möglicherweise müssen Sie die Milchoberfläche vorsichtig mit der Spitze zerteilen, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze an oder leicht unter die Milchoberfläche und erhalten Sie den Wirbeleffekt weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.

- Senken die Spitze der Dampfdüse wieder unter die Milchoberfläche, und halten Sie dabei den Wirbeleffekt aufrecht. Die Milch hat die richtige Temperatur (60–65 °C), wenn die Kanne sich angenehm warm anfühlt.
- Drehen Sie den Drehregler in die STANDBY-Position, bevor Sie die Spitze des Dampfstabs aus der Milch nehmen.
- Stellen Sie die Kanne beiseite, drehen Sie den Drehregler in die STEAM-Position, um den Dampfstab zu reinigen, und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
- Klopfen Sie mit der Kanne auf die Theke, um Luftblasen in der Milch zum Platzen zu bringen.
- Schwenken Sie die Kanne, um die Milch gut zu vermengen.
- Gießen Sie die Milch direkt in den Espresso.
- Arbeiten Sie zügig, bevor sich der Schaum von der Milch trennt.



VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Heißer Dampf kann auch nach dem Abschalten der Maschine noch austreten. Kinder müssen deshalb immer beaufsichtigt werden.

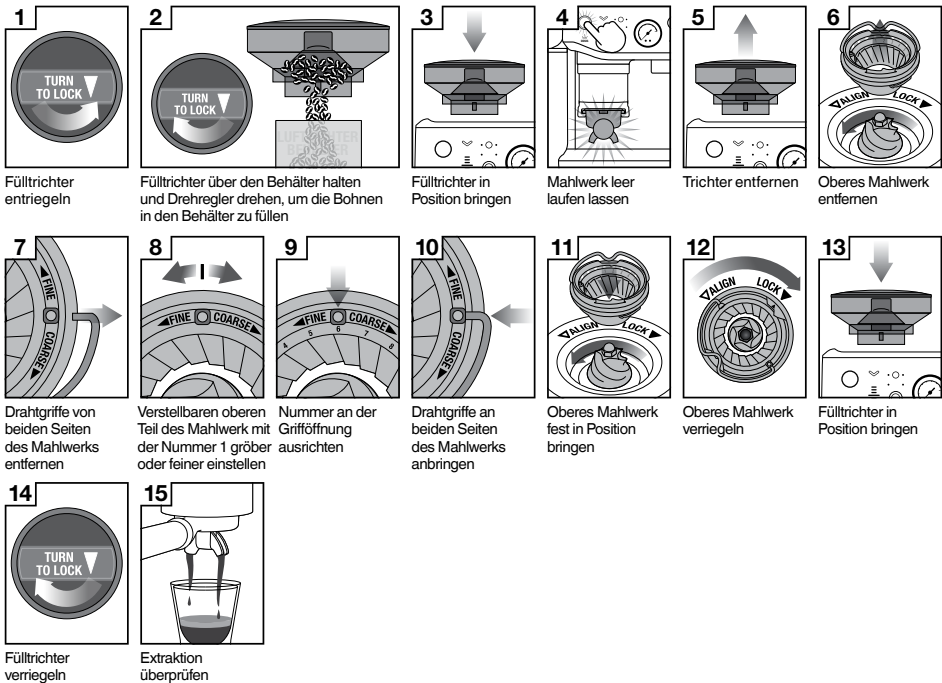
Anpassen der Wassertemperatur

Verschiedene Bohnen benötigen unterschiedliche Wassertemperaturen, um ihr optimales Aroma zu entfalten. Die Temperatur kann in 1-Grad-Schritten um ± 2 °C von der Standardtemperatur angepasst werden:

1. Schalten Sie die Maschine ab.
2. Drücken und halten Sie zunächst die FILTER-, 1 CUP- und 2 CUP-Tasten. Danach, drücken und halten Sie die POWER-Taste.
3. Die Maschine gibt einen Signalton von sich und zeigt die aktuelle Temperatur an.
4. Drücken Sie in den nächsten 5 Sekunden eine der folgenden Tasten:
 - Temperatur um 1 °C erhöhen – 2 CUP
 - Temperatur um 2 °C erhöhen – POWER
 - Temperatur um 1 °C senken – Manual dose
 - Temperatur um 2 °C erhöhen – DoseDie Maschine bestätigt die Änderung, indem sie zwei Signaltöne abgibt, und kehrt in den Standby-Modus zurück.
5. Wenn Sie erneut die Standardtemperatur einstellen möchten, drücken Sie die 1 CUP-Taste.

EINSTELLEN DES KEGELMAHLWERKS

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



ZUR AUSGANGSEINSTELLUNG ZURÜCKKEHREN

Automatische Dosierzeit zurücksetzen

Wir empfehlen, die automatische Dosierzeit zurückzusetzen, sobald der Mahlgrad merklich verändert wird oder versehentlich eine doppelte Dosis Kaffeepulver im Siebträger gelandet ist. Die Maschine muss sich im STANDBY-Modus befinden.

- Drücken und halten Sie die Manual Dose- und Filter-Tasten für drei Sekunden, um die Mahldauer auf Werkseinstellungen zurückzusetzen.
- Die Maschine bestätigt den Vorgang indem die Beleuchtungen der Filter-, Grind Mode- und Skalanzeige drei mal aufleuchten und Signaltöne abgegeben werden.
- Die Maschine kehrt in den STANDBY-Modus zurück.

Zurücksetzen der Dosierzeit

Die Maschine muss sich im STANDBY-Modus befinden.

- Drücken und halten Sie die Filter- 1 CUP- und 2 CUP-Tasten für 3 Sekunden.

- Die Maschine gibt drei Signaltöne ab.
- Beim nächsten Anschalten begibt sich die Maschine in Bereitschaftsmodus.

WARNUNGEN

Trichter fehlt

Die Filter-Anzeigeleuchten der Siebgrößen leuchten auf, wenn der Trichter nicht korrekt befestigt wurde.

Überprüfen Sie den Trichter und versichern Sie sich, dass dieser korrekt angebracht und verbunden wurde.

Niedriger Kaffeebohnenstand

Die Beleuchtungen der Tasten Dose- und Dose Level leuchten rot auf und es ertönen drei Signaltöne. Füllen Sie Kaffeebohnen in den Trichter.

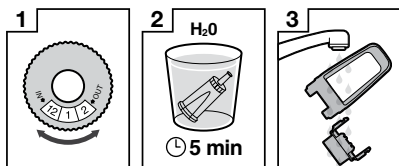
Tamper-Hebel nicht in Ausgangsposition

Die Maschine lässt drei Signaltöne erklingen und unterbricht den Dosierzyklus. Bringen Sie den Hebel zurück in die Ausgangsposition und drücken Sie die Dose-Taste, um fortzufahren.

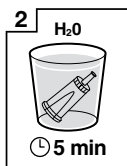


Pflege und Reinigung

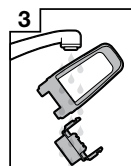
AUSTAUSCHEN DES IM WASSERTANK ANGEBRACHTEN FILTERS



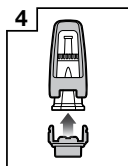
1 Datum in 3 Monaten festlegen



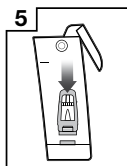
2 Filter 5 Minuten einweichen



3 Wasserfilter abspülen



4 Filter in den Filterhalter einsetzen



5 Filter im Wassertank anbringen



6 Wassertank einsetzen und verriegeln

Der mitgelieferte Wasserfilter reduziert das Risiko von Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionskomponenten. Wir empfehlen, den Wasserfilter entweder alle drei Monaten auszutauschen, damit das Gerät nicht so häufig entkalkt werden muss. Wenn Sie in einem Gebiet mit hartem Wasser leben, empfehlen wir, den Filter häufiger zu wechseln.



WARNUNG

Bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann.

- Nehmen Sie den Filter aus dem Plastikbeutel und weichen Sie ihn 5 Minuten lang in einer Tasse Wasser ein.
- Spülen Sie den Filter 5 Sekunden lang unter fließendem kaltem Wasser ab.
- Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.
- Stellen Sie den Datumsdrehregler auf 3 Monate ein.
- Um die Montage abzuschließen, drücken Sie den Filter hinunter, bis er einrastet.



HINWEIS


Für Informationen zum Austauschen von Wasserfiltern kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice oder besuchen Sie unsere Website www.sageappliances.com

REINIGUNGSZYKLUS

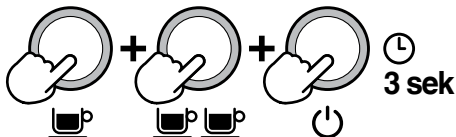


HINWEIS

Dieser Rückspülzyklus ist nicht Teil des Entkalkungsprozesses.

Die CLEAN/DESCALE-Anzeigeleuchte  blinkt, sobald ein Reinigungszyklus notwendig wird.

1. Setzen Sie den 1 CUP-Siebeinsatz in den Siebträger ein. Legen Sie danach die Reinigungsscheibe und eine Reinigungstablette in das Sieb.
2. Spannen Sie den Siebträger in den Kopf der Brühgruppe ein und platzieren Sie einen großen Behälter unter den Auslässen des Siebträgers.
3. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt und die Abtropfschale leer ist.
4. Drücken Sie die POWER-Taste, um die Maschine auszuschalten.
5. **Drücken und halten** Sie die 1 CUP-, 2 CUP- und POWER-Tasten für 3 Sekunden.



6. Der Reinigungszyklus beginnt und dauert ungefähr 5 Minuten. Während des Vorgangs wird Wasser in den Siebträger gespült, um die Reinigungstablette aufzulösen und die Brühgruppe mit der Lösung zu spülen.



HINWEIS

Aus dem Siebträger darf kein Wasser austreten.

7. Entnehmen Sie den Siebträger und versichern Sie sich, dass die Tablette sich vollständig aufgelöst hat. Sollten noch Reste der Tablette übrig sein, gehen Sie zurück zu Schritt 4 und wiederholen Sie diesen und alle folgenden Schritte des Reinigungszyklus, bis sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.
8. Sobald dies der Fall ist, entnehmen Sie die Reinigungsscheibe, spannen Sie den Siebträger erneut ein und drücken Sie die 2 CUP-Taste, um die Brühgruppe zu spülen. Wir empfehlen Ihnen, einen Behälter unter dem Auslass des Siebträgers zu platzieren, damit kein Wasser auf die Maschine spritzt. Wenn Sie fertig sind, wischen Sie eventuelle Spritzer mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

ENTKALKEN

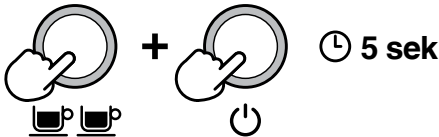


HINWEIS

- Entnehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank, bevor Sie das Entkalkungspulver zum Entkalken der Maschine einfüllen.
- Mit dem Reinigungszyklus werden Kaffeeöle aus der Brühgruppe entfernt. Der Entkalkungszyklus ist wichtig, um die Maschine im Inneren sauber zu halten und Mineralstoffablagerungen vorzubeugen.
- Verwenden Sie kein abgefülltes Wasser, um das Gerät zu entkalken. Abgefülltes Wasser enthält möglicherweise gelöste Feststoffe, die sich in der Maschine ablagern können.

Die CLEAN/DESCALE-Anzeigeleuchte  leuchtet ununterbrochen auf, wenn die Maschine entkalkt werden muss.

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. Versichern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist; **drücken und halten** Sie danach die 2 CUP- und POWER-TASTEN gleichzeitig für 5 Sekunden, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen.



Das Gerät heizt sich auf, sobald der Entkalkungsvorgang beginnt. Während es sich erwärmt, leuchten die POWER- und 2 CUP-Tasten ununterbrochen auf.

Die Maschine ist bereit, mit dem Entkalkungsvorgang zu beginnen, wenn die POWER-, 2 CUP-, CLEAN/DESCALE- und HOT WATER/STEAM-Anzeigeleuchten konstant beleuchtet werden.

Entkalken der Kaffeekomponenten



3. Drücken Sie die „2 CUP“-Taste, um mit der Entkalkung der Kaffeekomponenten der Maschine zu beginnen. Das Entkalken der Kaffeekomponenten dauert ungefähr 25 Sekunden. Die Beleuchtung der 2 CUP-Taste sollte blinken und konstant aufleuchten, sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen

ist. Um den Entkalkungsvorgang vor Ablauf der 25 Sekunden zu beenden, drücken Sie die 2 CUP-Taste.

Der Extraktionsvorgang läuft für 25 Sekunden oder bis der Benutzer die 2 CUP-Taste betätigt. Das Gerät gibt einen Signalton von sich und die 2 CUP-Taste wird konstant beleuchtet, wenn die Kaffeekomponenten entkalkt wurden.

Entkalken der Dampf- und Heißwasserkomponenten

Das Entkalken der Dampf- und Heißwasserkomponenten dauert jeweils ungefähr 13 und 8 Sekunden. Der Entkalkungsvorgang kann vorzeitig beendet werden, indem der Dampf-Drehregler auf STANDBY gedreht wird.

4. Entkalken Sie die Dampfkomponente, indem Sie den Dampf-Drehregler nach RECHTS in Richtung des  STEAM-SYMBOLS drehen.
5. Entkalken Sie die Heißwasserkomponente, indem Sie den Dampf-Drehregler nach LINKS in Richtung des  HOT WATER-SYMBOLS drehen.

Wiederholen der Vorgänge, um den Entkalkungsvorgang abzuschließen

Nachdem Sie sämtliche der oben stehenden Schritte durchgeführt haben, sollte sich noch ein halber Liter (0,5 l) der Entkalkungslösung im Wassertank befinden.

6. Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5 aus der oberen Liste, um den Entkalkungsvorgang abzuschließen und die Lösung im Tank aufzubrechen.

Ausspülen der Entkalkungslösung

7. Entnehmen Sie den Wassertank, nachdem Sie die Maschine entkalkt haben, spülen Sie ihn gründlich ab und füllen Sie in dann bis zur Maximalmarkierung (2 Liter) mit frischem kaltem Wasser. Wiederholen Sie die Schritte 4-6, um die Maschine von Resten der Reinigungslösung zu befreien.
8. Drücken Sie die POWER-Taste, um den Entkalkungsvorgang zu beenden. Die LED-Lichter werden sich zur Bestätigung ausschalten.


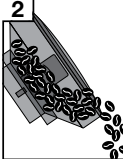
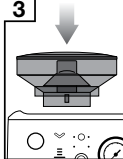


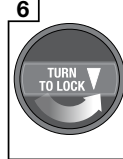
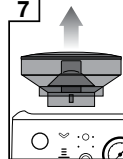
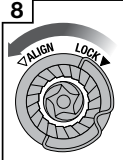



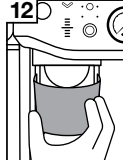
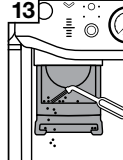
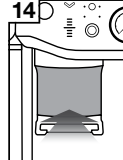


HINWEIS

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn im Entkalkungsmodus 5 Minuten lang nichts geschieht. Um mit dem Entkalken fortzufahren, kehren Sie zu Schritt 2 zurück.

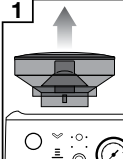



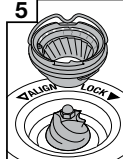
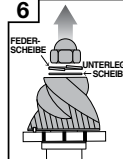
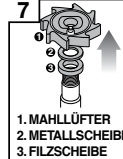

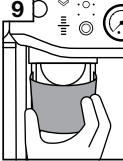
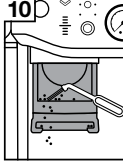
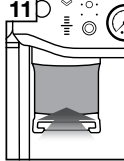
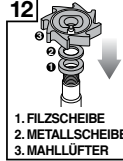
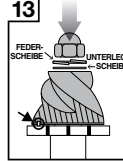



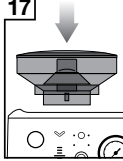

REINIGEN DES MAHLWERKS

Regelmäßiges Reinigen des Mahlwerks bewirkt ein gleichmäßiges Mahlen der Bohnen.

 1 Fülltrichter entriegeln	 2 Fülltrichter entleeren	 3 Fülltrichter wiedereinssetzen	 4 Fülltrichter verriegeln	 5 Mahlwerk leer laufen lassen	 6 Fülltrichter entriegeln	 7 Trichter entfernen
 8 Oberes Mahlwerk entriegeln	 9 Oberes Mahlwerk entfernen	 10 Oberes Mahlwerk mit Bürste reinigen	 11 Unteres Mahlwerk mit Bürste reinigen	 12 Tamper-Abdeckung entfernen	 13 Schacht mit der Bürste reinigen	 14 Tamper-Abdeckung wieder anbringen

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

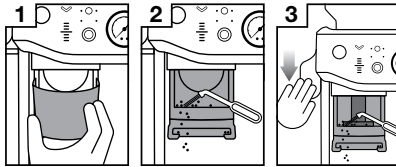
Dieser Schritt ist nur erforderlich, wenn zwischen dem Mahlwerk und dem Auslass eine Blockierung vorliegt.

 1 Trichter entfernen	 2 MAHLGRAD auf Stufe 1 (feinster Mahlgrad) einstellen	 3 10-mm-Fassung verwenden Im Uhrzeigersinn zum Lösen der Mutter drehen	 4 Mahlgrad auf Größe 25 (größte Größe) einstellen	 5 Oberes Mahlwerk entriegeln und entfernen	 6 Mutter, Federscheibe und Unterlegscheibe entfernen Unteres Mahlwerk vorsichtig entfernen	 7 MAHLLÜFTER 2. METALLSCHEIBE 3. FILZSCHEIBE Mahllüfter und Scheiben mit einer Spitzzange entfernen
 8 Den Mahlgut-Auswurfschacht mit Bürste oder Rohrreiner von Blockierungen befreien	 9 Tamper-Abdeckung entfernen	 10 Schacht mit der Bürste reinigen	 11 Tamper-Abdeckung wieder anbringen	 12 1. FILZSCHEIBE 2. METALLSCHEIBE 3. MAHLLÜFTER Scheiben und Mahllüfter mit einer Spitzzange einsetzen	 13 Unteres Mahlwerk einsetzen (Stift zum Ausrichten in die Aussparung einführen). Federscheibe und Unterlegscheibe einsetzen	 14 NUT FESTDREHEN Gegen den Uhrzeigersinn drehen zum Festdrehen der Nut
 15 Oberes Mahlwerk einsetzen und verriegeln	 16 MAHLGRAD auf Stufe 16 einstellen	 17 Fülltrichter wiedereinssetzen	 18 Fülltrichter verriegeln			

 **WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

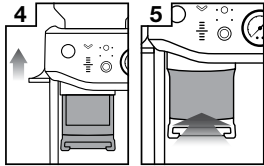
REINIGEN DES TAMPER-SYSTEMS



1 Tamper-Abdeckung entfernen

2 Schacht mit der Bürste reinigen

3 Hebel nach unten drücken



4 Hebel loslassen

5 Tamper-Abdeckung wieder anbringen

- Nehmen Sie die Tamper-Abdeckung ab.
- Befreien Sie Tamper-Fläche und -Station von Staub und Kaffeepulver.
- Drücken und halten Sie den Hebel hinunter und entfernen Sie Kaffeepulver mit der Tamper-Reinigungsbürste.
- Lassen Sie den Hebel langsam los. Die Bürste darf sich nicht mehr in dem Tamper-System befinden.

REINIGEN DES DAMPFSTABS

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie den Dampfstab mit einem feuchten Tuch ab. Danach, und wenn die Spitze des Dampfstabs hinunter zur Abtropfschale zeigt, drehen Sie den STEAM/HOT WATER-Drehregler kurz in die STEAM-Position. Damit werden Milchüberreste aus dem Dampfstab entfernt.
- Wenn eines der Löcher der Dampfstabspitze verstopft ist, vergewissern Sie sich, dass sich der STEAM/HOT WATER-Drehregler in STANDBY-Position befindet. Drücken Sie die POWER-Taste, um die Maschine abzuschalten und sie auskühlen zu lassen. Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
- Wenn der Dampfstab danach immer noch verstopft ist, schrauben Sie die Spitze mit dem im Reinigungstool integrierten Schlüssel ab und weichen Sie sie in heißem Wasser ein. Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en), bevor Sie sie wieder am Dampfstab anbringen.

REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten sofort nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden, um alle Reste der Kaffeeöle zu entfernen.
- Wenn die Löcher im Filterkorb blockiert sind, lösen Sie die Blockierungen mit der Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts.
- Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger 20 Minuten in dieser Lösung ein.
- Spülen Sie alles gründlich.

REINIGEN DES INNEREN SPRÜHKOPFS

- Das Innere des Brühkopfs und der innere Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein.
- Drücken und halten Sie die 1 CUP-Taste und lassen Sie etwas Wasser durch, um Kaffeereste auszuwaschen.

ABTROPFSCHALE UND ZUBEHÖRFACH REINIGEN

- Die Abtropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere bei Anzeige des Hinweises EMPTY ME!
- Entfernen Sie das Gitter von der Abtropfschale. Heben Sie den Mahlgutabscheider an und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Sie können die Anzeige „EMPTY ME!“ auch aus der Abtropfschale entfernen durch Ziehen nach oben zum Lösen der seitlichen Verriegelungen. Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Komponenten gründlich.
- Das Zubehörfach (hinter der Abtropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies Kratzer an der Oberfläche verursachen kann.



HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies Kratzer an der Oberfläche verursachen kann. Reinigen Sie keines der Teile oder Zubehör in der Spülmaschine.

REINIGEN DES GEHÄUSES UND DER WARMHALTEPLATTE FÜR TASSEN

- Das Gehäuse und die Warmhalteplatte für Tassen können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Reiben Sie die Flächen anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies Kratzer an der Oberfläche verursachen kann.

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

- Drücken Sie vor dem Verstauen die POWER-Taste zum Ausschalten des Geräts, drehen Sie den Dampf-Drehregler auf STANDBY, schalten Sie den Strom an der Steckdose ab und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie nicht verwendete Kaffeebohnen aus dem Trichter, reinigen Sie das Mahlwerk und leeren Sie den Wassertank und die Abtropfschale.
- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Verstauen Sie sämtlich Zubehör am richtigen Platz oder im Zubehörfach. Bewahren Sie die Maschine aufrecht auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.



WARNUNG

Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel. Verwenden Sie außerdem nur ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.



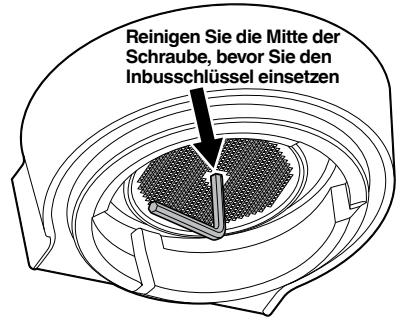
WARNUNG

Netz kabel, Netzstecker oder das Gerät selbst dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Während der Entkalkung sollte der Wassertank unter keinen Umständen entfernt oder vollständig entleert werden.

UMGANG MIT DEM INBUSSCHLÜSSEL

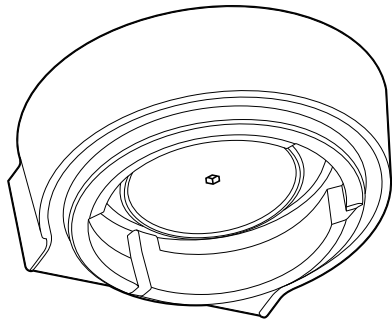
Im Laufe der Zeit muss die Silikondichtung des inneren Sprühkopfs ausgetauscht werden, um eine optimale Brühleistung zu gewährleisten.

1. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.
2. Entnehmen Sie den Wassertank und die Abtropfschale vorsichtig – besonders, wenn diese voll sind.
3. Reinigen Sie die Mitte der Schraube mit einem Stäbchen und entfernen Sie jegliche Kaffeereste.
4. Führen Sie das kurze Ende des Inbusschlüssels in die Mitte der Schraube ein. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Schraube zu lockern.



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. Entfernen Sie die Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange. Setzen Sie die neue Dichtung mit der flachen Seite zuerst ein. Die geriffelte Seite muss zu Ihnen zeigen.



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. Setzen Sie die Abtropfschale und den Wassertank wieder ein.



HINWEIS







Wenden Sie sich für neue Silikondichtungen oder Beratung an den Sage-Kundenservice oder besuchen Sie www.sageappliances.com



Störungsbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein	<ul style="list-style-type: none">• Maschine ist zu heiß.	Maschine ausschalten. 30–60 Min. warten, dann wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice.
Aus dem Brühkopf läuft kein Wasser	<ul style="list-style-type: none">• Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht.• Wassertank ist leer.• Wassertank ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt und eingerastet.	Maschine braucht genügend Zeit zum Erreichen der Betriebstemperatur. Wassertank füllen. Wassertank vollständig einsetzen und einrasten lassen.
Kein heißes Wasser	<ul style="list-style-type: none">• Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
Mahlwerk-Timeout	<ul style="list-style-type: none">• Kaffeemehl ist sehr fein.	Mahlwerk mit dem mitgelieferten Reinigungstool säubern. Siehe „Reinigen des Mahlwerks“ unter Pflege und Reinigung .
Mahlen dauert sehr lange	<ul style="list-style-type: none">• Einfüllschacht ist blockiert.	Einfüllschacht mit dem mitgelieferten Reinigungspinsel säubern. Siehe „Reinigen des Mahlwerks“ unter Pflege und Reinigung .
Mahlt nicht / Mahlvorgang stoppt	<ul style="list-style-type: none">• Keine Kaffeebohnen.• Bohnenbehälter nicht eingerastet (Dosisanzeige blinkt).• Siebträger ist nicht richtig in Mahlstation eingespannt.• Hebel ist zu niedrig und Tamper blockiert Einfüllschacht.• Kaffeerückstände verhindern Einspannen des Siebträgers.	Mehr Bohnen zugeben. Bohnenbehälter einrasten lassen. Siebträger fest einspannen und darauf achten, dass der Leuchtring „DOSE“ aufleuchtet. Hebel in Ausgangsposition bringen. Mahlstation mit Bürste reinigen.
Manometer funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none">• Falsche Dosierung oder zu wenig Kaffee im Siebeinsatz.• Verwendung von Kaffeebohnen nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums.	Doppelwandige Siebeinsätze oder eine feinere Mahlgradeinstellung verwenden. Wenn das Problem weiterhin besteht, Sage-Kundenservice anrufen. Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum konsumieren.
Automatische Zeit wird nicht angepasst	<ul style="list-style-type: none">• Maschine läuft im manuellen Modus.• Im „Top-Up“-Modus.	Mit dem Drehregler MANUAL DOSE in den automatischen Modus zurückschalten. Siebträger erst herausnehmen, wenn Mahlvorgang abgeschlossen und die perfekte Dosis erreicht ist.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Dosiermengenanzeige wird nicht aktualisiert	<ul style="list-style-type: none"> Maschine läuft im manuellen Modus. 	Mit dem Drehregler MANUAL DOSE in den automatischen Modus zurückschalten. Siehe „Dosiermodi“ unter  Funktionen .
Mahlwerk mahlt nicht alle Bohnen	<ul style="list-style-type: none"> Nicht genügend Bohnen im Behälter. 	Behälter auffüllen oder manuellen Modus verwenden.
Stark überdosiert	<ul style="list-style-type: none"> „Single“-Siebeinsatz im doppelten Modus verwendet. 	Richtige Siebgröße wählen.
Stark unterdosiert	<ul style="list-style-type: none"> Doppelter Siebeinsatz im Single-Modus verwendet. 	Richtigen Siebeinsatz für die nächste Dosis verwenden und unter  Funktionen „Autom. Dosierzeit zurücksetzen“ auswählen.
Unterdosiert	<ul style="list-style-type: none"> Feineren Mahlgrad einstellen. 	„A bit more“ verwenden, um die ideale Dosis zu erreichen.
Kaffee läuft nicht aus Siebträger	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeemehl ist zu fein. Wassertank ist leer. 	Siehe „Einstellen des Mahlgrads“ und „Extraktionsanleitung“ unter  Funktionen . Wassertank füllen.
Kaffee läuft zu schnell durch	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeemehl ist zu grob. 	Siehe „Einstellen des Mahlgrads“ und „Extraktionsanleitung“ unter  Funktionen .
Kaffee läuft zu langsam durch	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeemehl ist zu fein. 	Siehe „Einstellen des Mahlgrads“ und „Extraktionsanleitung“ unter  Funktionen .
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeebohnen sind abgestanden. 	Frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum konsumieren.
Kaffee ist zu kalt	<ul style="list-style-type: none"> Tassen sind kalt, wodurch die Temperatur der Extraktion sinkt. Milch nicht ausreichend erhitzt (bei der Zubereitung von Getränken auf Milchbasis). 	Tassen vorwärmen. Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn das Kännchen zu heiß zum Anfassen ist. Siehe „Milchaufschäumen“ unter  Funktionen .
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> Dampfstab ist verstopft. Wassertank ist leer. 	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools. Wenn Dampfstab verstopft bleibt: Abschnitt „Reinigen des Dampfstabs“ unter  Pflege und Reinigung für eine detaillierte Anleitung lesen. Wassertank füllen.
Wasser kommt aus Dampfstab	<ul style="list-style-type: none"> Maschine ist am Erhitzen. 	Vor dem Texturieren der Milch Dampfstab reinigen. Siehe „Milchaufschäumen“ unter  Funktionen .
Heißwasser fließt nicht stetig	<ul style="list-style-type: none"> Maschine ist nach dem Dampfen zu heiß. 	Maschine abkühlen lassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Tampern ist mühsam	<ul style="list-style-type: none"> • Stark überdosiert. • Kaffeeablagerungen im Mechanismus. 	<p>Mit Razor™ Dosierhilfe* Kaffeemehl abstreifen. Richtige Siebgröße wählen.</p> <p>Tamperdeckel entfernen und mit der mitgelieferten Reinigungsbürste säubern.</p>
Oberfläche des Pucks ist nicht flach und glatt	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeemehl haftet an der Tamperoberfläche. 	<p>Tamperdeckel entfernen und mit der mitgelieferten Reinigungsbürste säubern.</p>
An der Oberfläche des Pucks haftet Kaffeemehl	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tamperoberfläche ist durch Kaffeemehl verunreinigt. • Zu schnelles Tampern führt dazu, dass Kaffeemehl an der Oberfläche haftet. 	<p>Drücken Sie den Tamperhebel erneut, um einen polierten Kaffee-Puck zu erhalten.</p> <p>Hebel langsamer nach unten drücken.</p>
Tamperhöhe ist nicht auf gewünschtem Niveau	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine befindet sich im Automatikmodus, der die ideale Höhe einhält. 	<p>Für eine individuelle Höhe den manuellen Modus verwenden.</p>
Tamperanzeige blinkt weiter und zeigt nach dem Tampern die Höhe nicht an	<ul style="list-style-type: none"> • Tampervorgang ist nicht abgeschlossen. 	<p>Tamperhebel nach unten drücken, bis ein Signalton zu hören ist.</p>
Blinkende  Wartungsanzeige	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung erforderlich. 	<p>Wartungsanzeige  blinkt, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Im Abschnitt  Pflege und Reinigung die Anweisungen zur Reinigung und Entkalkung lesen.</p>
Wartungsanzeige  leuchtet beständig	<ul style="list-style-type: none"> • Entkalken erforderlich. 	<p>Wartungsanzeige  leuchtet beständig, wenn eine Entkalkung erforderlich ist. Im Abschnitt  Pflege und Reinigung die Anweisungen zur Reinigung und Entkalkung lesen.</p>

* Razor – Siehe Zubehörliste unter  **Zubehör**.



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 sageappliances.com



Notizen

the Barista Express™ Impress

SES876



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 6 Caractéristiques
- 7 Composants
- 9 Assemblage
- 10 Fonctions
- 20 Entretien et nettoyage
- 25 Dépannage
- 28 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé et le cordon d'alimentation complètement déroulé avant utilisation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.

- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage® agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurez-vous toujours que l'appareil a eu le temps de refroidir. S'il doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez-le ensuite de la prise de courant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances sous supervision ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques impliqués. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec les appareils. L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage® peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. **Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.**
- Tout entretien doit être effectué par un représentant autorisé uniquement.
- Utilisation inadéquate de l'appareil ; utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant est sujet à une chaleur résiduelle après utilisation.
- La buse vapeur doit être positionnée au-dessus du bac d'égouttement et orientée du côté opposé aux utilisateurs avant que la molette VAPEUR soit tournée sur ON (Marche).
- N'insérez pas les doigts dans la buse de tassage lorsque vous baissez le levier de tassage.
- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- 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.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec. Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées.



ATTENTION

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins lors du nettoyage, mais utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.



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



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

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



Caractéristiques

SYSTÈME CHAUFFANT DE PRÉCISION THERMOCOIL

Le circuit d'eau intégré en acier inoxydable contrôle la température de l'eau avec précision.

BROYEUR CONIQUE DE PRÉCISION INTÉGRÉ

Les broyeurs coniques de précision optimisent la surface du café moulu pour un expresso riche en saveurs.

MOINS DE DÉBORDEMENT

Le porte-filtre reste bien en place lors de la mouture, du dosage et du tassage, ce qui réduit les risques de salissures sur le bac d'égouttement et le plan de travail.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Pour des cafés longs noirs et le préchauffage des tasses.

BUSE DE PRÉPARATION MANUELLE DE LA MICROMOUSSE

Buse vapeur pivotante à 360° s'ajustant selon la position idéale pour texturer le lait.

SYSTÈME THE IMPRESS PUCK™

Simplifie les étapes nécessaires pour mouder, doser et tasser afin de créer la dose parfaite. Moins de débordement. Moins d'effort.

Dosage intelligent avec versement central de la mouture

La dose est automatiquement calculée en fonction de la dernière mouture, et le café est versé par le centre pour favoriser une dose uniforme.

Tassage assisté avec système rotatif façon barista

Impressions précises de 10 kg avec une torsion professionnelle de 7 degrés façon barista pour un galet poli.

Mesure de précision qui corrige automatiquement la dose suivante

La jauge indique quand le niveau correct est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour la prochaine utilisation.



Composants



- | | |
|--|--|
| <p>A. Trémie à grains de 250 g</p> <p>B. Bouton Dose (démarrage de la mouture) : S'illumine lorsque le porte-filtre est correctement inséré.
« A Bit More » (un peu plus), lorsqu'il clignote.</p> <p>C. Indicateur de tassage : Clignote lorsque la machine est prête à tasser.</p> <p>D. Indicateurs lumineux de dosage automatique/manuel</p> <p>E. Levier de tassage assisté</p> <p>F. Indicateur de niveau de dosage</p> <p>G. Molette de réglage de dosage manuel : Appuyez pour passer en mode de dosage automatique/manuel.
Tournez pour régler la quantité de dose manuelle.</p> <p>H. Groupe chauffant</p> <p>I. Couvre-dameur amovible</p> <p>J. Support pour mouture</p> | <p>K. Bouton Filtre : Panier-filtre simple ou double</p> <p>L. Jauge de pression d'extraction de l'expresso : Contrôle la pression d'extraction.</p> <p>M. Réservoir d'eau amovible de 2 L</p> <p>N. Boutons 1 tasse, 2 tasses</p> <p>O. Bouton d'alimentation</p> <p>P. Molette Vapeur/Eau chaude</p> <p>Q. Indicateur lumineux d'entretien</p> <p>R. Indicateur lumineux eau/vapeur/chauffage</p> <p>S. Sortie d'eau chaude</p> <p>T. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm</p> <p>U. Buse vapeur</p> <p>V. Bac d'égouttement</p> <p>Tiroir de rangement : permet de ranger les accessoires lorsqu'ils ne sont pas utilisés (voir page suivante)</p> |
|--|--|

CE Informations sur la tension nominale
220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACCESSOIRES

- A. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- B. Pichet à lait en acier inoxydable
- C. Support du filtre à eau avec filtre
- D. Panier-filtre à paroi simple 1 TASSE et 2 TASSES
- E. Panier-filtre à paroi double 1 TASSE et 2 TASSES
- F. Pastilles de nettoyage
- G. Outil de dosage de précision the Razor™
- H. Clé Allen
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Disque de nettoyage
- K. Poudre détartrante
- L. Brosse de nettoyage



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine à espresso.

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

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de l'appareil en tirant sur la poignée.

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



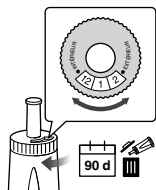
REMARQUE

Pour les appareils en couleur, la protection du bac d'égouttement est incluse. **NE PAS JETER.**



INSTALLATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support de l'emballage plastique.
- Définissez un rappel pour le prochain mois de remplacement. Il est recommandé de remplacer le filtre tous les 3 mois.



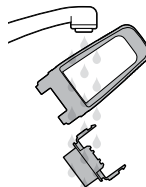
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.

H₂O



⌚ 5 m

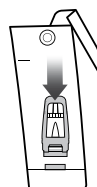
- Rincez le support du filtre à l'eau froide.



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



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



REMARQUE

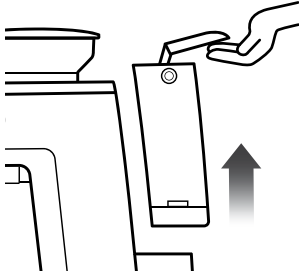
Un remplacement du filtre à eau tous les trois mois permet de limiter le besoin de détartrage dans la machine. Les filtres peuvent être achetés sur www.sageappliances.com



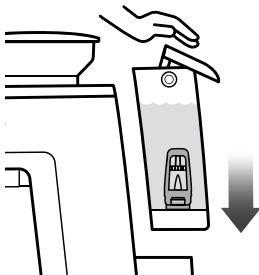
Fonctions

Remplissage du réservoir d'eau

- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement attaché à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Utilisez la poignée située en haut du réservoir d'eau pour le soulever et le séparer de la machine.



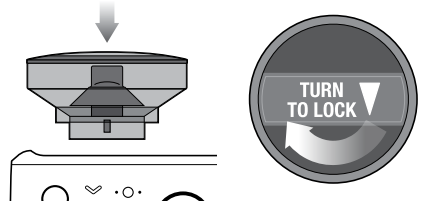
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide du robinet jusqu'au repère MAX indiqué sur le côté du réservoir d'eau.
- Replacez le réservoir d'eau dans la machine en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.



REMARQUE

Si le niveau d'eau dans le réservoir est inférieur au repère minimum (MIN), la machine à expresso ne fonctionnera pas.

Fixation de la trémie



- Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine.
- Tournez la molette pour fixer la trémie.
- Remplissez la trémie de grains de café frais.

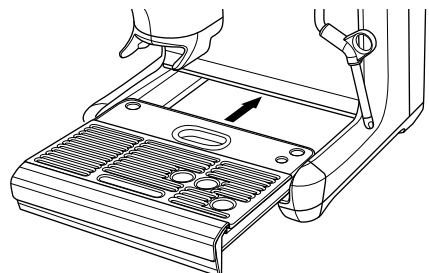
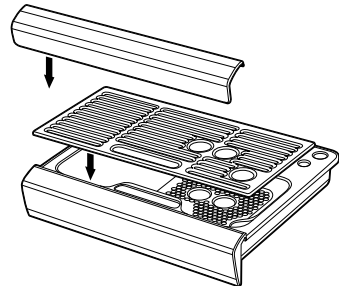


REMARQUE

Le voyant du filtre clignote entre le panier simple et le panier double lorsque la trémie à grains n'est pas correctement verrouillée en position.

Fixation du bac d'égouttement

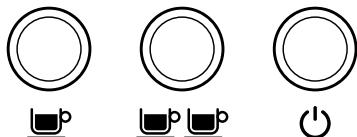
- Placez la grille sur le dessus du bac d'égouttement.
- **Pour les machines en couleur**, fixez le couvercle de protection du bac d'égouttement sur le bac d'égouttement.
- Faites glisser le bac d'égouttement dans la machine.



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximale.
- Branchez le cordon électrique à la prise électrique.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. Le bouton d'alimentation clignote pendant que l'appareil chauffe. (Le voyant clignote pendant 55 secondes maximum pendant que l'appareil chauffe.)

Lorsque la température correcte est atteinte, les boutons 1 TASSE et 2 TASSES ainsi que le bouton d'alimentation du panneau de commande s'allument.



Première utilisation et rinçage de la machine

Il est recommandé de lancer un cycle de rinçage à l'eau pour s'assurer que la machine est prête.

Une fois la machine en mode VEILLE, procédez aux étapes suivantes :

- Placez une tasse sous le groupe chauffant et appuyez sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau au travers du groupe chauffant.
- Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude. Tournez la molette sur « Eau chaude » et faites passer de l'eau chaude dans la sortie d'eau chaude pendant 10 secondes.
- Placez la buse vapeur au-dessus du bac d'égouttement. Tournez la molette sur la position « Vapeur » et activez la vapeur pendant 10 secondes.
- Jetez le contenu de la tasse.
- Répétez ce cycle 3 fois. Videz le contenu du bac d'égouttement et remplissez le réservoir jusqu'à la ligne MAX.
- Insérez le porte-filtre dans le support et maintenez le bouton « Dose » appuyé pendant 3 secondes. Retirez le porte-filtre et jetez la mouture.



REMARQUE

- Remplissez le réservoir d'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche et froide du robinet avant chaque utilisation.

- NE PAS utiliser d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Ces eaux altèrent le goût du café.

PANIER-FILTRES

Cette machine comprend des PANIER-FILTRES à paroi simple et double pour 1 ET 2 TASSES.

Utilisez le panier-filtre 1 TASSE lorsque vous voulez remplir une seule tasse et le panier-filtre 2 TASSES lorsque vous souhaitez remplir deux tasses, une seule tasse de café plus corsé ou un mug.

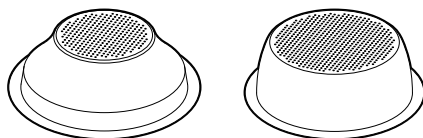
Ajustez la quantité et la taille de la mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice-versa.

Les paniers-filtres sont conçus pour les doses suivantes :

Panier-filtre 1 TASSE = 8 à 11 g

Panier-filtre 2 TASSES = 16 à 19 g

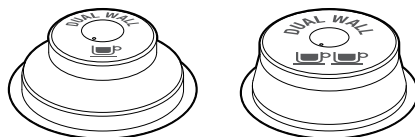
Paniers-filtres à paroi simple



Utilisez des paniers-filtres à paroi simple lors de la mouture de grains de café entiers.

Ils vous permettent de tester la mouture et la dose pour créer un expresso plus équilibré.

Paniers-filtres à double paroi



Utilisez des paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu ou des grains plus vieux torréfiés depuis plus de 30 jours.

Ils régulent la pression et permettent d'optimiser l'extraction, indépendamment de la mouture, de la dose, de la pression, du tassage ou de la fraîcheur.

MOUTURE

Ajuster la taille de mouture



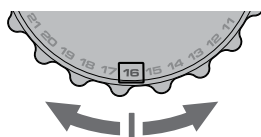
TAILLE DE MOUTURE PLUS FINE



TAILLE DE MOUTURE PLUS GROSSIÈRE

La taille de mouture affecte le débit d'écoulement de l'eau au travers du café dans le panier-filtre ainsi que la saveur de l'expresso. Lorsque vous réglez la taille de mouture, elle doit être fine mais pas trop fine et poudreuse.

Il y a 25 réglages sur la molette de la taille de mouture. Pour régler la mouture, tournez la molette vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus fine, ou vers l'avant de la machine pour obtenir une mouture plus grossière. Plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Plus le chiffre est grand, plus la mouture est grossière. Nous vous recommandons de commencer par le réglage n°16 et d'ajuster selon les besoins.



REMARQUE

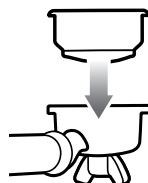
- Lorsque vous modifiez la taille de la mouture, le nouveau temps de dosage automatique sera calculé après le tassage suivant et mis à jour pour le cycle de dosage suivant.
- Dans la plupart des cas, le moulin s'arrête automatiquement lorsque le niveau des grains est trop bas pour une dose complète.

ASTUCE

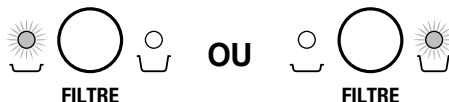
La modification de la taille de mouture affecte la dose dans le panier-filtre. Une mouture plus fine peut entraîner une sous-dose nécessitant d'en ajouter un peu plus. Une mouture plus grossière peut entraîner une surdose. Pour éviter une surdose, appuyez sur le bouton « Filtre » pendant 3 secondes, afin de réduire le temps de broyage de 3 secondes.

DOSAGE

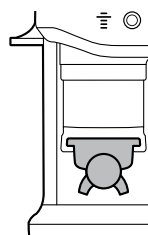
- Assurez-vous que le réservoir à grains est verrouillé sur la machine et rempli de grains de café frais.
- Insérez le panier-filtre requis dans le porte-filtre.



- Appuyez sur le bouton « Filtre » pour sélectionner la taille du filtre (simple ou double).



- Insérez le porte-filtre fermement dans le support.



- Appuyez sur le bouton « Dose » pour démarrer la mouture. Le voyant clignote jusqu'à ce que le cycle de broyage soit terminé.



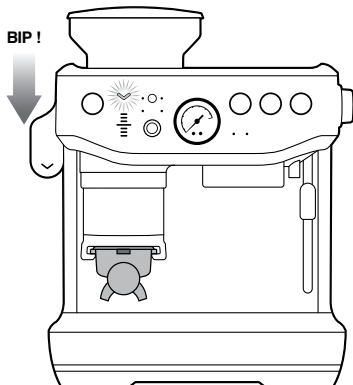
REMARQUE

Si le bouton Dose n'est pas allumé, vérifiez que le panier-filtre est bien inséré dans le support, que la trémie à grains est bien en place et que le levier de tassage est en position haute.

TASSAGE

Lorsque le cycle de broyage est terminé, le témoin lumineux de tassage clignote.

- Poussez le levier vers le bas jusqu'à la position finale, jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Cela permettra de tasser les grains de café dans le porte-filtre avec une force de tassage constante. En poussant le levier lentement et régulièrement, vous améliorerez l'apparence du galet.



- Après le tassage, relâchez lentement le levier vers le haut jusqu'à la position de repos.



ASTUCE

Il est recommandé de tasser deux fois pour obtenir un galet de café poli.

Vous trouverez ci-dessous un tableau des barres indicatrices du NIVEAU DE DOSAGE :

Dose idéale	Largement sous-dosé	Sous-dosé (sous la barre du milieu)	Surdosé (au-dessus de la barre du milieu)	Largement surdosé
DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL

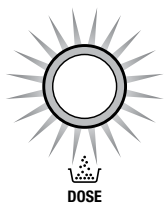
- La barre 😊 sur la machine indique le niveau de tassage idéal et la bonne quantité de mouture de café dans le porte-filtre. C'est le niveau que vous visez.

COMMENT CORRIGER UNE SOUS-DOSE OU UNE SURDOSE ?

Une sous-dose ou une surdose peut se produire lorsque des grains frais sont ajoutés dans la trémie, lorsque les grains de café vieillissent, lorsqu'un autre type de grain de café est utilisé ou lorsque la taille de mouture est modifiée.

Que faire lorsque le niveau de dosage est inférieur à la barre médiane idéale ?

- Lorsque le tassage est inférieur à la barre médiane idéale, la machine passe en mode « A Bit More », le voyant du bouton « Dose » clignote.



- Appuyez sur le bouton « Dose » pour ajouter un peu plus de mouture dans le porte-filtre, puis effectuez un tassage pour mettre à jour le niveau de la dose.
- Lorsque le niveau de dosage idéal est atteint, la machine met automatiquement à jour le temps de dosage automatique pour le cycle suivant.

Que faire lorsque le niveau de dosage est supérieur à la barre médiane idéale ?

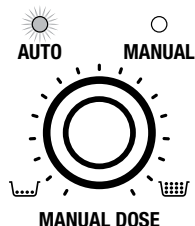
- Lorsque le tassage dépasse la barre médiane idéale, retirez le porte-filtre de son support.
- Utilisez l'outil d'ajustement the Razor (voir la section Ajustement de la dose).
- La machine calculera de combien il faut réduire le temps de mouture automatique et l'appliquera au cycle suivant.

DÉDUIRE LE TEMPS DE LA DOSE AUTOMATIQUE

Si vous anticipez une surdose avant la mouture, due à un changement de taille de mouture ou des grains ou de l'épuisement de la réserve de grains lors du cycle de mouture précédent, appuyez sur le bouton « Filtre » pendant 3 secondes.

MODES DE DOSAGE

Dosage automatique



Il s'agit de la fonction de dosage par défaut de la machine et du mode qui sera le plus couramment utilisé.

La quantité de café moulu sera automatiquement dosée dans le porte-filtre, et l'appareil vous guidera pour atteindre la quantité idéale grâce à la jauge de niveau de dosage.

L'appareil ajustera la dose idéale lors de la mouture suivante.

Sous-dosage (A Bit More)

Après le tassage, le bouton « Dose » clignote pour indiquer qu'il faut ajouter de la mouture dans le porte-filtre. Appuyez sur le bouton « Dose » pour ajouter un peu plus de café moulu.

Complément de dosage

Cette fonction est idéale lorsque le porte-filtre contient déjà du café mais qu'il en faut davantage.

Par exemple, dans les situations où :

- Le porte-filtre a été retiré pendant la mouture et n'a pas été remis en place dans les 5 secondes.
- Le porte-filtre a été retiré après un cycle de mouture complet sans tassage du café.

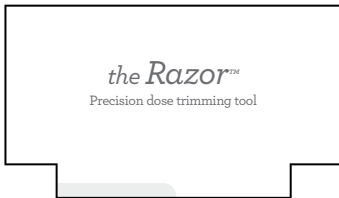
La machine peut compléter la quantité déjà présente dans le porte-filtre pour éviter de gaspiller du café, lancer un nouveau cycle de mouture ou mettre à jour le temps de mouture automatique. Pour commencer le remplissage, il faut insérer le porte-filtre dans le support et tasser. Si le niveau de tassage indique une sous-dose, le bouton de dosage clignote pour indiquer qu'il faut ajouter du café. Appuyez sur le bouton « Dose » pour démarrer la mouture et la machine dosera la bonne quantité pour obtenir le niveau idéal.



REMARQUE

- Cette fonction est uniquement disponible en mode « Auto ».
- Cette fonction peut nécessiter 2 à 3 cycles de recharge pour atteindre la dose idéale.
- La durée de mouture automatique réglée ne sera pas affectée par cette fonction.
- L'appareil ne démarrera pas une recharge avec une surdose ou un niveau idéal. Retirez le porte-filtre et retirez l'excédent à l'aide de l'outil the Razor.

Surdosage (ajustement de la dose)



L'outil de dosage de précision the Razor™ vous permet d'ajuster le galet au bon niveau pour une extraction uniforme.

Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier de façon à ce que ses extrémités reposent sur le bord du panier-filtre. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer dans la surface du café tassé.

Faites tourner l'outil de dosage the Razor™ dans les deux sens tout en maintenant le porte-filtre incliné au-dessus du récipient de récupération pour enlever l'excès de café.



Dosage manuel



Appuyez sur le bouton de dosage manuel pour passer en mode de dosage manuel. Le voyant lumineux autour de la molette de dosage manuel s'allume lorsque le mode manuel est activé.

Sélectionnez la dose en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps ou le sens inverse pour le réduire.

Nettoyage du moulin

Il est recommandé de nettoyer les résidus de mouture restés dans les broyeurs ou le goulot avant de préparer le premier café de la journée. Les résidus de mouture peuvent affecter la qualité et le goût de votre tasse de café. La purge permet de vous assurer que seul du café frais se retrouve dans votre tasse.

Pour purger, appuyez sur le bouton « Dose » et maintenez-le enfoncé. La mouture commence au bout de 0,5 seconde et s'arrête lorsque vous relâchez le bouton « Dose ».

En mode automatique, après avoir effectué une purge, il est nécessaire de retirer le porte-filtre, de jeter la mouture du panier et de réinsérer le porte-filtre dans le support de mouture pour remettre la machine en mode veille.

COMMENT PRÉPARER DU CAFÉ

Purge du groupe chauffant

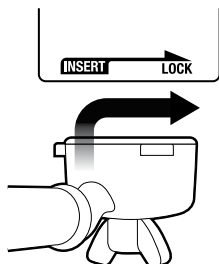
Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, rincez-le avec un peu d'eau en appuyant sur le bouton 1 tasse. Cela permet de purger la tête du groupe de tout résidu de café moulu et de stabiliser la température avant l'extraction.



Insertion du porte-filtre

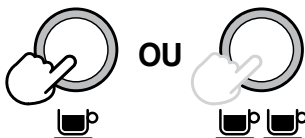
Ôtez l'excédent de mouture de café du bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

Placez le porte-filtre sous le groupe chauffant de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.



Extraction d'un espresso

- Placez une ou plusieurs tasse(s) sous le porte-filtre et appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses pour le volume requis.



- En règle générale, l'espresso commencera à s'écouler au bout de 8 à 12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.
- Si l'espresso commence à s'écouler après moins de 7 secondes, c'est que vous avez sous-dosé le panier-filtre et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit d'une dose SOUS-EXTRAITE.
- Si l'espresso commence à couler mais qu'il ne s'écoule pas après 12 secondes, alors vous avez surdosé le filtre, ou la mouture est trop fine. Il s'agit d'une dose SUREXTRAITE.

Un grand espresso, c'est l'équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume.

La saveur de votre café dépend de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de fraîcheur de la torréfaction, l'épaisseur ou la finesse de la mouture, et la dose de café moulu.

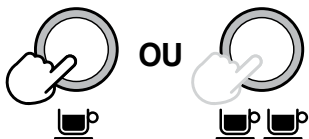
Expérimentez en ajustant ces facteurs un à un pour obtenir le goût de votre choix.

GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSE	DURÉE
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ÉLEVÉE	PLUS DE 35 SEC.
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-11 g (1 TASSE) 16-19 g (2 TASSES)	25-30 SEC.
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU	MOINS DE 20 SEC.

PRÉ-INFUSION MANUELLE

- Appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses et maintenez-le enfoncé pour obtenir la durée désirée de pré-infusion.



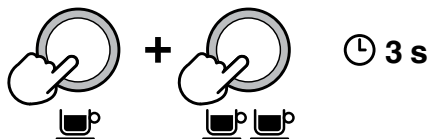
- Relâchez le bouton pour lancer l'extraction.
- Appuyez sur 1 tasse ou 2 tasses une nouvelle fois pour interrompre l'extraction.

REMARQUE

Si vous appuyez sur n'importe quel bouton pendant l'extraction, celle-ci s'arrête et la machine revient en mode veille.

PROGRAMMATION DU VOLUME D'INFUSION

- Appuyez et maintenez enfoncés les boutons 1 tasse et 2 tasses pendant trois secondes. Les voyants s'illuminent et clignotent.



Pour régler le volume 1 tasse :

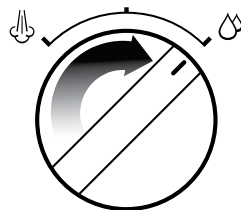
- Appuyez sur le bouton 1 tasse pour lancer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 tasse pour arrêter l'extraction. Le volume modifié sera sauvegardé.

Pour régler le volume 2 tasses, suivez les étapes ci-dessus, mais sélectionnez le bouton 2 tasses pour démarrer et arrêter l'extraction.

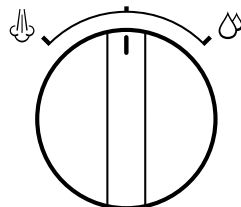
UTILISATION DE L'EAU CHAUDE

La machine a une sortie d'eau chaude dédiée.

- Tournez la molette sur la droite, de VEILLE à EAU CHAUDE.



- Remettez la molette sur VEILLE pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude.

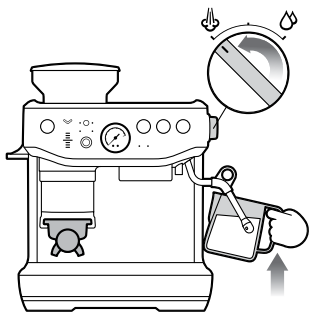


- Le débit maximal d'eau chaude est de 240 ml.

AVERTISSEMENT

Une tasse standard a une température d'environ 90°C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT



La préparation de la mousse de lait se fait en deux phases : l'étirement et le réchauffage. Ces deux opérations doivent se fonder en une seule, le but étant d'obtenir un lait à la texture soyeuse et à la bonne température.

- Utilisez le lait frais et froid de votre choix.
- Remplissez le pichet de lait entre les marques de niveau min et max.
- Placez la buse vapeur sur le bac d'égouttement et tournez la molette de VEILLE à VAPEUR et attendez que la vapeur circule vigoureusement.
- Tournez la molette de la vapeur en position VEILLE pour mettre la vapeur en pause, puis dans les 8 secondes qui suivent, insérez l'extrémité de la buse vapeur dans le pichet à lait et remettez la molette en position VAPEUR.
- Insérez la buse vapeur à 1 ou 2 cm sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position 3 heures.
- Maintenez l'extrémité de la buse juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet de tourbillon.
- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pichet. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait. Vous devrez peut-être doucement rompre la surface du lait avec l'extrémité afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Plongez l'extrémité sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température (60-65°C) lorsque le pichet est chaud au toucher.

- Mettez la molette de vapeur en position VEILLE avant de retirer l'extrémité du lait.
- Mettez le pichet sur le côté, tournez la molette sur VEILLE pour purger les résidus de lait de la buse vapeur et essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Tapotez le pichet sur le banc pour faire tomber les bulles éventuelles.
- Faites tourner le pichet pour polir et réintégrer la texture.
- Versez le lait directement dans votre expresso.
- Le plus important est de procéder rapidement, avant que le lait ne commence à se séparer.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même une fois éteinte. Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.

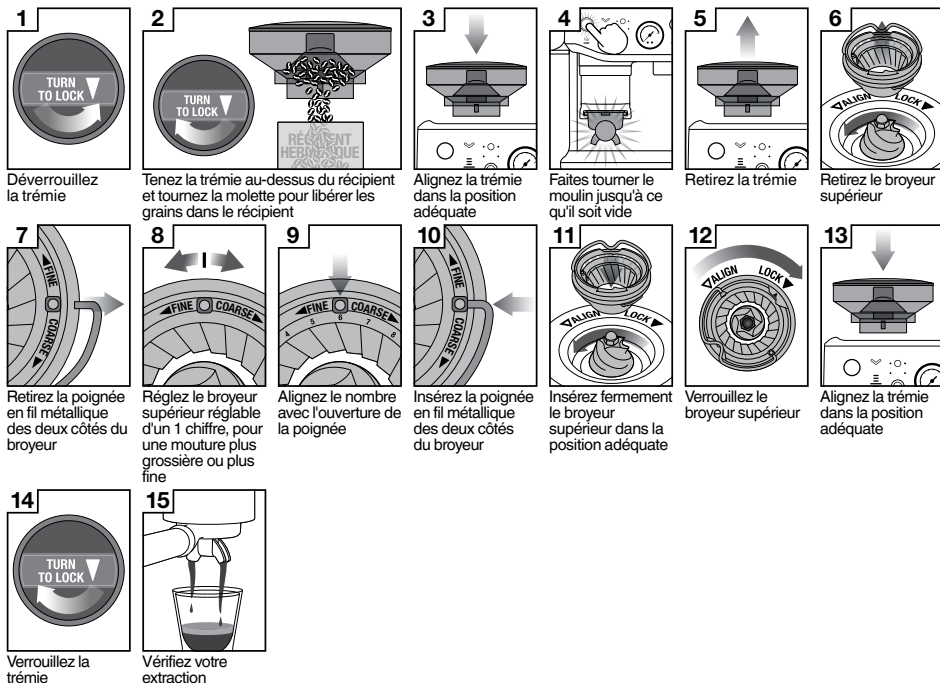
Ajustement de la température de l'eau

Pour une saveur optimale, il est possible que la température de l'eau lors de l'extraction doive être ajustée en fonction des propriétés des différents grains. La température peut être ajustée de +/- 2°C par incréments de 1°C par rapport au réglage par défaut :

1. Mettez la machine hors tension.
2. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES, et maintenez-les enfoncés, puis faites de même avec le bouton d'alimentation.
3. L'appareil émet un signal sonore et affiche la température actuelle.
4. Appuyez sur l'un des boutons suivants dans les 5 secondes :
 - Augmentation de 1°C – 2 TASSES
 - Augmentation de 2°C – Bouton d'alimentation
 - Diminution de 1°C – Dosage manuel
 - Diminution de 2°C – DosageLa machine émettra deux signaux sonores pour confirmer le changement.
5. Retour à la température par défaut – appuyez sur le bouton 1 TASSE.

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 Impress™ 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.



RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Réinitialisation du temps de dosage automatique

Il est recommandé de réinitialiser le temps de dosage automatique en cas de modification importante de la taille de mouture ou de double dose accidentelle dans le porte-filtre.

La machine doit être en mode VEILLE.

- Appuyez sur le bouton de dosage manuel et le bouton « Filtre » et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour rétablir les paramètres d'usine de la durée de mouture.
- La machine confirmera la réinitialisation lorsque les voyants du panneau de commande pour le filtre, le mode de mouture et la molette clignoteront 3 fois avec des bips sonores.
- La machine retournera en mode VEILLE.

Réinitialisation du temps d'extraction

La machine doit être en mode VEILLE.

- Appuyez et maintenez enfoncés les boutons « Filtre », 1 TASSE et 2 TASSES pendant 3 secondes.

- La machine émet 3 signaux sonores.
- La machine passera alors en mode Prêt.

ALERTES

Avertissement d'absence de trémie

Si les voyants du filtre clignotent entre le panier simple et le panier double, la trémie n'est pas fixée correctement.

Vérifiez la trémie et assurez-vous que la trémie à grains est insérée et verrouillée correctement.

Avertissement de manque de grains de café

Le bouton « Dose » et les voyants lumineux LED du niveau de dosage s'illuminent en rouge et émettent 3 signaux sonores. Ajoutez les grains de café dans la trémie.

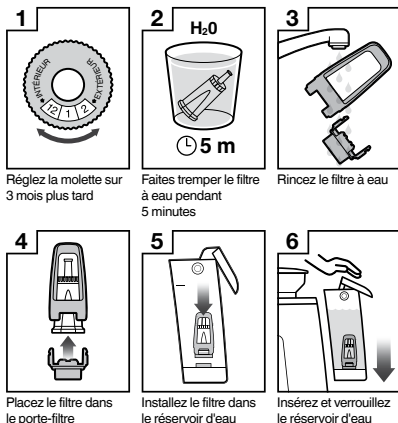
Levier de tassage pas en position de repos

La machine émet 3 signaux sonores et suspend le cycle de dosage. Remettez le levier en position haute ou de base et appuyez sur le bouton « Dose » pour continuer.



Entretien et nettoyage

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



Le filtre à eau fourni réduit le risque de formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes. Un remplacement du filtre à eau tous les trois mois permet de limiter le besoin de détartrage dans la machine. Si vous habitez dans un lieu où l'eau est dure, il est recommandé de changer le filtre à eau plus fréquemment.

AVERTISSEMENT

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.

- Retirez le filtre de son enveloppe en plastique et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.
- Rincez le filtre à l'eau froide du robinet pendant 5 secondes.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Réglez la molette sur 3 mois plus tard.
- Pour l'installer, poussez le filtre vers le bas pour le verrouiller.


REMARQUE

Pour le remplacement des filtres à eau, contactez le Centre de service clientèle de Sage ou visitez notre site Web à l'adresse suivante www.sageappliances.com

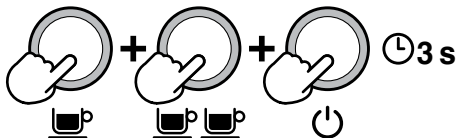
CYCLE DE NETTOYAGE

REMARQUE

Cela consiste en un cycle de lavage inverse qui est différent du détartrage.

Le voyant de nettoyage/détartrage  clignote lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire.

1. Insérez le panier-filtre 1 tasse dans le porte-filtre, le disque de nettoyage fourni, et 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 d'égouttement est vide.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
5. **Appuyez et maintenez enfoncés** les boutons 1 tasse, 2 tasses et d'alimentation pendant 3 secondes.



6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, de l'eau va affluer par intermittence dans le porte-filtre pour dissoudre la pastille de nettoyage et circuler à travers le groupe chauffant.

REMARQUE

L'eau ne doit en aucun cas passer par le porte-filtre.

7. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille a été entièrement dissoute. Si la pastille ne s'est pas dissoute, répétez l'étape 4 du cycle de nettoyage jusqu'à ce qu'elle le soit.
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 le groupe chauffant. Il est recommandé de placer un récipient sous le bec du porte-filtre pour éviter les éclaboussures d'eau sur la machine. Une fois cette étape terminée, essuyez les éventuelles éclaboussures avec un chiffon doux et sec.

DÉTARTRAGE

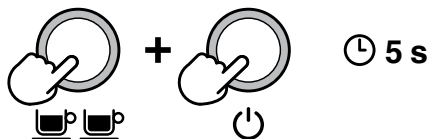


REMARQUE

- Assurez-vous d'avoir bien retiré le réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.
- Alors que le cycle de nettoyage est important pour retirer les huiles de café du groupe chauffant, le cycle de détartrage est essentiel pour s'assurer que la machine reste propre et n'accumule pas de minéraux à l'intérieur.
- N'utilisez pas d'eau en bouteille pour le détartrage. La plupart des eaux en bouteille contiennent des solides dissous qui peuvent laisser des dépôts à l'intérieur de la machine.

Le voyant de nettoyage/détartrage  s'allume lorsque le détartrage est nécessaire.

1. Dissolvez complètement un sachet de détartrant en poudre Sage dans un litre d'eau du robinet, puis remplissez le réservoir d'eau (démarez le processus une fois la poudre complètement dissoute).
2. Assurez-vous que la machine est éteinte ; puis **appuyez et maintenez enfoncés** les boutons 2 tasses et d'alimentation simultanément pendant 5 secondes pour enclencher le mode détartrage.



Pendant le processus de chauffe, les boutons d'alimentation et 2 tasses doivent clignoter en continu.

La machine indique qu'elle est prête à être détartrée lorsque le bouton d'alimentation, le bouton 2 tasses, le voyant de nettoyage/détartrage et le voyant d'eau chaude/vapeur sont tous allumés en continu.

Détartrage du composant café



3. Appuyez sur le bouton 2 tasses pour démarrer le détartrage du composant café de la machine. Détartrer le composant café prendra environ 25 secondes. Le bouton 2 tasses devrait clignoter en continu et rester illuminé une fois

que le processus de détartrage est terminé. Pour terminer le détartrage en moins de 25 secondes, appuyez une nouvelle fois sur le bouton 2 tasses.

Appuyez sur le bouton 2 tasses. L'appareil confirme le cycle de détartrage du composant café par un signal sonore et le voyant 2 tasses illuminé.

Détartrage des composants vapeur et eau chaude

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

4. Détartrez le composant vapeur en tournant la molette de vapeur vers la DROITE en direction de l'icône VAPEUR .
5. Détartrez le composant eau chaude en tournant la molette vers la GAUCHE 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 3 à 5 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 à 6 pour débarrasser complètement la machine de tout résidu de solution.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter la procédure de détartrage. Cela vous sera indiqué par l'extinction des LED lumineuses.

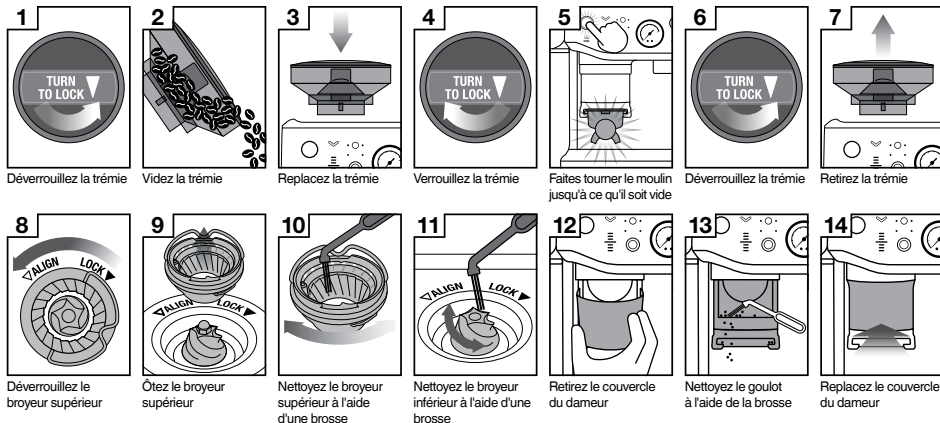


REMARQUE

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 l'étape 2.

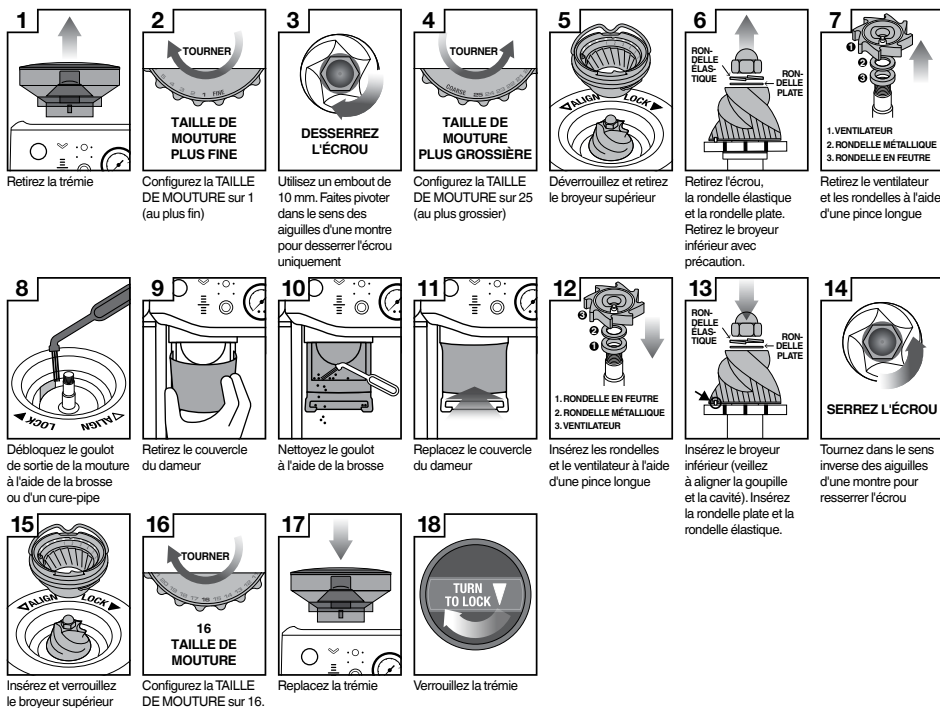
NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

Un nettoyage régulier permet aux broyeurs d'obtenir des résultats de broyage constants.



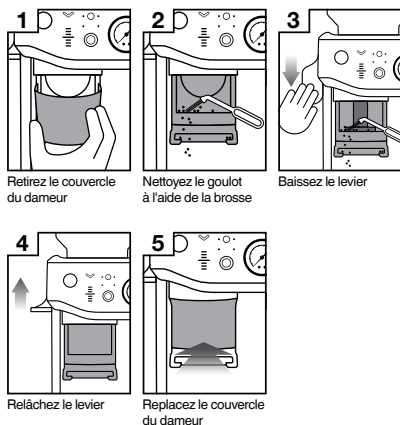
NETTOYAGE AVANCÉ DU BROYEUR CONIQUE

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



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

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE TASSAGE



- Retirez le couvercle du dameur.
- Nettoyez le dameur et son support pour enlever la poussière et les grains.
- Poussez et maintenez le levier vers le bas, à l'aide de la brosse de nettoyage, dépoussiérez les résidus de mouture présents sur la surface et les alentours du dameur.
- Relâchez lentement le levier vers le haut après vous être assuré que la brosse de nettoyage est hors de la zone du système de tassage.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Une fois la buse vapeur remplacée au-dessus du bac d'égouttement, tournez brièvement la molette d'eau chaude/vapeur sur la position VAPEUR. 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 d'eau chaude/vapeur est sur la position VEILLE. 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-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres 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-filtres 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 ou dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-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-filtre et 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 D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de remplissage du bac d'égouttement est allumé et qu'il indique EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !)
- Retirez la grille du bac d'égouttement. 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 d'égouttement 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 tiroir de rangement (situé derrière le bac d'égouttement) 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. Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

- Vous pouvez nettoyer le boîtier et le chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.

RANGEMENT DE LA MACHINE

- Avant de ranger l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, tournez la molette de la vapeur sur la position VEILLE, éteignez la prise de courant et débranchez-la. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le bac d'égouttement.
- Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires en place ou dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout dommage, n'utilisez pas de produits alcalins pour le nettoyage. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.



AVERTISSEMENT

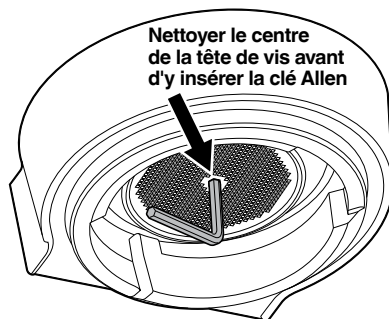
Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vide lors du détartrage.

UTILISATION DE LA CLÉ ALLEN

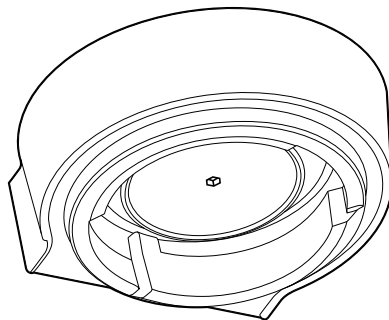
Avec le temps, le joint d'étanchéité entourant la douchette devra être remplacé afin d'assurer des performances d'infusion optimales.

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 d'égouttement, 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 celle-ci desserrée, retirez et mettez dans un endroit sûr la vis et la douchette en acier inoxydable. 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 d'étanchéité 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, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, puis insérez la clé Allen jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette.
8. Réinsérez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau.












REMARQUE








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	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner	<ul style="list-style-type: none"> La machine est trop chaude. 	Éteignez la machine. Patientez 30 à 60 minutes et rallumez-la. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client de Sage.
L'eau ne s'écoule pas du groupe chauffant	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement. Le réservoir d'eau est vide. Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<p>Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.</p> <p>Remplissez le réservoir d'eau.</p> <p>Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.</p>
Il n'y a pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.
Délai de mouture dépassé	<ul style="list-style-type: none"> La mouture de café est très fine. 	Nettoyez le moulin à l'aide de l'outil de nettoyage fourni. Reportez-vous à la rubrique « Nettoyage des broyeurs coniques » de la section  Entretien et nettoyage.
L'opération de mouture est très longue	<ul style="list-style-type: none"> Le goulot est bloqué. 	Nettoyez le goulot à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Reportez-vous à la rubrique « Nettoyage des broyeurs coniques » de la section  Entretien et nettoyage.
Le moulin ne moud pas/s'interrompt	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de grains. La trémie n'est pas verrouillée (le voyant de dosage clignote). Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le support de mouture. Le levier est trop bas et le dagueur bloque le goulot. L'accumulation de café empêche l'insertion du porte-filtre. 	<p>Ajoutez des grains.</p> <p>Verrouillez la trémie.</p> <p>Insérez complètement le porte-filtre. Le voyant de dosage s'illumine.</p> <p>Relevez complètement le levier en position de repos.</p> <p>Nettoyez le support de mouture avec une brosse.</p>
La jauge de pression ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La dose de café est incorrecte ou insuffisante dans le panier-filtre. Utilisation de grains de café torréfiés dont la date de péremption est dépassée. 	<p>Utilisez des paniers à double paroi ou utilisez un réglage de mouture plus fine. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client de Sage.</p> <p>Utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une date de torréfaction et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.</p>
La durée automatique ne s'ajuste pas	<ul style="list-style-type: none"> La machine est en mode manuel. En mode complément de dosage. 	<p>Appuyez sur la molette de dosage manuel pour revenir au mode automatique.</p> <p>Ne retirez pas le porte-filtre avant que la mouture soit terminée et que la dose idéale soit versée.</p>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le niveau de dosage ne se met pas à jour	<ul style="list-style-type: none"> La machine est en mode manuel. 	Appuyez sur la molette de dosage manuel pour revenir au mode automatique. Reportez-vous à la rubrique « Modes de dosage » de la section  Fonctions .
Le moulin ne moud pas tous les grains	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de grains dans la trémie. 	Remplissez la trémie ou utilisez le mode manuel.
Largement surdosé	<ul style="list-style-type: none"> Panier à paroi simple utilisé en mode double. 	Sélectionnez la taille du filtre appropriée.
Largement sous-dosé	<ul style="list-style-type: none"> Panier à paroi double utilisé en mode simple. 	Sélectionnez la taille de filtre appropriée pour votre prochaine extraction, puis reportez-vous à la rubrique « Réinitialisation du temps de dosage automatique » de la section  Fonctions .
Sous-dosé	<ul style="list-style-type: none"> Mouture réglée sur une mouture plus fine. 	Utilisez la fonction A Bit More pour atteindre la dose idéale.
Le café ne s'écoule pas du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> La mouture de café est trop fine. 	Reportez-vous aux rubriques « Réglage de la taille de mouture » et « Guide d'extraction » de la section  Fonctions .
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.
Le café coule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> La mouture de café est trop grossière. 	Reportez-vous aux rubriques « Réglage de la taille de mouture » et « Guide d'extraction » de la section  Fonctions .
Le café coule trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> La mouture de café est trop fine. 	Reportez-vous aux rubriques « Réglage de la taille de mouture » et « Guide d'extraction » de la section  Fonctions .
Il n'y a pas de crème	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café sont éventés. 	Utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une date de torréfaction et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses sont froides et provoquent une baisse de la température d'extraction. Le lait n'est pas assez chauffé (si vous préparez une boisson à base de lait). 	Préchauffez les tasses. Lorsque la base du pichet devient trop chaude pour être touchée, cela indique que le lait est à la bonne température. Reportez-vous à la rubrique « Préparation d'une mousse de lait » de la section  Fonctions .
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. Le réservoir d'eau est vide. 	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage. Si la buse vapeur reste bloquée, reportez-vous à la rubrique « Nettoyage de la buse vapeur » de la section  Entretien et nettoyage pour en savoir plus sur le processus de nettoyage. Remplissez le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
De l'eau sort de la buse vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La machine chauffe. 	Purgez la buse vapeur avant de préparer le lait. Reportez-vous à la rubrique « Préparation d'une mousse de lait » de la section  Fonctions .
L'eau chaude ne coule pas en permanence	<ul style="list-style-type: none"> La machine est trop chaude après l'utilisation de la vapeur. 	Laissez-la refroidir.
Il est difficile de tasser avec le levier	<ul style="list-style-type: none"> Le café est très surdosé. Il y a une accumulation de café dans le mécanisme. 	Utilisez l'outil d'ajustement the Razor* pour ajuster la dose. Sélectionnez la taille du filtre appropriée. Retirez le couvercle du dagueur et nettoyez-le à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.
La surface du galet n'est pas plate ni lisse	<ul style="list-style-type: none"> Du café est coincé sur le dagueur. 	Retirez le couvercle du dagueur et nettoyez-le à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.
La surface du galet présente quelques résidus sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> Du café est coincé sur le dagueur. Du café est coincé sur le dagueur après un tassage trop rapide. 	Poussez à nouveau le levier de tassage pour obtenir un galet de café très poli. Abaissez le levier plus lentement.
La hauteur de tassage n'est pas au niveau souhaité	<ul style="list-style-type: none"> La machine est en mode automatique qui détermine seulement la hauteur idéale. 	Utilisez le mode manuel pour un contrôle personnalisé.
Le témoin de tassage continue de clignoter et la jauge ne donne aucune indication de hauteur après le tassage	<ul style="list-style-type: none"> Le tassage n'est pas terminé. 	Abaissez le levier de tassage jusqu'à entendre le signal sonore.
Le voyant d'entretien  clignote	<ul style="list-style-type: none"> Un cycle de nettoyage est requis. 	Le voyant d'entretien  clignote lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Reportez-vous à la section  Entretien et nettoyage pour en savoir plus sur le nettoyage et le détartrage.
Le voyant d'entretien  s'allume	<ul style="list-style-type: none"> Un cycle de détartrage est requis. 	Le voyant d'entretien  s'allume lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire. Reportez-vous à la section  Entretien et nettoyage pour en savoir plus sur le nettoyage et le détartrage.

* Razor : consultez la liste des accessoires dans la section  **Composants**.



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 **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 sageappliances.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

Article 1648, al.1er du Code civil :

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



Remarques

the Barista Express™ Impress

SES876



NL SNESTARTGIDS

Sage®



Inhoud

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 6 Kenmerken
- 7 Onderdelen
- 9 Montage
- 10 Functies
- 20 Onderhoud en reiniging
- 25 Problemen oplossen
- 28 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® nemen we veiligheid uiterst serieus. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Verwijder het verpakkingsmateriaal vóór gebruik en gooi het veilig weg.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het product goed in elkaar is gezet en wikkel het netsnoer volledig af.
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het label aan de onderkant van het apparaat (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.

- Controleer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage®-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen; als het apparaat moet worden:
 - achtergelaten zonder toezicht, schoongemaakt, verplaatst, gemonteerd of opgeborgen, schakel het espressoapparaat dan altijd uit door de aan/uit-knop UIT te zetten. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Gebruik alleen hulpstukken die bij de apparaten zijn meegeleverd. Het gebruik van hulpstukken die niet door Sage® worden verkocht of aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.


- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. **Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.**
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.
- Onjuist gebruik van het apparaat, onjuiste bediening of onvakkundige reparatie; in dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie. Voor schade worden geen garantieclaims geaccepteerd.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Het stoompijpje moet boven de opvangbak worden geplaatst en weg van personen voordat de stoom met de draaiknop wordt ingeschakeld.
- Steek uw vingers niet in de aandruktrechter wanneer u de tamperhendel omlaag duwt.
- De programmeerpoort niet openen. Dit mag alleen worden gedaan door bevoegd onderhoudspersoneel.
- 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.
- Vul het waterreservoir niet met heet water.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek en poets deze daarna op met een zachte, droge doek. Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de verstrekte reinigingsinstructies.



LET OP

Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het reinigen om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.



Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat  niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



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

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Kenmerken

NAUWKEURIG VERWARMINGS-SYSTEEM MET THERMOSPOEL

Geïntegreerde thermospoel van roestvrij staal waarmee de watertemperatuur nauwkeurig kan worden geregeld.

MOLEN MET NAUWKEURIGE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN

Nauwkeurige kegelvormige maalelementen maximaliseren het oppervlak van gemalen koffie voor een volle espressosmaak.

MINDER ROMMEL

De portafilter blijft stevig op zijn plaats zitten tijdens het malen, doseren en aandrukken, zodat er minder koffie in de opvangbak en op het aanrecht terecht komt.

PID-TEMPERATUURREGELING

Elektronische PID-temperatuurregeling voor hogere temperatuurstabiliteit.

SPECIALE HEETWATERUITLOOP

Voor het maken van 'Long Blacks' en het voorverwarmen van kopjes.

STOOMPIJPJE VOOR HANDMATIG MAKEN VAN MICROSCHUIM

360° draaibaar stoompijpje kan eenvoudig in de perfecte positie worden gezet om melk op te schuimen.

THE IMPRESS PUCK™ SYSTEM

Maakt malen, doseren en aandrukken makkelijker voor een indrukwekkende puck. Minder rommel. Minder gedoe.

Intelligente dosering en centraal vullen van gemalen koffie

Automatische berekening van de dosering gebaseerd op de laatste maling. De koffie wordt centraal gevuld voor een gelijkmatige dosering.

Ondersteund aandrukken met de finishing twist van een barista

Nauwkeurige druk van 10 kg met een professionele barista-draai van 7 graden voor een gladgestreken puck.

Precisiemeting corrigeert automatisch de volgende dosering

De meter geeft aan of het juiste niveau is bereikt en het systeem slaat de instelling automatisch op voor de volgende keer.



Onderdelen



- | | |
|--|--|
| <p>A. Bonencontainer 250 g</p> <p>B. Doseringsknop (Malen starten) – Gaat branden wanneer de portafilter goed is geplaatst. Knipperen betekent 'Een beetje meer'.</p> <p>C. Aandrukindicator – Knippert wanneer het aandrukken kan beginnen.</p> <p>D. Lampjes voor automatische/handmatige dosering</p> <p>E. Hendel voor ondersteund aandrukken</p> <p>F. Indicator voor doseringsniveau</p> <p>G. Instelknop voor handmatige dosering – Indrukken om tussen autom./handmatige modus te wisselen. Draaien om handmatige dosering aan te passen.</p> <p>H. Zetgroep</p> <p>I. Verwijderbare tamperafdekking</p> <p>J. Molenhouder</p> | <p>K. Filterknop – Enkel of dubbel filterbakje.</p> <p>L. Manometer voor espresso-extractie – Regelt extractiedruk.</p> <p>M. Verwijderbaar waterreservoir van 2 l</p> <p>N. Knoppen voor 1 KOPJE, 2 KOPJES</p> <p>O. AAN/UIT-knop</p> <p>P. Draaiknop voor stoom/heet water</p> <p>Q. Onderhoudsindicator</p> <p>R. Indicator voor water/stoom/verwarmen</p> <p>S. Heetwateruitloop</p> <p>T. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm</p> <p>U. Stoompijpe</p> <p>V. Opvangbak</p> <p>Opbergbak voor accessoires wanneer niet in gebruik. (zie volgende pagina)</p> |
|--|--|

CE Classificatiegegevens
220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACCESSOIRES

- | | | | |
|----|---|----|---|
| A. | Roestvrijstalen portafilter van 54 mm | G. | De Razor™-doseringstool |
| B. | Melkkan van roestvrij staal | H. | Inbussleutel |
| C. | Waterfilterhouder met filter | I. | Reinigingsstool voor uiteinde stoompijpje |
| D. | Enkelwandige filterbakjes voor 1 of 2 kopjes | J. | Reinigingsschijf |
| E. | Dubbelwandige filterbakjes voor 1 en 2 kopjes | K. | Ontkalkingspoeder |
| F. | Reinigingstabletten | L. | Reinigingsborstel |



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van uw espressoapparaat.

Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de doos heeft gehaald voordat u deze weggooit.

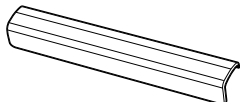
Verwijder het waterreservoir aan de achterkant van het apparaat door aan het handvat van het reservoir te trekken.

Reinig onderdelen en accessoires (waterreservoir, portafilter, filterbakjes, kan) met warm water en een mild afwasmiddel. Vervolgens alles goed afspoelen en grondig afdrogen.



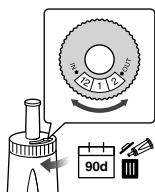
OPMERKING

Voor apparaten in kleur is een spatrand voor de opvangbak inbegrepen. NIET WEGGOOIEN.



DE WATERFILTER PLAATSEN

- Haal de waterfilter en waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Stel de herinnering in op de volgende maand van vervanging. Het is raadzaam de filter elke 3 maanden te vervangen.



- Laat de filter 5 minuten in koud water weken.

H₂O



⌚ 5 m

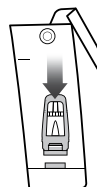
- Spoel de filterhouder met koud water af.



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



- Lijn de basis van de filterhouder uit met de adapter in het waterreservoir om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen. Duw naar beneden om te vergrendelen.



OPMERKING

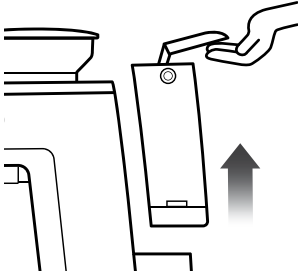
Door de waterfilter om de drie maanden te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken. Filters zijn te koop op www.sageappliances.com



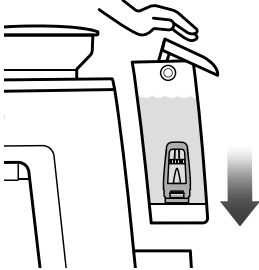
Funcities

Het waterreservoir vullen

- Zorg ervoor dat de waterfilter stevig in het waterreservoir is geplaatst.
- Gebruik het handvat aan de bovenkant van het waterreservoir om het reservoir op en van het apparaat weg te tillen.



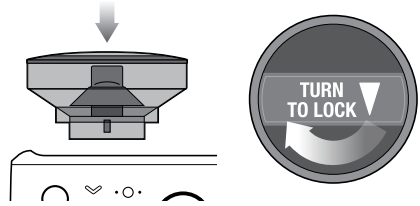
- Vul het waterreservoir met koud drinkbaar leidingwater tot het maximumniveau (aangegeven aan de zijkant van het reservoir met MAX).
- Plaats het waterreservoir terug op apparaat en druk het naar beneden om te controleren of het op de juiste manier is geplaatst en op de machine is bevestigd.



OPMERKING

Als het waterniveau in het waterreservoir tot onder de minimummarkering (MIN) is gedaald, werkt het espressoapparaat niet meer.

De bonencontainer bevestigen



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

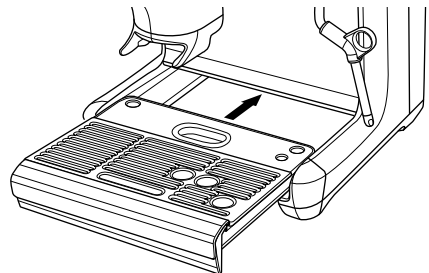
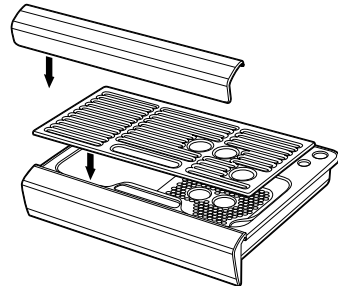


OPMERKING

Het filterlampje knippert tussen enkel en dubbel filterbakje wanneer de bonencontainer niet goed op zijn plaats is vergrendeld.

De opvangbak bevestigen

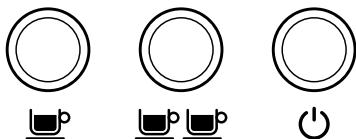
- Plaats het rooster van de opvangbak bovenop de bak.
- **Voor apparaat in kleur**, bevestig de spatrand van de opvangbak aan de bak.
- Schuif de opvangbak in het apparaat.



ALGEMENE BEDIENING

- Controleer of het waterreservoir tot de maximummarkering met koud leidingwater is gevuld.
- Sluit het netsnoer aan op het stopcontact.
- Druk op de AAN/UIT-knop. De AAN/UIT-knop knippert terwijl het apparaat opwarmt. (Lampje kan 55 seconden lang knipperen terwijl het apparaat opwarmt.)

Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, lichten de knoppen voor 1 KOPJE en 2 KOPJES op, evenals de AAN/UIT-knop op het bedieningspaneel.



Apparaat gebruiksklaar maken en doorspoelen

Het is raadzaam het apparaat door te spoelen om er zeker van te zijn dat het is afgesteld.

Wanneer het apparaat naar de modus **STANDBY** gaat, voert u de volgende stappen uit.

- Zet een kopje onder de zetgroep en druk op de knop voor 2 kopjes om heet water door de zetgroep te laten lopen.
- Zet een kopje onder de heetwateruitloop. Draai de knop naar de positie voor heet water en laat 10 seconden lang water door de heetwateruitloop stromen.
- Plaats het stoompijpje boven de opvangbak. Draai de knop naar de positie voor stoom en schakel de stoom 10 seconden lang in.
- Gooi de inhoud van het kopje weg.
- Herhaal dit proces 3 keer. Gooi de inhoud van de opvangbak weg en vul het waterreservoir bij tot de **MAX**-markering.
- Plaats de portafilter in de molenhouder en houd de knop Dose 3 seconden ingedrukt. Verwijder de portafilter en gooi eventueel maassel weg.



OPMERKING

- Vul het water dagelijks bij. Het waterreservoir moet voor elk gebruik met vers, koud leidingwater worden gevuld.

- Gebruik **GEEN** sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water in dit apparaat. Dit kan de smaak van de koffie beïnvloeden.

FILTERBAKJES

Dit apparaat wordt geleverd met enkelwandige en dubbelwandige filterbakjes voor 1 KOPJE en 2 KOPJES.

Gebruik het filterbakje voor 1 KOPJE voor één kopje koffie en het filterbakje voor 2 KOPJES voor 2 kopjes of één sterker kopje of een grotere mok.

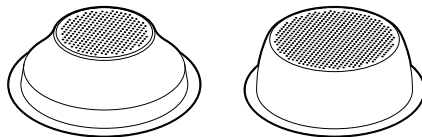
Pas de maalhoeveelheid en maalgraad aan wanneer u een enkel bakje vervangt door een dubbel bakje, of omgekeerd.

De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor:

Filterbakje voor 1 KOPJE = 8-11 g

Filterbakje voor 2 KOPJES = 16-19 g

Enkelwandige filterbakjes



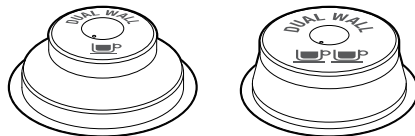
1 KOPJE

2 KOPJES

Gebruik enkelwandige filterbakjes wanneer u verse hele koffiebonen maalt.

U kunt enkelwandige bakjes gebruiken om te experimenteren met malen, doseren en aandrukken om een meer uitgebalanceerde espresso te zetten.

Dubbelwandige filterbakjes



1 KOPJE

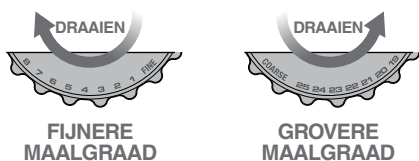
2 KOPJES

Gebruik dubbelwandige filterbakjes met voorgemalen koffie en oudere bonen die meer dan 30 dagen over de branddatum zijn.

Deze bakjes regelen de druk en helpen de extractie te optimaliseren, ongeacht de maling, dosering of versheid.

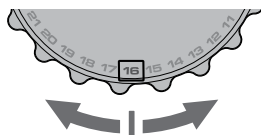
DE MALING

De maalgraad instellen



De maalgraad beïnvloedt de snelheid waarmee het water door de koffie in het filterbakje stroomt en de smaak van de espresso. Wanneer u de maalgraad instelt, moet deze fijn zijn, maar niet te fijn en poederig.

De draaiknop voor MAALGRAAD heeft 25 instellingen. Draai aan de knop om de maalgraad aan te passen: naar de achterkant van het apparaat is fijner, naar de voorkant is grover. Hoe lager het getal, hoe fijner de maalgraad. Hoe hoger het getal, hoe grover de maalgraad. Het is raadzaam met de instelling 16 te beginnen en deze zo nodig aan te passen.



OPMERKING

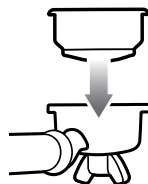
- Wanneer u de maalgraad wijzigt, wordt de nieuwe tijd voor automatische dosering berekend nadat u de volgende keer koffie heeft aangedrukt. De tijd wordt vervolgens bijgewerkt voor de volgende doseringscyclus.
- Bij de meeste boonsoorten wordt de molen automatisch uitgeschakeld wanneer er te weinig bonen zijn voor een volledige dosering.

TIP

Wanneer u de maalgraad verandert, is dit van invloed op de dosering in de portafilter. Een fijnere maalgraad kan tot een te lage dosering leiden. In dat geval is er 'Een beetje meer' nodig. Een grovere maalgraad kan tot een te hoge dosering leiden. Houd de knop Filter 3 seconden ingedrukt om de maalduur met 3 seconden te verkorten en dit te vermijden.

DOSERING

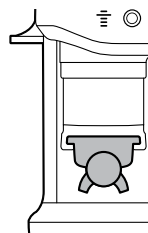
- Zorg ervoor dat de bonencontainer op het apparaat is vergrendeld en met verse koffiebonen is gevuld.
- Plaats het juiste filterbakje in de portafilter.



- Druk op de knop voor de filtergrootte om deze te selecteren (enkel of dubbel).



- Plaats de portafilter stevig in de doseringshouder.



- Druk op de knop Dose (Dosering) om het malen te starten. Het lampje knippert tot het malen is voltooid.



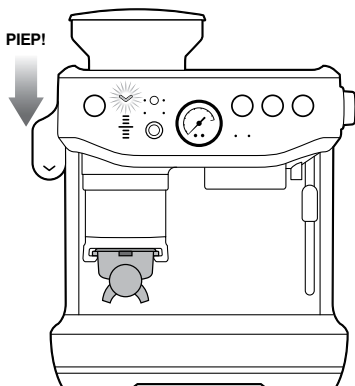
OPMERKING

Gaat de knop Dose niet branden, controleer dan of de portafilter stevig in de houder is geplaatst, de bonencontainer op zijn plaats is vergrendeld en de hendel voor aandrukken in de uitgangspositie (omhoog) staat.

AANDRUKKEN

Wanneer het malen is voltooid, gaat het lampje Tamp (Aandrukken) knipperen.

- Druk de hendel omlaag naar de eindpositie tot u een piepton hoort. Hierdoor wordt de gemalen koffie in de portafilter met consistente kracht aangedrukt. Druk de hendel langzaam en gelijkmatig omlaag voor een beter gevormde puck.






































- Laat de hendel na het aandrukken langzaam omhoog gaan tot deze weer in de uitgangspositie staat.



TIP

Het is raadzaam twee keer aan te drukken voor een stevige, goed gedefinieerde koffiepuuk.

Dit is een tabel met indicatorstreepjes voor DOSE LEVEL (Doseringsniveau):

Ideaal	Veel te weinig	Te weinig (onder middelste streepje)	Te veel (boven middelste streepje)	Veel te veel
  TAMP	  TAMP	  TAMP	  TAMP	  TAMP
     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL

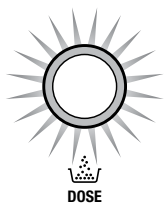
- Het streepje ☺ op het apparaat geeft aan dat het ideale aandrukniveau is bereikt en dat de portafilter de juiste hoeveelheid gemalen koffie bevat. Dit is het niveau waar u naar streeft.

EEN TE LAGE OF TE HOGE DOSERING CORRIGEREN

Een te lage of te hoge dosering kan optreden wanneer u verse bonen aan de bonencontainer toevoegt, de bonen ouder worden, u een andere boonsoort gebruikt of als u de maalgraad aanpast.

Wat te doen wanneer de dosering onder het ideale middelste streepje ligt?

- Wanneer voor Tamp (Aandrukken) het ideale middelste streepje niet wordt gehaald, schakelt het apparaat over naar de modus A Bit More (Een beetje meer). De knop Dose gaat knipperen.



- Druk op de knop Dose om een beetje meer gemalen koffie aan de portafilter toe te voegen. Druk dit vervolgens aan om de bijgewerkte dosering te zien.
- Wanneer de ideale dosering is bereikt, werkt het apparaat de tijd voor automatische dosering automatisch bij voor de volgende cyclus.

Wat te doen wanneer de dosering boven het ideale middelste streepje ligt?

- Haal de portafilter uit de houder wanneer het niveau voor Tamp boven het ideale middelste streepje ligt.
- Gebruik de Razor-doseringstool. (Raadpleeg de sectie over het aanpassen van de dosering.)
- Het apparaat berekent met hoeveel de automatische maalduur moet worden verkort en past dit in de volgende cyclus toe.

TIJD AFTREKKEN VAN AUTOMATISCHE DOSERING

Wanneer u denkt dat de dosering te hoog zal zijn voordat u gaat malen, omdat u een grovere maalgraad heeft ingesteld, andere bonen gebruikt of de bonen tijdens de vorige cyclus heeft opgemaakt, houd u de knop Filter 3 seconden ingedrukt.

DOSERINGSMODI

Automatisch doseren



Dit is de standaardfunctie voor dosering van het apparaat en de modus die het meest zal worden gebruikt.

De toepasselijke hoeveelheid koffie wordt automatisch in de portafilter gemalen. Bovendien krijgt u begeleiding op het apparaat om de ideale dosering te bereiken met behulp van de doseringsmeter.

De volgende keer dat u koffie maakt, past het apparaat de ideale dosering aan.

Te lage dosering (A Bit More)

Na het aandrukken knippert de knop Dose om aan te geven dat er niet genoeg gemalen koffie in de portafilter zit. Druk op de knop Dose om een beetje meer gemalen koffie toe te voegen.

Dosering aanvullen

Deze functie is ideaal wanneer er al koffie in de portafilter zit, maar er nog een beetje meer bij moet.

Bijvoorbeeld wanneer:

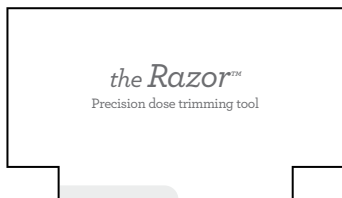
- de portafilter tijdens het malen wordt verwijderd en niet binnen de time-out van 5 seconden wordt teruggeplaatst.
- de portafilter aan het einde van de maalcyclus wordt verwijderd zonder aan te drukken zodat de top van het koffiebergje eraf wordt gestreken.

Het apparaat kan de hoeveelheid die al in de portafilter zit aanvullen. Zo kunt u voorkomen dat u koffie verspilt, opnieuw moet malen of de automatische maalduur moet bijstellen. Plaats de portafilter in de houder en druk de koffie aan om het bijvullen te starten. Als het aandrukkniveau een te lage dosering aangeeft, knippert de knop Dose om aan te geven dat bijvullen nodig is. Druk op de knop Dose om het apparaat te laten malen tot de ideale dosering is bereikt.

OPMERKING

- Deze functie is alleen beschikbaar in de modus Auto.
- Er kunnen 2 tot 3 bijvulcycli nodig zijn om de ideale dosering te bereiken.
- Deze functie is niet van invloed op de ingestelde tijd voor automatisch malen.
- Bijvullen wordt niet gestart in geval van een te hoge dosering of wanneer het ideale niveau is bereikt. Verwijder de portafilter en verwijder het teveel aan koffie met de razortool.

Te hoge dosering (De juiste hoeveelheid doseren)



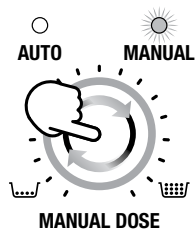
Met de Razor™-doseringstool kunt u de puck op het juiste niveau trimmen voor een consistente extractie.

Steek de Razor™ in het filterbakje totdat de tool op de rand van het bakje rust. Het mesje van de doseringstool moet in het oppervlak van de aangedrukte koffie gaan.

Draai de Razor™ heen en weer terwijl u de portafilter in een hoek boven de uitklopbak houdt om overtollige gemalen koffie te verwijderen.



Handmatig doseren



Druk op de knop voor handmatige dosering om naar de bijbehorende modus te gaan. Het lichtje rond de draaiknop voor handmatige dosering en het lampje Manual gaan branden in handmatige modus.

Selecteer de dosering door de knop rechtersom te draaien voor een langere maalduur en linksom voor een kortere maalduur.

Molen reinigen

Het is raadzaam om het in de maalelementen of trechter achtergebleven maassel te verwijderen voordat u het eerste kopje van de dag zet. Oud maassel kan de kwaliteit en smaak van de koffie in uw kopje aantasten. Reiniging zorgt ervoor dat alleen versgemalen koffie wordt gebruikt om uw kopje te zetten.

Houd de knop Dose ingedrukt om te reinigen. Het malen start na 0,5 seconden en stopt wanneer u de knop Dose loslaat.

In de automatische modus moet u na een reiniging de portafilter verwijderen, het maassel in het bakje weggooiden en de portafilter opnieuw in de molenhouder plaatsen, zodat het apparaat weer naar de stand-bymodus gaat.

KOFFIEZETTEN

De zetgroep spoelen

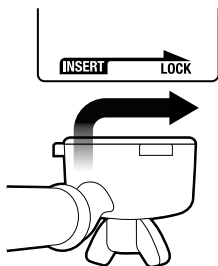
Laat voordat u de portafilter in de zetgroep plaatst kort even water door de zetgroep lopen door op de knop 1 KOPJE te drukken. Dit zorgt ervoor dat koffieresidu uit de zetgroep wordt verwijderd en stabiliseert de temperatuur voorafgaand aan de extractie.



De portafilter plaatsen

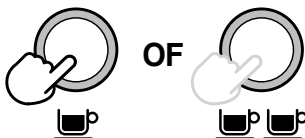
Veeg koffiemaasels van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.

Plaats de portafilter onder de zetgroep zodat de hendel uitgelijnd is met de stand INSERT. Plaats de portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



Espressoshot maken

- Plaats 1 of 2 voorverwarmede kopjes onder de portafilter en druk op de knop voor 1 KOPJE of 2 KOPJES voor het gewenste volume.



- De espresso begint meestal na 8-12 seconden (infusietijd) te stromen en moet de consistentie van druppelende honing hebben.
- Als de espresso begint te stromen voordat er 7 seconden zijn verstreken, is de dosering in het filterbakje te laag en/of is de maling te grof. We spreken dan van ONDEREXTRACTIE.
- Als de espresso na 12 seconden begint te druppelen maar niet begint te stromen, dan is de dosering in het filterbakje te hoog en/of is de maling te fijn. We spreken dan van OVEREXTRACTIE.

Een heerlijke espresso steunt op de perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter.

De smaak van uw koffie hangt af van vele factoren, zoals het type koffiebonen, de branding, versheid, grove of fijne maalgraad en de dosering van de gemalen koffie.

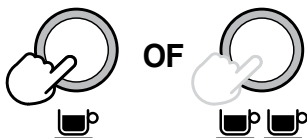
Experimenteer met uw koffie door deze factoren een voor een aan te passen en ontdek wat u het lekkerst vindt.

EXTRACTIEGIDS

	MALEN	MAALDOSERING	DUUR VAN SHOT
OVEREXTRACTIE BITTER • ASTRINGENT	TE FIJN	TE VEEL	MEER DAN 35 SEC
UITGEBALANCEERD	OPTIMAAL	8-11 g (1 CUP) 16-19 g (2 CUP)	25-30 SEC
ONDEREXTRACTIE ONDERONTWIKKELD • ZUUR	TE GROF	TE WEINIG	MINDER DAN 20 SEC

HANDMATIGE PRE-INFUSIE

- Houd de knop 1 KOPJE of 2 KOPJES **ingedrukt** voor de gewenste pre-infusietijd.



- Laat de knop los om de extractie te starten.
- Druk opnieuw op de knop voor 1 KOPJE of 2 KOPJES om de extractie te stoppen.

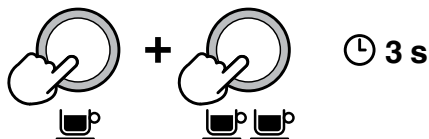


OPMERKING

Wanneer u tijdens de extractie op een knop drukt, stopt de extractie en gaat het apparaat terug naar de stand-by-modus.

HET SHOTVOLUME PROGRAMMEREN

- Houd de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES gedurende 3 seconden tegelijk **ingedrukt**. De knoppen lichten op en knipperen.



Het volume instellen voor 1 KOPJE:

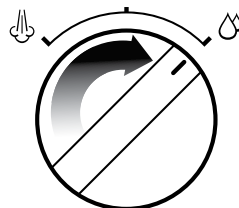
- Druk op de knop 1 KOPJE om de extractie te starten.
- Druk opnieuw op de knop 1 KOPJE om de extractie te stoppen. Het aangepaste volume wordt opgeslagen.

Om het volume in te stellen voor 2 KOPJES, volgt u de bovenstaande stappen maar drukt u op de knop 2 KOPJES om de extractie te starten en stoppen.

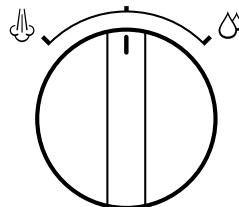
HEET WATER GEBRUIKEN

Het apparaat heeft een heetwateruitloop.

- Draai de knop aan de rechterkant van **STAND-BY** naar **HEET WATER**.



- Zet de draaiknop terug op **STAND-BY** om de uitloop van heet water stop te zetten.



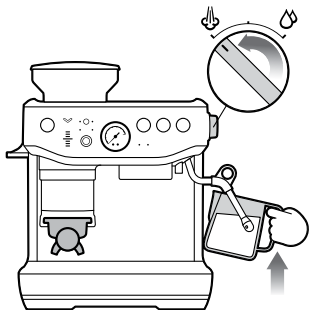
- Er loopt maximaal 240 ml heet water uit.



WAARSCHUWING

De temperatuur van het kopje is ongeveer 90 °C. Wees voorzichtig met warme dranken.

MELK TEXTUREREN



Het opschuimen van melk bestaat uit twee fasen: uitzetten en verwarmen. Deze twee bewerkingen moeten tot één bewerking samensmelten met als doel zijdezachte, opgeschuimde melk met de juiste temperatuur.

- Begin met koude, verse melk (zuivel of een alternatief).
- Vul de melkkan tot ergens tussen het minimum- en maximumniveau.
- Plaats de stoomtip boven de opvangbak en draai de knop van STAND-BY naar STOOM. Wacht tot er krachtig stoom wordt uitgeblazen.
- Draai de stoomknop naar STAND-BY om de stoomuitvoer te pauzeren. Wacht vervolgens 8 seconden, steek het uiteinde van het stoompijpijpe in de melkkan en draai de knop weer naar STOOM.
- Houd het uiteinde van het stoompijpijpe 1 tot 2 cm onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.
- Houd het uiteinde net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolkeffect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken terwijl de melk draait. Dit brengt de stoomtip naar het oppervlak van de melk om lucht in de melk te brengen. Het kan zijn dat u de stoomtip voorzichtig net boven het oppervlak van de melk moet brengen om te zorgen dat de melk snel genoeg ronddraait.
- Houd de stoomtip aan of net onder het oppervlak zodat de draaikolk behouden blijft. Ga door met het opschuimen van de melk totdat u voldoende volume heeft bereikt.

- Laat de stoomtip onder het oppervlak zakken, maar zorg ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur (60-65 °C) wanneer de kan heet aanvoelt, maar u deze nog comfortabel aan kunt raken.
- Zet de stoomknop op STAND-BY voordat u de stoomtip uit de melk haalt.
- Zet de kan aan de kant, draai de knop naar STOOM om eventuele melkresten uit het stoompijpijpe te spoelen en veeg het met een vochtige doek af.
- Tik de kan op het aanrecht om luchtbellen te laten barsten.
- Draai de melk rond in de kan om de textuur te verfijnen en te herintegreren.
- Giet de melk direct in de espresso.
- Werk snel. Dit is belangrijk om te voorkomen dat de melk gaat scheiden.



LET OP: VERBRANDINGSGEVAAR

Er kan nog steeds stoom onder druk vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.

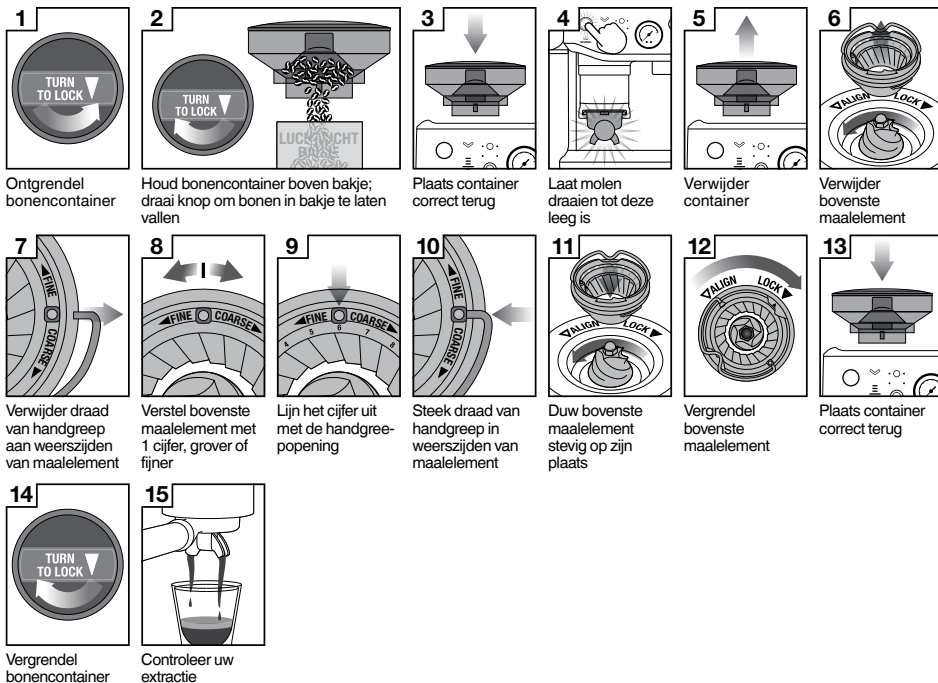
Watertemperatuur instellen

Verschillende bonen kunnen om verschillende watertemperaturen vragen voor optimale smaakextractie. De temperatuur kan met +/- 2 °C in stappen van 1 °C worden aangepaste ten opzichte van de standaardinstelling:

1. Zet het apparaat UIT.
2. Houd de knoppen Filter, 1 KOPJE en 2 KOPJES ingedrukt. Druk vervolgens de aan/uit-knop in en houd deze ook ingedrukt.
3. Het apparaat geeft één piepton en toont de huidige temperatuur.
4. Druk binnen 5 seconden op een van de onderstaande knoppen:
 - 1 °C meer – 2 KOPJES
 - 2 °C meer – AAN/UIT
 - 1 °C minder – Manual Dose
 - 2 °C minder – DoseHet apparaat piept twee keer om de verandering te bevestigen en gaat dan weer naar de stand-bymodus.
5. Terug naar standaardtemperatuur – druk op de knop 1 KOPJE.

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.



STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN

Tijd voor automatische dosering opnieuw instellen

Het is raadzaam de tijd voor automatische dosering opnieuw in te stellen als de maalgraad aanzienlijk is veranderd of als er per ongeluk een dubbele dosering in de portafilter terecht komt.

Het apparaat moet in de stand-bymodus staan.

- Houd de knoppen Manual Dose en Filter 3 seconden ingedrukt om de maalduur terug te zetten op de fabrieksinstellingen.
- Wanneer de lampjes voor Filter, maalmodus en draaiknop 3 keer knippen terwijl een pieptoon klinkt, zijn de fabrieksinstellingen hersteld.
- Het apparaat keert terug naar de STAND-BY-modus.

Extractietijd opnieuw instellen

Het apparaat moet in de stand-bymodus staan.

- Houd de knoppen filter en 1 KOPJE en 2 KOPJES 3 seconden ingedrukt.

- Het apparaat piept 3 keer.
- Het apparaat gaat naar de READY-modus.

MELDINGEN

Waarschuwing geen bonencontainer

Het filterlampje knippert tussen enkel en dubbel filterbakje; de bonencontainer is niet goed op zijn plaats vergrendeld.

Controleer de container en zorg dat deze goed is geplaatst en vergrendeld.

Waarschuwing koffiebomen bijna op

De knop Dose knippert rood evenals twee streepjes van Dose Level. Er klinkt ook drie keer een pieptoon. Voeg koffiebomen toe aan de bonencontainer.

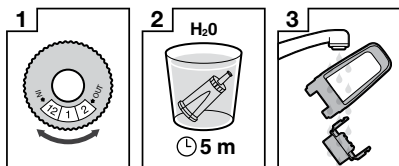
Aandrukhendel niet in uitgangspositie

Het apparaat piept 3 keer en pauzeert het doseren. Zet de hendel terug in de uitgangspositie en druk op de knop Dose om door te gaan.

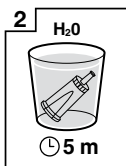


Onderhoud en reiniging

DE WATERFILTER IN HET WATERRESERVOIR VERVANGEN



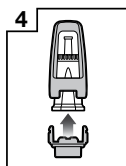
1
Stel datum in voor 3 maanden later



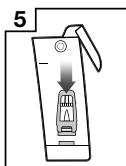
2
Laat waterfilter 5 minuten weken



3
Spoel waterfilter af



4
Plaats filter in filterhouder



5
Plaats filter in waterreservoir



6
Plaats en vergrendel waterreservoir

De meegeleverde waterfilter helpt kalkaanslag te verminderen in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat. Door de waterfilter om de drie maanden te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken. Als u in een gebied met hard water woont, is het raadzaam de waterfilter vaker te vervangen.



WAARSCHUWING

Na regelmatig gebruik kan hard water in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat kalkaanslag veroorzaken. Dit heeft een negatieve invloed op de doorstroming, bereidingstemperatuur, kracht van het apparaat en smaak van de espresso.

- Haal de filter uit de plastic zak en laat deze 5 minuten in een kop water weken.
- Spoel de filter 5 seconden onder koud stromend water af.
- Plaats de filter in de filterhouder.
- Zet de datumknop 3 maanden verder.
- Duw de filter naar beneden om deze op zijn plaats vast te zetten.



OPMERKING


Neem voor vervanging van de waterfilters contact op met de Sage-klantenservice of ga naar onze website op www.sageappliances.com

REINIGINGSCYCLUS

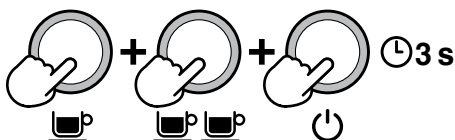


OPMERKING

Dit is een spoelcyclus die losstaat van de ontkalkingscyclus.

Het lampje REINIGEN/ONTKALKEN  gaat knipperen wanneer het tijd is voor een reinigingscyclus.

1. Plaats het filterbakje voor 1 KOPJE in de portafilter gevolgd door de reinigingsschijf en één reinigingstablet.
2. Zet de portafilter in de zetgroep vast en plaats een grote bak onder de uitlopen van de portafilter.
3. Zorg dat het waterreservoir met koud water is gevuld en dat de opvangbak leeg is.
4. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te zetten.
5. Houd de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES 3 seconden lang **ingedrukt**.



6. De reinigingscyclus start en deze duurt ongeveer 5 minuten. Gedurende deze tijd loopt er met tussenpozen water in de portafilter om de reinigingstablet op te lossen. Dit water spoelt terug naar de zetgroep.



OPMERKING

Er mag geen water door de portafilter komen.

7. Verwijder de portafilter en kijk of de tablet volledig is opgelost. Als dit niet zo is, herhaal dan stap 4 van de reinigingscyclus totdat de tablet is opgelost.
8. Verwijder de reinigingsschijf wanneer de tablet volledig is opgelost, plaats de portafilter terug en druk op de knop 2 KOPJES om de zetgroep te spoelen. Het is raadzaam een bak onder de portafilteruitloop te zetten om te voorkomen dat er water op het apparaat spat. Veeg spatten met een zachte droge doek weg wanneer de reinigingscyclus is voltooid.

ONTKALKING

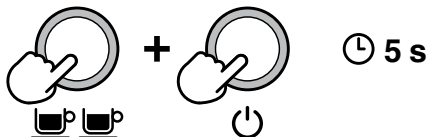


OPMERKING

- Zorg er bij het ontkalken van het apparaat voor dat de waterfilter uit het waterreservoir is verwijderd, voordat u het ontkalkingspoeder toevoegt.
- De reinigingscyclus is belangrijk om de zetgroep vrij te houden van koffie-oliën, terwijl de ontkalkingscyclus essentieel is om ervoor te zorgen dat de binnenkant van het apparaat schoon en vrij van kalkaanslag is.
- Gebruik geen flessenwater om te ontkalken. Flessenwater bevat meestal opgeloste vaste stoffen die tot aanslag aan de binnenkant van het apparaat kunnen leiden.

Het lampje REINIGEN/ONTKALKEN gaat branden wanneer het tijd is voor een ontkalkingscyclus

1. Los één zakje ontkalkingspoeder van Sage volledig op in één liter kraanwater en vul vervolgens het waterreservoir (start de cyclus nadat het poeder volledig is opgelost).
2. Controleer of het apparaat uitstaat. Houd dan de knoppen 2 KOPJES en AAN/UIT tegelijk 5 seconden **ingedrukt** om naar de ontkalkingsmodus te gaan.



Ter voorbereiding van de ontkalkingscyclus wordt de eenheid voorverwarmd. Tijdens dit proces moeten de knoppen AAN/UIT en 2 kopjes continu knippen. Wanneer de aan/uit-knop, de knop 2 KOPJES, de indicator REINIGEN/ONTKALKEN en de indicator HEET WATER/STOOM allemaal branden, is het apparaat klaar voor ontkalking.

De koffiecomponent ontkalken



3. Druk op de knop 2 KOPJES om de ontkalkingscyclus voor de koffiecomponent van het apparaat te starten. Het duurt ongeveer 25 seconden om de koffiecomponent te

ontkalken. De knop 2 KOPJES moet continu knippen en blijven branden wanneer de ontkalkingscyclus is voltooid. Druk nogmaals op de knop 2 KOPJES om de ontkalkingscyclus binnen 25 seconden te beëindigen.

De extractie duurt 25 seconden of de gebruiker kan op de knop 2 KOPJES drukken. Het einde van de ontkalkingscyclus wordt bevestigd met een pieptoon en het lampje 2 KOPJES blijft branden.

De componenten voor stoom en heet water ontkalken

Het duurt respectievelijk 13 of 8 seconden om de stoomcomponent en de heetwatercomponent te ontkalken. De ontkalkingscyclus kan voortijdig worden beëindigd door de stoomknop naar STAND-BY te draaien.

4. Draai de stoomknop RECHTSOM naar het pictogram STOOM  om de stoomcomponent te ontkalken.
5. Draai de stoomknop LINKSOM naar het pictogram HEET WATER  om de heetwatercomponent te ontkalken.

Herhaal de processen om het ontkalken te voltooien

Na bovenstaande processen moet het waterreservoir nog voor ongeveer de helft (0,5 liter) met de ontkalkingsoplossing zijn gevuld.

6. Herhaal stap 3 tot en met 5 hierboven om het ontkalkingsproces te voltooien en de oplossing in het reservoir op te gebruiken.

Ontkalkingsoplossing afspoelen

7. Verwijder na het ontkalken het waterreservoir en spoel dit grondig af. Vul het vervolgens tot de maximale capaciteit (2 liter) met schoon koud water en herhaal stap 4 tot en met 6 om het apparaat grondig te spoelen zodat er geen resten van de reinigingsoplossing achterblijven.
8. Druk op AAN/UIT om de ontkalkingscyclus af te sluiten. De ledlampjes gaan dan uit.

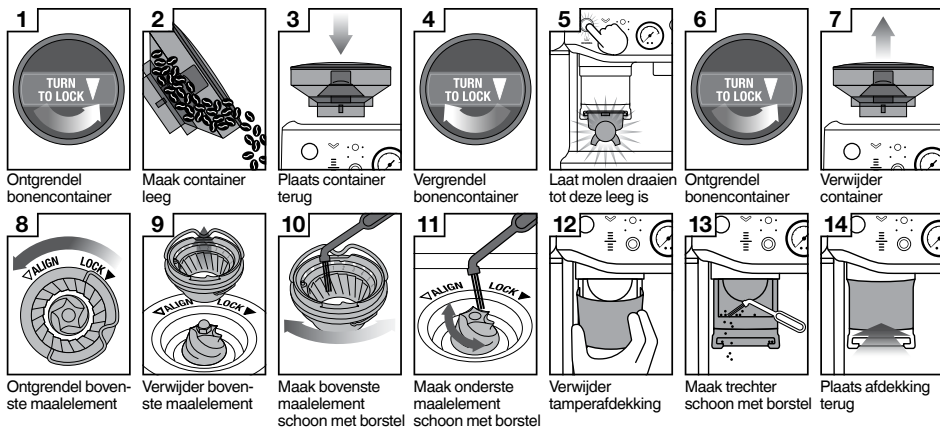


OPMERKING

Het apparaat wordt automatisch uitgezet als er in de ontkalkingsmodus 5 minuten niets gebeurt. Begin bij stap 2 om de ontkalkingscyclus te hervatten.

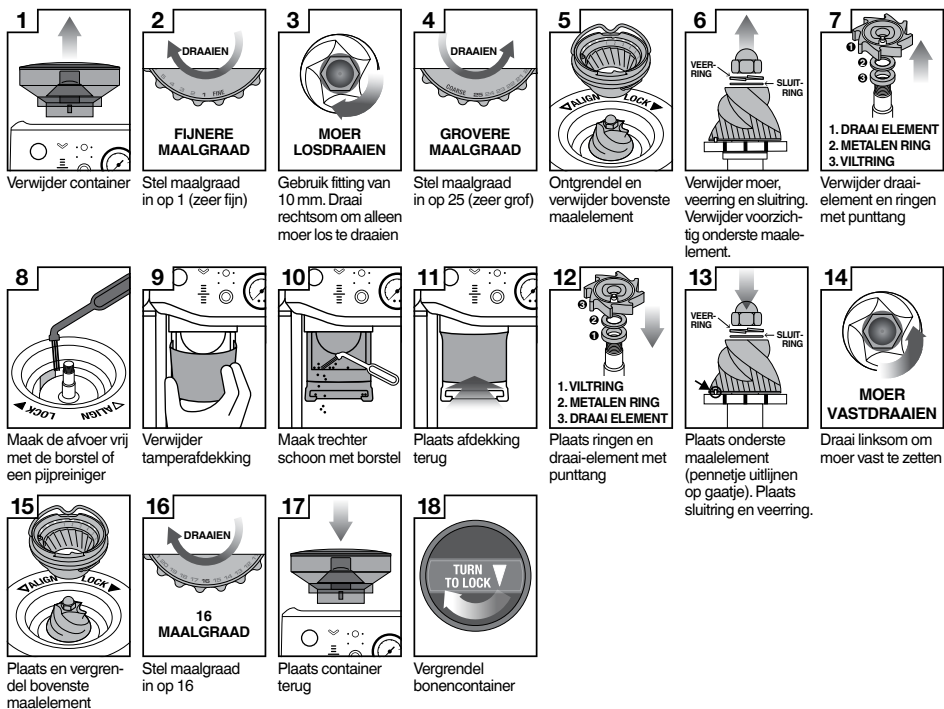
KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

Door de maalementen regelmatig schoon te maken, blijven ze consistente resultaten leveren.



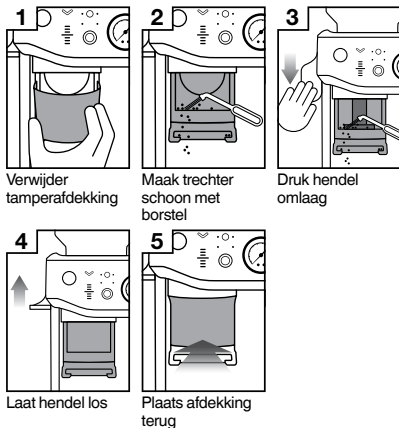
GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN

Deze stap is alleen nodig als er sprake is van een blokkering tussen de maalementen en maalopening.



Wees voorzichtig, aangezien de maalementen extreem scherp zijn.

HET AANDRUKSYSTEEM REINIGEN



- Verwijder de tamperafdekking.
- Veeg stof en maassel van het aandrukoppervlak en de houder.
- Druk de hendel omlaag, houd deze omlaag en gebruik de speciale borstel om maassel in en rond de tamper weg te vegen.
- Laat de hendel langzaam weer omhoog gaan. Houd de borstel weg van het hele aandrukgeelte.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het textureren van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Zet met het stoompijpje boven de opvangbak de draaiknop STOOM/HEET WATER in de stand-bypositie staat. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te zetten en laat het afkoelen. Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
- Als gaatjes in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raken, controleer dan of de draaiknop STOOM/HEET WATER in de stand-bypositie staat. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te zetten en laat het afkoelen. Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
- Is het stoompijpje nog steeds verstopt, verwijder dan het uiteinde met de sleutel in de meegeleverde reinigingstool en week het in heet water. Gebruik de pin aan het uiteinde van de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken voordat u het uiteinde weer aan het stoompijpje bevestigt.

DE FILTERBAKJES EN DE PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en de portafilter moeten direct na gebruik onder heet water worden afgespoeld om alle overgebleven koffie-oliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in het filterbakje verstopt raken, gebruikt u de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
- Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en de portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken.
- Spoel ze grondig af.

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek schoon worden geveegd om koffieresten te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig. Plaats een leeg filterbakje en lege portafilter in de zetgroep.
- Houd de knop 1 KOPJE ingedrukt en laat kort water doorlopen om koffieresten weg te spoelen.

DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

- De opvangbak moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en gereinigd, met name wanneer de legingsindicator aangeeft dat de opvangbak vol is.
- Haal het rooster van de opvangbak. Til de afscheider op en gooi het koffiedik weg. U kunt de legingsindicator ook verwijderen door de opvangbak op te tillen om de vergrendelingen aan de zijkant vrij te geven. Was alle onderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af.
- De opbergbak (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



OPMERKING

Alle onderdelen moeten met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Plaats geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

BEHUIZING EN VERWARMINGS-PLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

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

UW APPARAAT OPBERGEN

- Druk voordat u het apparaat opbergt op de aan/uit-knop, zet de draaiknop voor stoom op STAND-BY en haal de stekker uit het stopcontact. Haal ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg.
- Zorg ervoor dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires op hun plaats of in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



WAARSCHUWING

Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het reinigen om schade te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.



WAARSCHUWING

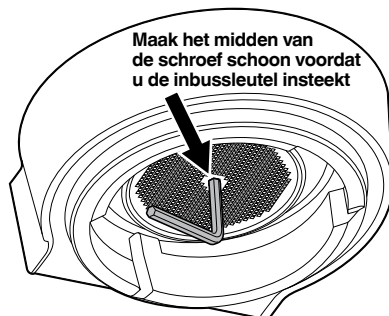
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd of volledig worden geleegd tijdens het ontkalken.

DE INBUSSLEUTEL GEBRUIKEN

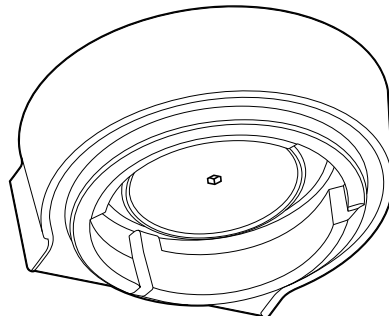
Na verloop van tijd moet de siliconen afdichting rond de druppelplaat worden vervangen voor optimale koffieprestaties.

1. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder voorzichtig het waterreservoir en de opvangbak. Let vooral goed op als ze vol zijn.
3. Gebruik een prikker of iets soortgelijks om eventuele koffieresten uit het midden van de schroef te verwijderen.

4. Steek het korte uiteinde van de inbussleutel in het midden van de schroef. Draai de sleutel tegen de klok in om de schroef los te maken.



5. Is de schroef eenmaal los, verwijder deze dan en bewaar de schroef en de druppelplaat op een veilige plek. 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 grondig af.
6. Verwijder de siliconen afdichting met uw vingers of een punttang. Plaats de nieuwe afdichting met de platte zijde naar beneden 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 opvangbak en het waterreservoir terug.










OPMERKING








Neem contact op met de Sage-klantenservice of ga naar www.sageappliances.com voor vervangende siliconen afdichtingen of advies.



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Het apparaat staat aan maar werkt niet meer	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat is te heet. 	Schakel het apparaat uit. Wacht 30-60 minuten en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met de Breville-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Er komt geen water uit de zetgroep	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. • Waterreservoir is leeg. • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<p>Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.</p> <p>Vul het waterreservoir bij.</p> <p>Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.</p>
Geen heet water	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	Vul het waterreservoir bij.
Timeout van de molen	<ul style="list-style-type: none"> • De koffie is erg fijn gemalen. 	Reinig de molen met de meegeleverde reinigingstool. Zie Kegelmaalwerk reinigen onder  Onderhoud en reiniging.
Een erg lange tijd aan het malen	<ul style="list-style-type: none"> • Vultrechter is verstopt. 	Reinig de vultrechter met de meegeleverde reinigingsborstel. Zie Kegelmaalwerk reinigen onder  Onderhoud en reiniging.
Maakt niet/het malen stopt	<ul style="list-style-type: none"> • Bonen zijn op. • Container is niet vergrendeld (doseerlampje knippert). • Portafilter niet volledig in de molenhouder geplaatst. • Hendel staat te laag en de tamper blokkeert de vultrechter. • De ophoping van koffie verhindert het plaatsen van het portafilter. 	<p>Voeg meer bonen toe.</p> <p>Vergrendel container.</p> <p>Plaats het portafilter volledig in de houder totdat het doseerlampje oplicht.</p> <p>Zet de hendel volledig omhoog in de uitgangspositie.</p> <p>Reinig de molenhouder met een borstel.</p>
Manometer werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Onjuiste dosering of niet voldoende koffie in het filterbakje. • Gebruik van koffiebonen waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden. 	<p>Gebruik dubbelwandige bakjes of gebruik een fijnere maalgraadinstelling. Neem contact op met de Breville-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.</p> <p>Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5-20 dagen na die datum.</p>

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Automatische tijd past zich niet aan	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat in handmatige modus. In bijvulmodus. 	<p>Druk op de draaiknop voor handmatige dosering om terug te keren naar de automatische modus.</p> <p>Verwijder het portafilter pas nadat het malen is voltooid en de ideale dosering is bereikt.</p>
Doseringsniveau wordt niet bijgewerkt	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat in handmatige modus. 	<p>Druk op de draaiknop voor handmatige dosering om terug te keren naar de automatische modus. Zie Dosering Modi onder  Funcities.</p>
De molen maalt niet alle bonen	<ul style="list-style-type: none"> Niet genoeg bonen in container. 	<p>Vul de container bij of gebruik de handmatige modus.</p>
Grote overdosering	<ul style="list-style-type: none"> Enkel bakje gebruikt in dubbele filterstand. 	<p>Selecteer de juiste filtermaat.</p>
Grote onderdosering	<ul style="list-style-type: none"> Dubbel bakje gebruikt in enkele filterstand. 	<p>Selecteer de juiste filtermaat voor uw volgende dosering en selecteer vervolgens Autodoseringstijd resetten onder  Funcities.</p>
Ondergedoseerd	<ul style="list-style-type: none"> Maalgraad aangepast naar fijnere maling. 	<p>Gebruik Een beetje meer om de ideale dosering te bereiken.</p>
Koffie loopt niet uit het portafilter	<ul style="list-style-type: none"> De koffie is te fijn gemalen. Waterreservoir is leeg. 	<p>Raadpleeg De maalgraad instellen en Extractiegids onder  Funcities.</p> <p>Vul het waterreservoir bij.</p>
Koffie loopt te snel door	<ul style="list-style-type: none"> De koffie is te grof gemalen. 	<p>Raadpleeg De maalgraad instellen en Extractiegids onder  Funcities.</p>
Koffie loopt te langzaam door	<ul style="list-style-type: none"> De koffie is te fijn gemalen. 	<p>Raadpleeg De maalgraad instellen en Extractiegids onder  Funcities.</p>
Geen crèmelaagje	<ul style="list-style-type: none"> Koffiebonen zijn oud. 	<p>Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5-20 dagen na die datum.</p>
Koffie is te koud	<ul style="list-style-type: none"> De kopjes zijn koud, waardoor de extractietemperatuur daalt. Melk niet genoeg verhit (als u drank op melkbasis maakt). 	<p>Verwarm kopjes.</p> <p>Als de onderkant van de kan heet aanvoelt, heeft de melk de juiste temperatuur. Zie Melk opschuimen onder  Funcities.</p>
Geen stoom	<ul style="list-style-type: none"> Stoompijpje is verstopt. Waterreservoir is leeg. 	<p>Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool. Als het stoompijpje verstopt blijft, raadpleeg dan Stoompijpje reinigen onder  Onderhoud en reiniging voor een gedetailleerde reinigingsprocedure.</p> <p>Vul het waterreservoir bij.</p>

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Er komt water uit het stoompijpje	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat is aan het opwarmen. 	Reinig het stoompijpje voordat u de melk opschuimt. Zie Melk opschuimen onder  Functies .
Warm water stroomt niet continu	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat is te heet na het stomen. 	Laat het apparaat afkoelen.
Moelijk om aan te drukken met hendel	<ul style="list-style-type: none"> Grote overdosering. Opeenhoping koffie in mechanisme. 	Gebruik de doseringstool Razor* om de huidige dosering te corrigeren. Selecteer de juiste filtermaat. Verwijder het deksel (tamper) en reinig met de meegeleverde reinigingsborstel.
Oppervlak van puck is niet vlak en glad	<ul style="list-style-type: none"> Koffiemaalsel vastgekoekt op de tamper. 	Verwijder het deksel (tamper) en reinig met de meegeleverde reinigingsborstel.
Oppervlak van puck heeft losse koffie bovenop	<ul style="list-style-type: none"> Koffiemaalsel blijft zitten op de tamper. Koffiemaalsel blijft zitten op de tamper vanwege te snel aandrukken. 	Duw de tamperhendel nogmaals voor een zeer gepolijste koffiepuuk. Duw de hendel langzamer naar beneden.
De aandrukhoogte is niet op het gewenste niveau	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat staat in automatische modus, dat is alleen voor de ideale hoogte. 	Gebruik de handmatige modus voor aangepaste bediening.
Het tamperlampje blijft knipperen en de meter geeft geen hoogte aan na het aandrukken	<ul style="list-style-type: none"> Het aandrukken is niet voltooid. 	Duw de tamperhendel naar beneden totdat u de piep hoort.
Onderhoudsindicator  knippert	<ul style="list-style-type: none"> Reinigingscyclus vereist. 	De onderhoudsindicator  knippert wanneer een reinigingscyclus is vereist. Ga naar de sectie  Onderhoud en reiniging voor instructies over reinigen en ontkalken.
Onderhoudsindicator  blijft branden	<ul style="list-style-type: none"> Ontkalkingscyclus vereist. 	De onderhoudsindicator  blijft branden wanneer een ontkalkingscyclus is vereist. Ga naar de sectie  Onderhoud en reiniging voor instructies over reinigen en ontkalken.

* Razor: zie lijst met accessoires onder  **Onderdelen**.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar **sageappliances.com**

the Barista Express™ Impress

SES876



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 6 Caratteristiche
- 7 Componenti
- 9 Montaggio
- 10 Funzioni
- 20 Manutenzione e pulizia
- 25 Risoluzione dei problemi
- 28 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente e svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.

- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage® autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Evitare di toccare le superfici calde. Assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato a sufficienza; se l'apparecchio deve essere:- lasciato incustodito, pulito, spostato, montato o riposto, spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento. Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto supervisione o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno. Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici. L'utilizzo di prolunghhe o accessori non venduti o consigliati da Sage® può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. **L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.**
- La manutenzione deve essere eseguita solamente da un addetto all'assistenza autorizzato.
- Uso improprio dell'apparecchio, utilizzato in modo scorretto, o riparazione non professionale: in questi casi, la garanzia non è valida. La garanzia non copre eventuali danni.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento. L'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Posizionare la lancia vapore sul vassoio raccogliocce e lontana da altri individui prima di impostare la manopola vapore su ON.
- Non inserire le dita nell'imbuto per la pressatura mentre si preme la leva di pressatura verso il basso.
- Non aprire la porta di programmazione; questa può essere utilizzata solamente dal personale di servizio autorizzato.
- Non utilizzare il macinacaffè se il coperchio del portachicchi non è in posizione. Tenere dita, mani, capelli, vestiti e utensili lontani dal portachicchi durante l'utilizzo.
- Non riempire il serbatoio con acqua calda.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- La superficie esterna può essere pulita con un panno morbido e umido e poi lucidata con un panno morbido e asciutto. Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite.



ATTENZIONE

Per evitare danni all'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia; utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.



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



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

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



Caratteristiche

SISTEMA PRECISO DI RISCALDAMENTO CON THERMOCOIL

La spirale integrata in acciaio inossidabile controlla la temperatura dell'acqua con precisione.

MACINACAFFÈ CONICO DI PRECISIONE

La forma conica delle macine di precisione massimizza la superficie di macinatura del caffè e consente di ottenere un espresso dall'aroma corposo.

MENO SPORCO

Il portafiltro rimane saldo nella stessa posizione durante la macinatura, il dosaggio e la pressatura, riducendo lo spargimento dei residui sul vassoio e sul piano di lavoro.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID

Controllo elettronico della temperatura PID per una temperatura più stabile.

USCITA DEDICATA PER L'ACQUA CALDA

Per preparare il caffè nero lungo e preriscaldare le tazze.

LANCIA MANUALE PER MONTATURA DEL LATTE CON MICROBOLLE

Lancia vapore orientabile a 360° che si adatta facilmente alla posizione perfetta per montare il latte.

SISTEMA IMPRESS PUCK™

Semplifica i passaggi necessari per macinare, dosare e pressare per creare un disco di caffè perfetto. Meno sporco. Più semplicità.

Dosaggio intelligente con caricamento centrale del caffè macinato

La dose viene calcolata automaticamente in base all'ultima macinatura, e il caffè viene caricato al centro per ottenere una dose uniforme.

Pressatura assistita con un tocco professionale

Pressione precisa da 10 kg con una torsione professionale di 7 gradi per un disco di caffè pulito.

Misurazione precisa che corregge automaticamente la dose successiva

L'indicatore mostra quando viene raggiunto il livello corretto e il sistema ricorda automaticamente la regolazione per la volta successiva.



Componenti



- | | |
|--|---|
| <p>A. Portachicchi da 250 g</p> <p>B. Pulsante Dose (Grind Start) (inizia macinatura) - Si illumina quando il portafiltro è inserito correttamente. "A Bit More" - quando lampeggia.</p> <p>C. Indicatore pressatura - Lampeggia quando l'apparecchio è pronto per la pressatura.</p> <p>D. Indicatori luminosi di dosaggio automatico/manuale</p> <p>E. Leva di pressatura assistita</p> <p>F. Indicatore del livello di dosaggio</p> <p>G. Manopola Adjust Manual Dose (regola dose manuale) - Premere per passare alla modalità di dosaggio automatico/manuale. Ruotare per regolare la quantità di dose manuale.</p> <p>H. Gruppo di erogazione</p> <p>I. Copertura per la pressatura rimovibile</p> <p>J. Supporto per il portafiltro</p> | <p>K. Pulsante Filtro - Filtro singolo o doppio.</p> <p>L. Valvola della pressione per estrazione dell'espresso - Monitora la pressione di estrazione.</p> <p>M. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2 litri</p> <p>N. Pulsanti 1 TAZZA, 2 TAZZE</p> <p>O. Pulsante POWER (alimentazione)</p> <p>P. Manopola Steam/Hot Water (vapore/acqua calda)</p> <p>Q. Spie luminose di manutenzione</p> <p>R. Indicatori luminosi per acqua/vapore/riscaldamento</p> <p>S. Uscita acqua calda</p> <p>T. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm</p> <p>U. Lancia vapore</p> <p>V. Vassoio raccogliocce</p> <p>W. Vano portaoggetti, in cui riporre gli accessori quando non sono in uso. (vedere pagina seguente)</p> |
|--|---|

CE Informazioni sui valori nominali
220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACCESSORI

- A. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm
- B. Lattiera in acciaio inossidabile
- C. Filtro dell'acqua con supporto
- D. Filtri a parete singola (1 tazza e 2 tazze)
- E. Filtri a parete doppia (1 tazza e 2 tazze)
- F. Detergente in capsule
- G. Strumento di dosaggio di precisione the Razor™
- H. Brugola
- I. Accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore
- J. Disco di pulitura
- K. Polvere decalcificante
- L. Spazzolino per pulizia



Montaggio

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Preparazione della macchina

Rimuovere e smaltire tutte le etichette promozionali e i materiali di imballaggio forniti con la macchina da espresso.

Assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori dalla scatola prima di smaltire la confezione.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua situato nella parte posteriore dell'apparecchio tirando la maniglia del serbatoio dell'acqua.

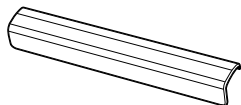
Pulire tutti i componenti e gli accessori (serbatoio dell'acqua, portafiltro, filtri, brocca) con acqua tiepida e un detergente per piatti delicato.

Risciacquare bene, quindi asciugare accuratamente.



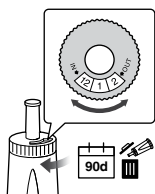
NOTA

Per le macchine a colori, la protezione del vassoio raccogli gocce è inclusa. **NON GETTARE VIA.**



INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

- Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
- Impostare il promemoria per la prossima sostituzione. Si raccomanda di sostituire il filtro ogni 3 mesi.



- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.

H₂O



⌚ 5 min

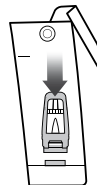
- Risciacquare il supporto del filtro in acqua fredda.



- Inserire il filtro nelle due parti del supporto.



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



NOTA

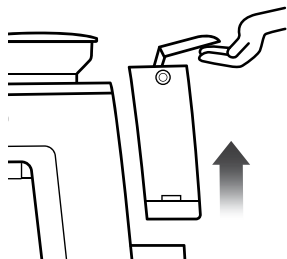
Sostituire il filtro dell'acqua ogni 3 mesi ridurrà la necessità di decalcificare l'apparecchio. Filtri acquistabili a parte su www.sageappliances.com



Funzioni

Riempire il serbatoio dell'acqua

- Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia ben inserito all'interno del serbatoio dell'acqua.
- Utilizzare la maniglia nella parte superiore del serbatoio dell'acqua per sollevarlo e allontanarlo dalla macchina.



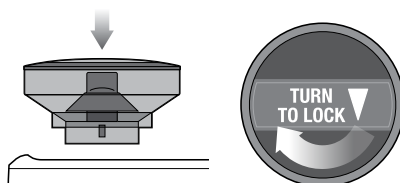
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda potabile fino al segno MAX presente sul lato del serbatoio.
- Ricollocare il serbatoio dell'acqua nella macchina, spingendo verso il basso per assicurarsi che sia posizionato correttamente e fissato alla macchina.



NOTA

Se il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua è al di sotto del segno minimo (MIN), la macchina per espresso non funzionerà.

Fissare il portachicchi



- Inserire il portachicchi nella parte superiore della macchina.
- Ruotare la manopola per bloccare il portachicchi in posizione.
- Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi.

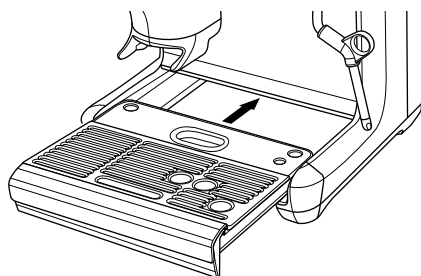
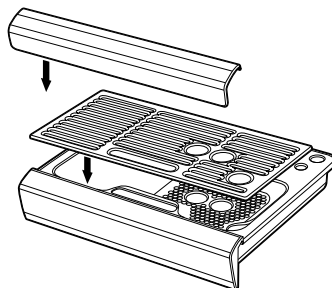


NOTA

Se il portachicchi non è bloccato nella posizione corretta, l'indicatore luminoso del filtro lampeggerà alternativamente tra filtro singolo e filtro doppio.

Fissare il vassoio raccogliogocce

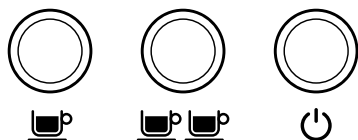
- Posizionare la griglia del vassoio raccogliogocce al centro del vassoio stesso.
- **Per le macchine a colori**, attaccare la protezione del vassoio raccogliogocce al vassoio stesso.
- Far scorrere il vassoio raccogliogocce all'interno dell'apparecchio.



FUNZIONAMENTO GENERALE

- Verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda del rubinetto fino all'indicatore di contenuto massimo.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- Premere il pulsante **POWER** (alimentazione). La spia luminosa del pulsante **POWER** (alimentazione) lampeggerà mentre la macchina si riscalda. (La spia luminosa lampeggerà per un massimo di 55 secondi durante l'operazione di riscaldamento.)

Una volta raggiunta la temperatura corretta, i pulsanti **1 TAZZA**, **2 TAZZE** e **POWER** (alimentazione) sul pannello di controllo si illumineranno.



Preparazione per il primo utilizzo e pulizia della macchina

Si consiglia di completare un'operazione di lavaggio con acqua per garantire che la macchina sia pronta per l'utilizzo.

Quando la macchina è entrata in "STANDBY", eseguire questi passaggi.

- Posizionare una tazza sotto al gruppo di erogazione e premere il pulsante **2 TAZZE** per farvi scorrere acqua calda.
- Posizionare una tazza sotto al beccuccio di uscita dell'acqua calda. Impostare la manopola sulla posizione "Hot Water" (acqua calda) per far scorrere acqua calda attraverso l'uscita dell'acqua calda per 10 secondi.
- Posizionare la lancia vapore sul vassoio raccogliogocce. Impostare la manopola sulla posizione "Steam" (vapore) e attivare il vapore per 10 secondi.
- Gettare il contenuto della tazza.
- Ripetere questo ciclo 3 volte. Svuotare il vassoio raccogliogocce, quindi riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea MAX.
- Inserire il portafiltro nel supporto per il portafiltro, tenere premuto il pulsante "Dose" per 3 secondi. Rimuovere il portafiltro ed eliminare i residui.



NOTA

- Rabboccare l'acqua ogni giorno. Prima di ogni utilizzo, verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda del rubinetto.

- Non utilizzare acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata in questo apparecchio. Questo potrebbe influire sul gusto del caffè.

FILTRI

L'apparecchio comprende filtri a parete singola e doppia da **1 TAZZA** e **2 TAZZE**.

Utilizzare il filtro per **1 TAZZA** per preparare una sola tazza di caffè e quello per **2 TAZZE** per preparare due tazze o una sola tazza di caffè forte.

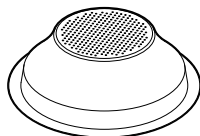
Regolare la quantità di caffè macinato e il grado di macinatura se si passa da un filtro singolo a uno doppio o viceversa.

I filtri forniti sono progettati per:

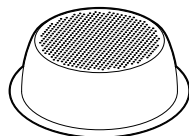
Filtro **1 TAZZA** = 8-11 g

Filtro **2 TAZZE** = 16-19 g

Filtri a parete singola



1 TAZZA



2 TAZZE

Quando si macinano al momento chicchi di caffè freschi e interi, si consiglia di utilizzare i filtri a parete singola.

Questi consentono di sperimentare vari gradi di macinatura e dosaggio, per creare un espresso perfettamente bilanciato.

Filtri a parete doppia



1 TAZZA



2 TAZZE

Si consiglia di utilizzare i filtri a parete doppia per caffè premacinato o chicchi più vecchi che hanno superato la data di tostatura di 30 giorni.

I filtri a parete doppia regolano la pressione e consentono di ottimizzare l'estrazione, a prescindere da grado di macinatura, dosaggio e freschezza del caffè.

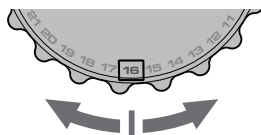
MACINATURA

Impostare il grado di macinatura



Il grado di macinatura influenzerà il flusso di acqua nel filtro e il gusto del caffè espresso. Il grado di macinatura dovrebbe essere impostato come fine ma non troppo.

Ci sono 25 impostazioni sulla manopola GRIND SIZE (grado di macinatura). Per regolare la macinatura, ruotare la manopola verso la parte posteriore della macchina per una macinatura più fine, o verso la parte anteriore della macchina per una macinatura più grossa. Più piccolo è il numero, più fine sarà il grado della macinatura. Più grande è il numero, più grosso sarà il grado della macinatura. Si raccomanda di iniziare con un'impostazione 16 e adattare in base alla necessità.



NOTA

- Il nuovo tempo di dosaggio automatico verrà calcolato dopo la prima pressatura effettuata in seguito al cambio di grado di macinatura e verrà utilizzato a partire dal ciclo di dosaggio successivo.
- Per la maggior parte delle varietà di chicchi, il macinacaffè si spegne automaticamente quando i chicchi non sono sufficienti per completare una dose.

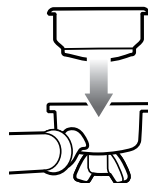


SUGGERIMENTO

Cambiare il grado di macinatura influisce sulla dose nel portafiltro. Una macinatura più fine può causare una dose insufficiente che richiede l'utilizzo della funzione "A Bit More". Una macinatura più grossa può causare una dose eccessiva. Per evitare una dose eccessiva, tenere premuto il pulsante "Filter" per 3 secondi. Questo ridurrà il tempo della macinatura di 3 secondi.

DOSAGGIO

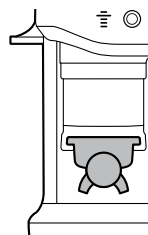
- Assicurarsi che il portachicchi sia bloccato in posizione e che sia riempito con chicchi di caffè freschi.
- Inserire il filtro richiesto nel portafiltro.



- Premere il pulsante "Filter size" (dimensione filtro) per selezionare la dimensione del filtro, scegliendo tra una o due tazze.



- Inserire saldamente il portafiltro nel supporto per il dosaggio.



- Premere il pulsante "Dose" per iniziare la macinatura. La luce lampeggerà fino al completamento del ciclo di macinatura.



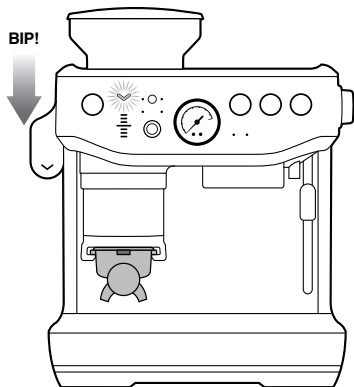
NOTA

Se il pulsante "Dose" non si illumina, controllare che il portafiltro sia inserito saldamente nel supporto, che il portachicchi sia bloccato nella posizione corretta e che la leva di pressatura sia sollevata in posizione iniziale.

PRESSATURA

Quando il ciclo di macinatura è completato, l'indicatore luminoso "Tamp" (pressatura) inizierà a lampeggiare.

- Spingere la leva verso il basso fino alla posizione finale e finché non viene emesso un segnale acustico. Così facendo i chicchi nel portafiltro verranno pressati utilizzando una pressione di pressatura costante. Spingere la leva lentamente e in modo costante contribuisce a migliorare l'aspetto del disco di caffè.



- Terminata la pressatura, sollevare lentamente la leva riportandola in posizione iniziale.



SUGGERIMENTO

Si raccomanda di eseguire la pressatura per due volte, in modo da ottenere un disco di caffè pulito.

La tabella illustrativa con le barre di indicazione del livello di dosaggio è riportata qui sotto:

Ideale	Fortemente insufficiente	Insufficiente (sotto la barra centrale)	Eccessiva (sopra la barra centrale)	Fortemente eccessiva
PRESSATURA	PRESSATURA	PRESSATURA	PRESSATURA	PRESSATURA
LIVELLO DELLA DOSE	LIVELLO DELLA DOSE	LIVELLO DELLA DOSE	LIVELLO DELLA DOSE	LIVELLO DELLA DOSE

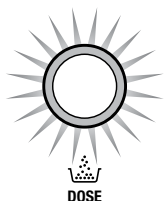
- La ☺ barra sull'apparecchio indica il livello di pressatura ideale e la corretta quantità di caffè macinato nel portafiltro. Questo è il livello a cui puntare.

COME CORREGGERE UNA DOSE INSUFFICIENTE O ECCESSIVA?

Una dose insufficiente o eccessiva può verificarsi quando si aggiungono chicchi freschi al portafiltro, quando i chicchi di caffè invecchiano, se si usa un tipo diverso di chicchi di caffè o se si cambia il grado di macinatura.

Cosa fare quando il livello di dosaggio è al di sotto della barra ideale?

- Quando la pressatura è al di sotto della barra ideale, la macchina passa alla modalità "A Bit More" e la luce del pulsante "Dose" lampeggia.



- Premere il pulsante "Dose" per aggiungere "A Bit More" (un po' più) caffè macinato nel portafiltro, poi effettuare una pressatura completa per una lettura aggiornata del livello di dosaggio.
- Una volta raggiunta la dose ideale, la macchina aggiornerà automaticamente il tempo di dosaggio automatico per il ciclo successivo.

Cosa fare quando il livello di dosaggio è al di sopra della barra ideale?

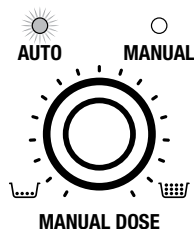
- Se la pressatura è al di sopra della barra ideale, rimuovere il portafiltro dal supporto.
- Utilizzare lo strumento di dosaggio di precisione the Razor. (Consultare la sezione "Livellare la dose")
- La macchina calcolerà di quanto ridurre il tempo di macinatura automatica e applicherà le correzioni per il ciclo successivo.

RIDURRE IL TEMPO DELLA DOSE AUTOMATICA

Se si prevede che si verifichi una dose eccessiva prima della macinatura, ad esempio a causa cambio del grado di macinatura per una macinatura più grossa, del cambio di chicchi o dell'esaurimento dei chicchi nel ciclo di macinatura precedente, tenere premuto il pulsante "Filter" (filtro) per 3 secondi.

MODALITÀ DI DOSAGGIO

Dosaggio automatico



Questa è la funzione di dosaggio predefinita della macchina e la modalità che sarà più comunemente utilizzata.

La quantità di caffè macinato verrà automaticamente dosata nel portafiltro, e la macchina fornirà una guida per raggiungere la quantità ideale attraverso l'indicatore del livello di dosaggio.

La macchina regolerà la dose ideale alla prossima macinatura.

Dose insufficiente (A bit more)

Dopo la pressatura il pulsante "Dose" lampeggerà per indicare che è necessario aggiungere caffè macinato al portafiltro. Premere il pulsante "dose" per aggiungere "A Bit More" (un po' più) caffè macinato.

Aggiungere caffè alla dose

Questa funzione è ideale quando il portafiltro non è vuoto ma è necessario comunque aggiungere caffè.

Per esempio, in situazioni in cui:

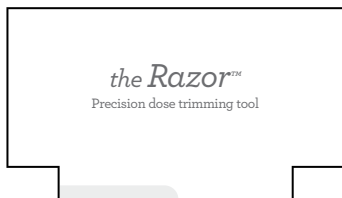
- Il portafiltro è stato rimosso durante la macinatura e non è stato reinserito nei 5 secondi necessari.
- Il portafiltro è stato rimosso dopo un ciclo completo di macinatura senza aver effettuato la pressatura per livellare la punta della montagnetta di caffè.

La macchina può aggiungere caffè alla quantità già presente nel portafiltro, evitando così sprechi di caffè e la necessità di effettuare un nuovo ciclo di macinatura o di aggiornare il tempo di macinatura automatico. Per iniziare ad aggiungere caffè, il portafiltro dovrà essere inserito nel supporto e pressato. Se il livello di pressatura mostra una dose insufficiente, il pulsante della dose lampeggerà indicando la necessità di aggiungere caffè. Premere il pulsante "Dose" per iniziare la macinatura e la macchina doserà la giusta quantità per ottenere il livello ideale.

NOTA

- Questa funzione è disponibile solo in modalità "Auto".
- Questa funzione può richiedere da 2 a 3 cicli di caffè aggiunto per raggiungere la dose ideale.
- Il tempo di macinatura automatica impostato non sarà influenzato da questa funzione.
- La macchina non aggiungerà caffè se è già presente una dose eccessiva o un livello ideale. Rimuovere il portafiltro e livellare l'eccesso con lo strumento the Razor.

Dose eccessiva (Livellare la dose)



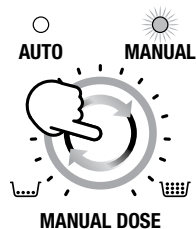
Lo strumento di dosaggio di precisione the Razor™ consente di dosare il caffè al giusto livello per un'estrazione uniforme.

Inserire l'accessorio Razor™ nel filtro del caffè fino a poggiare l'indentatura dell'accessorio sul bordo del filtro. La lama dello strumento di dosaggio dovrebbe penetrare la superficie del caffè pressato.

Ruotare Razor™ avanti e indietro tenendo il portafiltro inclinato sulla tramoggia battifiltro per eliminare il caffè in eccesso.



Dosaggio manuale



Premere il pulsante di dosaggio manuale per passare alla modalità di dosaggio manuale. La luce intorno alla manopola Manual Dose (dose manuale) e la luce Manual (manuale) si accendono quando la macchina è in modalità manuale.

Selezionare la quantità della dose ruotando la manopola in senso orario per un tempo di macinatura maggiore o in senso antiorario per un tempo di macinatura minore.

Pulizia del macinacaffè

Si raccomanda di pulire il caffè macinato rimasto all'interno delle macine coniche o dell'imbuto prima di preparare il primo caffè della giornata. I residui di caffè macinato possono influenzare la qualità ed il gusto della tazza di caffè. La pulizia assicura che solo il caffè fresco finisca nella tua tazza.

Per avviare la pulizia, tenere premuto il pulsante "Dose". La macinatura inizierà dopo 0,5 secondi, e si fermerà una volta rilasciato il pulsante "Dose".

In modalità automatica, dopo aver effettuato la pulizia è necessario rimuovere il portafiltro, eliminare il caffè macinato dal cestello e reinserire il portafiltro nell'apposito supporto per far sì che la macchina torni in modalità standby.

COME PREPARARE IL CAFFÈ

Lavaggio del gruppo di erogazione

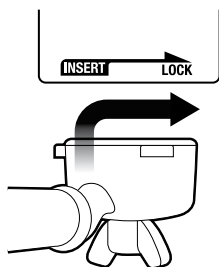
Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione premendo il pulsante 1 TAZZA. Questo eliminerà i residui di caffè macinato dal gruppo di erogazione e stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.



Inserire il portafiltro

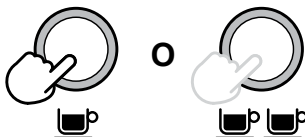
Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.

Posizionare il portafiltro sotto il gruppo di erogazione in modo che l'impugnatura sia allineata con la posizione **INSERIMENTO**. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.



Erogazione dell'espresso

- Posizionare la tazza (o le tazze) riscaldate in precedenza sotto al portafiltro e premere il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE a seconda della quantità desiderata.



- Come riferimento, l'estrazione dell'espresso inizierà dopo 8-12 secondi (tempo di infusione); il caffè estratto dovrebbe presentare una consistenza simile a quella del miele.
- Se l'estrazione dell'espresso inizia dopo meno di 7 secondi significa che la dose di caffè macinato presente nel filtro non è sufficiente o la grana di macinatura è troppo grossa. Questa si definisce **ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE**.
- Se l'espresso inizia a gocciolare ma non scorre dopo 12 secondi, la dose di caffè nel filtro è eccessiva o la grana di macinatura è troppo fine. Questa si definisce **ESTRAZIONE ECCESSIVA**.

Il segreto di un ottimo caffè espresso è il perfetto equilibrio di dolcezza, acidità e amaro.

Il sapore del caffè dipenderà da molti fattori quali il tipo di chicchi, il grado di tostatura, la texture della macinatura e la dose di caffè.

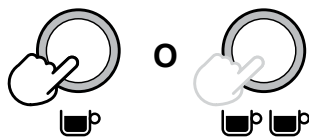
Per ottenere il gusto più adatto alle proprie preferenze, si consiglia di sperimentare questi fattori uno alla volta.

GUIDA ALL'ESTRAZIONE

	MACINATURA	DOSE DI CAFFÈ	TEMPO DI EROGAZIONE
ESTRAZIONE ECCESSIVA AMARO • ASTRINGENTE	TROPPO FINE	ECCESSIVA	PIÙ DI 35 SEC
EQUILIBRATA	OTTIMALE	8-11 g (1 TAZZA) 16-19 g (2 TAZZE)	25-30 SEC
ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE BLANDO • ASPRO	TROPPO GROSSA	NON SUFFICIENTE	MENO DI 20 SEC

PRE-INFUSIONE MANUALE

- **Tenere premuto** il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per il tempo di pre-infusione desiderato.



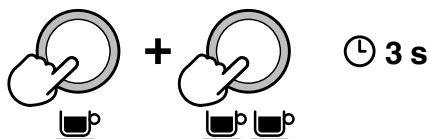
- Rilasciare il pulsante per avviare l'estrazione.
- Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per terminare l'estrazione.

NOTA

Premendo qualsiasi pulsante durante l'estrazione la macchina tornerà in modalità standby.

PROGRAMMARE IL VOLUME TAZZA

- **Tenere premuti** i pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE per 3 secondi; i pulsanti si illumineranno e lampeggeranno.



Per impostare il volume 1 TAZZA:

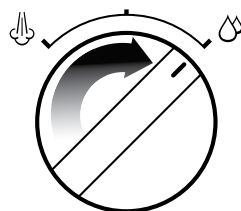
- Premere il pulsante 1 TAZZA per avviare l'estrazione.
- Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA per arrestare l'estrazione. Il volume modificato verrà salvato.

Per impostare il volume 2 TAZZE, seguire le istruzioni riportate sopra premendo però il pulsante 2 TAZZE per avviare e arrestare l'estrazione.

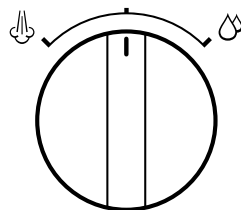
UTILIZZARE L'ACQUA CALDA

La macchina ha un'uscita acqua calda dedicata.

- Gira la manopola a destra, da **STANDBY** a **HOT WATER** (acqua calda).



- Per arrestare il flusso di acqua calda, riportare la manopola nella posizione **STANDBY**.

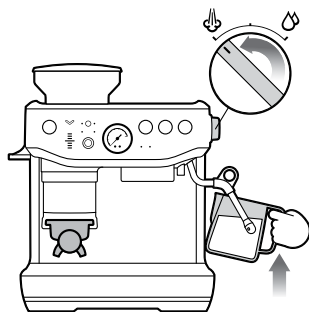


- Il volume massimo del flusso di acqua calda è di 240 ml.

ATTENZIONE

La temperatura della tazza è di circa 90°C. Fare attenzione quando si maneggiano bevande calde.

MONTATURA DEL LATTE



Ci sono due fasi per la montatura del latte, l'espansione e il riscaldamento. Queste due operazioni dovrebbero fondersi in una sola, con l'obiettivo di avere un latte dalla consistenza liscia come la seta alla giusta temperatura.

- Iniziare con latte fresco freddo a scelta.
- Riempire la lattiera con una quantità di latte compresa fra i livelli min (minimo) e max (massimo).
- Posizionare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogliocce e ruotare la manopola da STANDBY a STEAM (vapore). Aspettare che il vapore fluisca in modo costante.
- Ruotare la manopola del vapore sulla posizione STANDBY per mettere in pausa il getto di vapore, poi inserire la punta della lancia vapore nella lattiera entro 8 secondi e ruotare nuovamente la manopola sulla posizione STEAM (vapore).
- Inserire la lancia vapore nella lattiera immergendone la punta di 1-2 cm sotto la superficie del latte, vicino al lato destro della lattiera.
- Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte finché questo non inizia a girare in senso orario formando un vortice (effetto mulinello).
- Mentre il latte sta girando, abbassare lentamente la lattiera. In questo modo la punta della lancia vapore raggiungerà la superficie del latte e inizierà a introdurre aria. Potrebbe essere necessario rompere delicatamente la superficie del latte con la punta per far girare il latte a una velocità sufficiente.
- Mantenere la punta della lancia vapore sulla superficie o poco al di sotto, continuando a produrre il vortice. Montare il latte fino a ottenere un volume sufficiente.

- Immergere la punta della lancia vapore sotto la superficie senza dissipare il vortice. Il latte ha raggiunto la temperatura corretta (60-65°C) quando la lattiera è calda al tatto, ma non bollente.
- Spostare la manopola del vapore sulla posizione STANDBY prima di rimuovere la punta della lancia vapore dal latte.
- Mettere la lattiera da parte, girare la manopola su STEAM (vapore) per eliminare ogni residuo di latte dalla lancia vapore e pulirla con un panno umido.
- Battere la lattiera sul piano di lavoro per rimuovere eventuali bolle.
- Miscela il latte nella lattiera muovendo il braccio in modo circolare per pulire ed uniformare la texture.
- Versare il latte direttamente nel caffè espresso.
- La chiave è lavorare rapidamente, prima che il latte cominci a separarsi.



ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONE

È possibile che venga rilasciato vapore pressurizzato anche dopo lo spegnimento della macchina. I bambini devono utilizzare l'elettrodomestico sempre sotto la supervisione di un adulto.

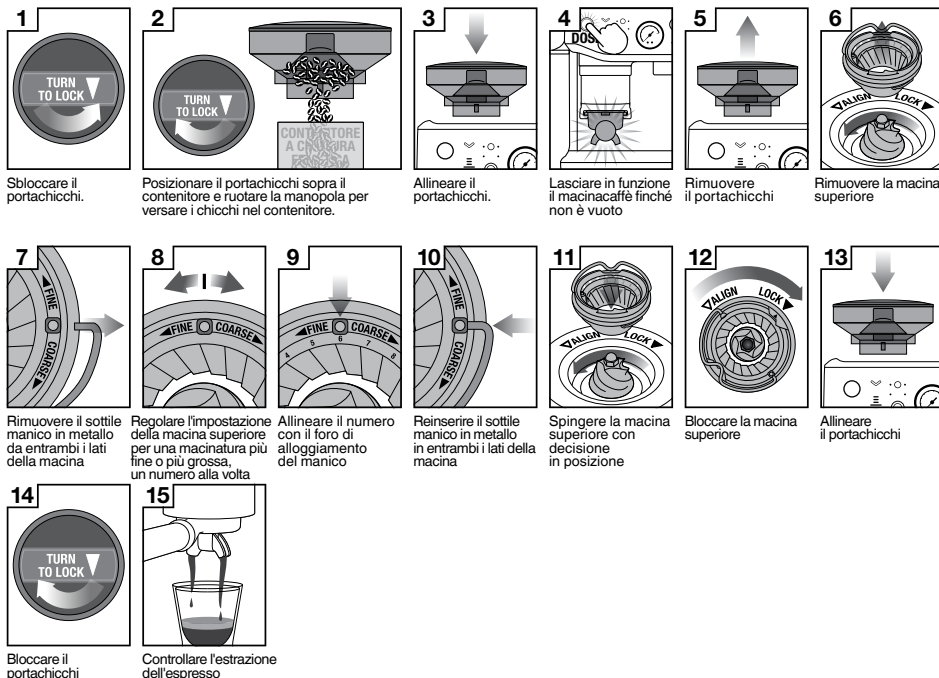
Regolare la temperatura dell'acqua

Chicchi diversi possono richiedere temperature dell'acqua diverse per estrarre il loro sapore ottimale. La temperatura può essere regolata di più o meno 2°C, con incrementi di 1°C rispetto all'impostazione predefinita:

1. Spegnerla la macchina (OFF).
2. Tenere premuti i pulsanti "Filter" (filtro), 1 TAZZA e 2 TAZZE, poi tenere premuto il pulsante POWER (alimentazione).
3. La macchina emetterà un segnale acustico e mostrerà la temperatura attuale.
4. Premere uno dei pulsanti di seguito indicati entro 5 secondi:
 - Aumentare 1°C - 2 TAZZE
 - Aumentare 2°C - POWER (alimentazione)
 - Diminuire 1°C - Dose manuale
 - Diminuire 2°C - POWER (alimentazione)L'avvenuta modifica verrà confermata da un doppio segnale acustico e la macchina tornerà in modalità standby.
5. Tornare alla temperatura predefinita - premere il pulsante 1 TAZZA.

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 Impress™ è la possibilità di ampliare questa gamma grazie alla macina superiore regolabile. Si raccomanda di effettuare solo una modifica per volta.



RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI PREDEFINITE

Ripristinare il tempo di dosaggio automatico

Il ripristino del tempo di dosaggio automatico è raccomandato nel caso in cui ci sia un cambiamento significativo nella dimensione della macinatura o una doppia dose accidentale nel portafiltro.

La macchina deve essere in modalità STANDBY.

- Tenere premuto il pulsante "Manual Dose" (dose manuale) e il pulsante "Filter" (filtro) per 3 secondi per ripristinare il tempo di macinatura alle impostazioni di fabbrica predefinite.
- Il ripristino sarà confermato quando le luci del pannello di controllo per il filtro, la modalità di macinatura e la manopola lampeggeranno 3 volte, producendo un segnale acustico.
- La macchina tornerà in modalità STANDBY.

Ripristinare il tempo di estrazione

La macchina deve essere in modalità STANDBY.

- Tenere premuti i pulsanti "Filter" (filtro), 1 TAZZA e 2 TAZZE per 3 secondi.

- La macchina emetterà un segnale acustico per tre volte.
- La macchina sarà pronta per l'uso.

AVVISI

Nessun portachicchi rilevato

Se il portachicchi non è inserito correttamente, l'indicatore luminoso del filtro lampeggerà alternativamente tra filtro singolo e filtro doppio.

Controllare il portachicchi e assicurarsi che sia inserito correttamente e bloccato in posizione.

Scarsa quantità di chicchi

Il pulsante "Dose" e le luci "Dose Level" (livello dose) faranno lampeggiare due LED rossi ed emetteranno per tre volte un segnale acustico. Aggiungere i chicchi di caffè nel portachicchi.

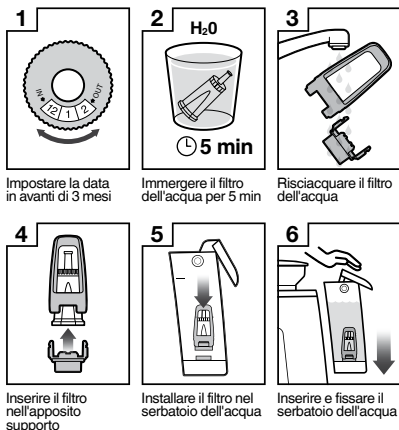
Leva di pressatura non in posizione iniziale

La macchina emetterà un segnale acustico per tre volte e metterà in pausa il ciclo di dosaggio. Riportare la leva in posizione iniziale o sollevata e premere il pulsante Dose per continuare.



Manutenzione e pulizia

SOSTITUZIONE DEL FILTRO NEL SERBATOIO DELL'ACQUA



Il filtro dell'acqua fornito contribuisce a ridurre il rischio di accumulo di calcare all'interno e sulla superficie di diversi componenti interni. Sostituire il filtro dell'acqua ogni 3 mesi ridurrà la necessità di decalcificare l'apparecchio. Se l'acqua erogata nella zona è dura, consigliamo di cambiare il filtro dell'acqua più frequentemente.



ATTENZIONE

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.

- Rimuovere il filtro dal contenitore in plastica e lasciarlo a bagno in acqua tiepida per 5 minuti.
- Risciacquare il filtro con acqua corrente fredda per 5 secondi.
- Inserire il filtro nell'apposito supporto.
- Impostare la data in avanti di 3 mesi.
- Per installare il filtro, spingerlo verso il basso per bloccarlo in posizione.



NOTA


Per ordinare altri filtri dell'acqua, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il nostro sito www.sageappliances.com

CICLO DI PULIZIA

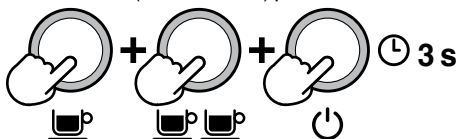


NOTA

Si tratta di un ciclo di risciacquo diverso dalla decalcificazione.

L'indicatore luminoso CLEAN/DESCALE (pulizia/decalcificazione)  lampeggia quando è richiesto un ciclo di pulizia.

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 (alimentazione) per spegnere l'apparecchio.
5. **Tenere premuti** i pulsanti 1 TAZZA, 2 TAZZE e POWER (alimentazione) per 3 secondi.



6. Il ciclo di pulizia inizierà e durerà circa 5 minuti. In questo tempo, l'acqua scorrerà a intermittenza nel portafiltro per dissolvere la capsula di detergente e risciacquare la testa del gruppo erogatore.



NOTA

L'acqua non dovrebbe passare 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 il passaggio numero 4 del ciclo di pulizia fino a quando la capsula si sarà sciolta.
8. Una volta che la capsula si è completamente sciolta, rimuovere il disco di pulizia, reinserire il portafiltro e premere il pulsante 2 TAZZE per risciacquare l'erogatore. Si raccomanda di mettere un contenitore sotto il beccuccio del portafiltro per evitare che l'acqua schizzi sulla macchina. Una volta terminata la pulizia, rimuovere eventuali schizzi d'acqua con un panno morbido e asciutto.

DECALCIFICAZIONE

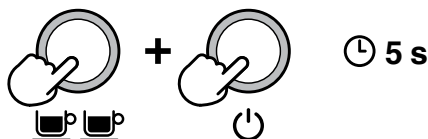


NOTA

- Quando si decalcifica la macchina, assicurarsi di rimuovere il filtro dell'acqua dal serbatoio prima di aggiungere la polvere decalcificante.
- Durante il ciclo di pulizia è importante che l'erogatore venga pulito dagli oli di caffè residui; il ciclo di decalcificazione è essenziale per assicurarsi che la macchina sia pulita anche all'interno e sia priva di residui minerali che possono accumularsi.
- Non usare acqua in bottiglia per la decalcificazione. La maggior parte dell'acqua in bottiglia può contenere particelle solide disciolte che possono poi depositarsi all'interno della macchina.

L'indicatore luminoso CLEAN/DESCALE (pulizia/decalcificazione) lampeggia quando è richiesto un ciclo di decalcificazione

1. Far sciogliere un sacchetto di polvere decalcificante Sage in un litro d'acqua, quindi riempire il serbatoio dell'acqua (iniziare il procedimento dopo aver dissolto completamente la polvere).
2. Assicurarsi che la macchina sia spenta. **Tenere premuti** contemporaneamente il pulsante 2 TAZZE e il pulsante POWER (alimentazione) per 5 secondi per entrare in modalità decalcificazione.



All'avvio del processo di decalcificazione, la macchina inizierà a riscaldarsi. I pulsanti POWER (alimentazione) e 2 TAZZE lampeggeranno in maniera continua durante la fase di riscaldamento.

La macchina sarà pronta per la decalcificazione quando i pulsanti POWER (alimentazione) e 2 TAZZE e le spie luminose CLEAN/DESCALE (pulizia/decalcificazione) e HOT WATER/STEAM (acqua calda/vapore) saranno tutti illuminati con luce fissa.

Decalcificare il componente del caffè



3. Premere il pulsante 2 TAZZE per avviare la decalcificazione del componente del caffè della macchina. Questa procedura richiede circa 25 secondi. Il pulsante 2 TAZZE dovrebbe lampeggiare in maniera continua e rimanere illuminato una volta terminata

la decalcificazione. Premere nuovamente il pulsante 2 TAZZE per arrestare la decalcificazione prima che siano trascorsi 25 secondi.

L'estrazione durerà 25 secondi o finché non viene premuto il pulsante 2 TAZZE. La macchina confermerà il ciclo di decalcificazione del componente del caffè con un segnale acustico e l'indicatore luminoso 2 TAZZE sarà illuminato con luce fissa.

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

Ripetere i processi per completare la decalcificazione

Una volta eseguiti i processi descritti sopra, nel serbatoio dell'acqua dovrebbero rimanere circa 0,5 l di soluzione decalcificante.

6. Ripetere le azioni descritte ai punti 3-5 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 (alimentazione) per abbandonare il processo di decalcificazione. A questo punto, gli indicatori a LED si spegneranno.

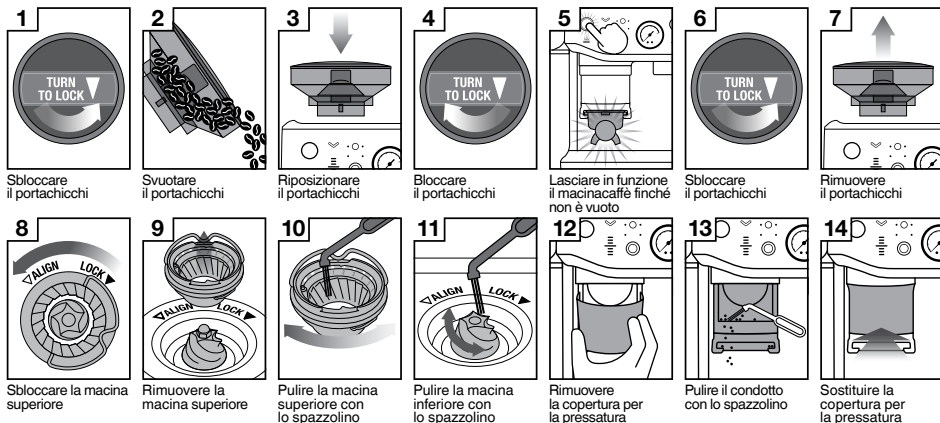


NOTA

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 2.

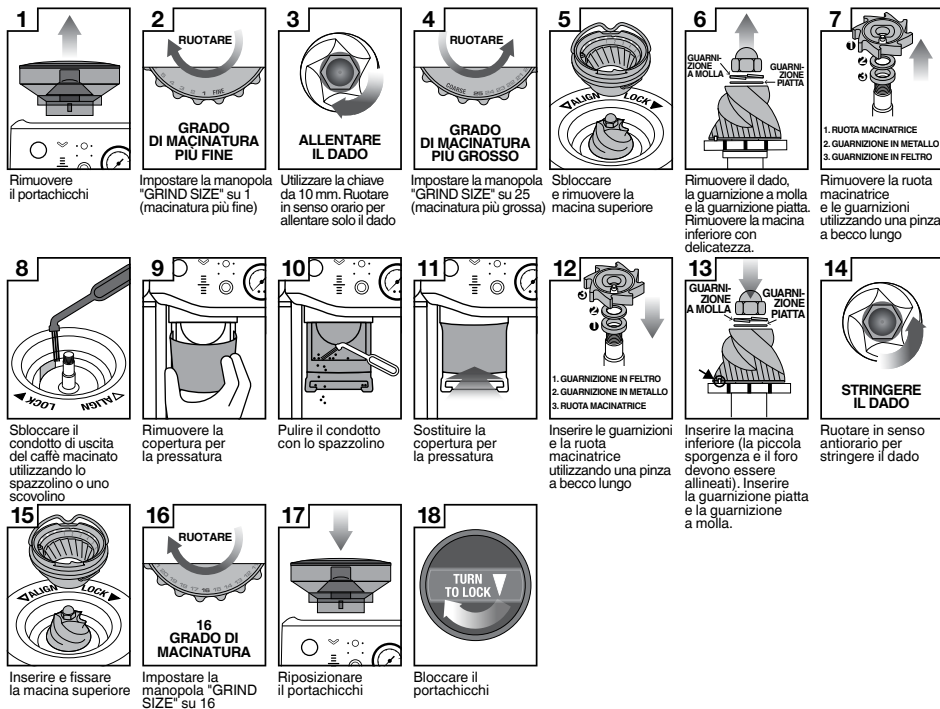
PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme.



PULIZIA PROFONDA DEL MACINACAFFÈ CONICO

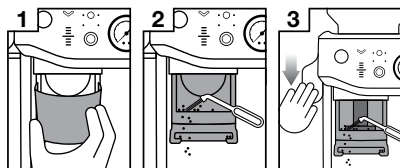
Questa azione è necessaria solo se c'è un'ostruzione fra le macine e il condotto di uscita del macinacaffè.



ATTENZIONE

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

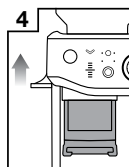
PULIZIA DEL SISTEMA DI PRESSATURA



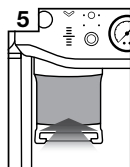
1
Rimuovere la copertura per la pressatura

2
Pulire il condotto con lo spazzolino

3
Spingere la leva verso il basso



4
Rilasciare la leva



5
Sostituire la copertura per la pressatura

- Rimuovere la copertura per la pressatura.
- Con uno spazzolino, rimuovere i residui di polvere o caffè macinato dalla superficie del disco di pressatura e dal supporto.
- Spingere la leva verso il basso e tenerla premuta. Utilizzando lo spazzolino per la pulizia del sistema di pressatura, rimuovere i residui di polvere o caffè macinato all'interno e sui bordi della pressa.
- Sollevare lentamente la leva verso l'alto assicurandosi che lo spazzolino per la pulizia non rimanga all'interno del sistema di pressatura.

PULIZIA DELLA 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 raccogliocce, 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 (alimentazione) 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 immergerla 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 il filtro vuoto e il 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.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, in particolare quando l'indicatore del vassoio raccogliocce mostra la scritta EMPTY ME! (svuotare).
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. È anche possibile rimuovere l'indicatore EMPTY ME! (svuotare) dal vassoio raccogliocce 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 raccogliocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detersivi 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 detersivi con particelle abrasive, pezzi o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici. Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

PULIZIA DELL'INVOLUCRO ESTERNO E DEL 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, pezze o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici.

RIPORRE L'ELETTRODOMESTICO

- Prima di riporre la macchina, premere il pulsante POWER (alimentazione) per spegnerla, ruotare la manopola di controllo su STANDBY, spegnere l'alimentazione e scollegare il cavo. Rimuovere i chicchi di caffè inutilizzati dal portachicchi, pulire il macinacaffè, quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliogocce.
- Assicurarsi che la macchina sia fredda, pulita e asciutta. Inserire tutti gli accessori in posizione o nel vassoio portaoggetti. Conservare in posizione verticale. Non posizionare alcun oggetto sull'elettrodomestico.



ATTENZIONE

Per evitare danni, non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia. Utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.



ATTENZIONE

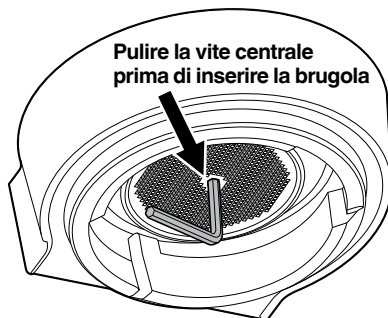
Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso o svuotato completamente durante la decalcificazione.

UTILIZZO DELLA BRUGOLA

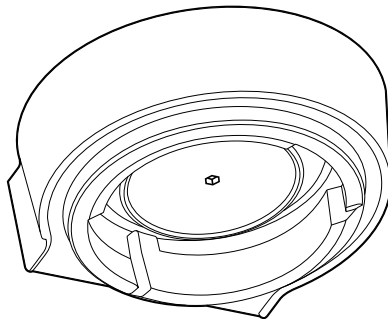
Nel tempo la guarnizione in silicone attorno al disco forato dovrà essere sostituita per garantire le condizioni ottimali per l'estrazione.

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. Reinserire il disco forato, quindi riposizionare la vite. Avvitare con le dita in senso orario per 2-3 giri, quindi inserire la brugola per stringere la vite fino a toccare la superficie del disco forato.
8. Reinserire il vassoio raccogliogocce e il serbatoio dell'acqua.












NOTA








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	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
La macchina è accesa ma smette di funzionare	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è troppo calda. 	Spegnere la macchina. Attendere 30-60 minuti, quindi riaccenderla. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.
L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio. Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione. 	<p>Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio.</p> <p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p> <p>Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.</p>
Non viene erogata acqua calda	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	Riempire il serbatoio dell'acqua.
La macinatura non è stata eseguita nel tempo previsto	<ul style="list-style-type: none"> La macinatura del caffè è molto fine. 	Pulire il macinacaffè utilizzando l'accessorio per la pulizia fornito. Fare riferimento al paragrafo "Pulizia delle macine coniche" nella sezione  Manutenzione e pulizia .
La macinatura dura troppo a lungo	<ul style="list-style-type: none"> L'imbuto è ostruito. 	Pulire l'imbuto utilizzando la spazzola per la pulizia fornita. Fare riferimento al paragrafo "Pulizia delle macine coniche" nella sezione  Manutenzione e pulizia .
La macinatura non viene eseguita / viene interrotta	<ul style="list-style-type: none"> Sono finiti i chicchi di caffè. Portachicchi non bloccato in posizione (l'indicatore luminoso DOSE lampeggia alternativamente). Il portafiltro non è inserito correttamente nel supporto. La leva è troppo bassa e il disco di pressatura blocca l'imbuto. Accumulo di caffè che impedisce l'inserimento del portafiltro. 	<p>Aggiungere chicchi.</p> <p>Bloccare il portachicchi.</p> <p>Inserire completamente il portafiltro e controllare che l'indicatore DOSE si illumini.</p> <p>Sollevarlo completamente la leva fino a portarla in posizione iniziale.</p> <p>Pulire il supporto per il portafiltro con una spazzola.</p>
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 che hanno superato la data di scadenza. 	<p>Usare i filtri a parete doppia o un grado di macinatura più fine. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Sage.</p> <p>Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.</p>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Impossibile cambiare il tempo di erogazione automatico	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere la macchina in modalità manuale. • Mettere la macchina in modalità TOP UP (aggiunta). 	<p>Premere la manopola MANUAL DOSE (dose manuale) per tornare in modalità automatica.</p> <p>Non rimuovere il portafiltro fino a quando la macinatura non è stata completata e la dose ideale è stata raggiunta.</p>
Il livello della dose non si aggiorna	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere la macchina in modalità manuale. 	<p>Premere la manopola MANUAL DOSE (dose manuale) per tornare in modalità automatica. Consultare la sezione "Modalità di dosaggio" nella sezione  Funzioni.</p>
Il macinacaffè non macina tutti i chicchi	<ul style="list-style-type: none"> • Non sono presenti abbastanza chicchi nel portachicchi. 	<p>Riempire il portachicchi o usare la modalità manuale.</p>
Sovradosaggio grave	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro singolo usato in modalità doppio filtro. 	<p>Selezionare la corretta dimensione del filtro.</p>
Sottodosaggio grave	<ul style="list-style-type: none"> • Doppio filtro usato in modalità filtro singolo. 	<p>Selezionare la dimensione corretta del filtro per la prossima dose, poi selezionare RESET AUTO DOSE TIME (ripristino tempo di dosaggio automatico) sotto  Funzioni.</p>
Sottodosaggio	<ul style="list-style-type: none"> • Macinacaffè impostato su un grado di macinatura più fine. 	<p>Utilizzare l'impostazione A BIT MORE per raggiungere la dose ideale.</p>
Il caffè non viene erogato dal portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo fine. • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<p>Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" e "Guida all'estrazione" nella sezione  Funzioni.</p> <p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p>
Il caffè viene erogato troppo velocemente	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo grossa. 	<p>Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" e "Guida all'estrazione" nella sezione  Funzioni.</p>
Il caffè viene erogato troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • La macinatura del caffè è troppo fine. 	<p>Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" e "Guida all'estrazione" nella sezione  Funzioni.</p>
Non c'è crema	<ul style="list-style-type: none"> • I chicchi di caffè non sono freschi. 	<p>Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.</p>
Il caffè è troppo freddo	<ul style="list-style-type: none"> • Le tazze sono fredde e causano la riduzione della temperatura di estrazione. • Il latte non è riscaldato a sufficienza (se si sta preparando una bevanda a base di latte). 	<p>Preriscaldare le tazze.</p> <p>Quando la base della lattiera diventa troppo calda al tatto significa che il latte è riscaldato alla temperatura corretta. Consultare "Montatura del latte" nella sezione  Funzioni.</p>
Non c'è vapore	<ul style="list-style-type: none"> • La lancia vapore è ostruita. • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. 	<p>Utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se la lancia vapore rimane bloccata, consultare "Pulizia della lancia vapore" nella sezione  Manutenzione e pulizia per un ciclo di pulizia più dettagliato.</p> <p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
L'acqua fuoriesce dalla lancia vapore	<ul style="list-style-type: none"> La macchina si sta scaldando. 	<p>Pulire la lancia vapore prima di montare il latte. Consultare "Montatura del latte" nella sezione  Funzioni.</p>
L'acqua calda non scorre continuamente	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è troppo calda dopo aver emesso vapore. 	<p>Lasciare raffreddare la macchina.</p>
Leva di pressatura difficile o dura da abbassare	<ul style="list-style-type: none"> Sovradosaggio grave. Accumulo di caffè nel meccanismo. 	<p>Utilizzare l'accessorio the Razor* per livellare e correggere la dose. Selezionare la corretta dimensione del filtro.</p> <p>Rimuovere la copertura per la pressatura e pulire con la spazzola per la pulizia fornita.</p>
La superficie del disco di caffè non è piatta e liscia	<ul style="list-style-type: none"> Residui di caffè macinato sul disco di pressatura. 	<p>Rimuovere la copertura per la pressatura e pulire con la spazzola per la pulizia fornita.</p>
Il disco di caffè ha del caffè macinato non pressato sulla superficie	<ul style="list-style-type: none"> Parte del caffè macinato è rimasta sul disco di pressatura. Parte del caffè macinato è rimasta sul disco di pressatura a causa di una pressatura troppo veloce. 	<p>Abbassare nuovamente la leva di pressatura per un disco di caffè pulito.</p> <p>Spingere la leva verso il basso più lentamente.</p>
L'altezza del disco di caffè pressato non è al livello desiderato	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è in modalità automatica, adatta solo per l'altezza ideale del disco di caffè. 	<p>Usare la modalità manuale per un controllo personalizzato.</p>
L'indicatore luminoso per la pressatura lampeggia in maniera continua e sulla valvola non viene visualizzata l'altezza del disco di caffè dopo la pressatura	<ul style="list-style-type: none"> La pressatura non è completa. 	<p>Spingere la leva di pressatura verso il basso finché non si sente il segnale acustico.</p>
La spia luminosa di manutenzione  lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> È necessario un ciclo di pulizia. 	<p>La spia luminosa di manutenzione  lampeggia quando è necessario un ciclo di pulizia. Consultare la sezione  Manutenzione e pulizia per istruzioni su come pulire e decalcificare la macchina.</p>
La spia luminosa di manutenzione  resta sempre illuminata	<ul style="list-style-type: none"> È necessario un ciclo di decalcificazione. 	<p>La spia luminosa di manutenzione  resta illuminata quando è necessario un ciclo di decalcificazione. Consultare la sezione  Manutenzione e pulizia per istruzioni su come pulire e decalcificare la macchina.</p>

* Razor - Vedi elenco accessori sotto  **Componenti**.



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 **sageappliances.com**

the Barista Express™ Impress

SES876



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 6 Características
- 7 Componentes
- 9 Montaje
- 10 Funciones
- 20 Cuidado y limpieza
- 25 Resolución de problemas
- 28 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta antes que nada la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes de usar el producto.
- Antes de utilizarlo por primera vez, desenrolla el cable de alimentación y asegúrate de que el producto esté correctamente montado.
- Antes del primer uso también debes asegurarte de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu compañía eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los 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.

- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si encuentras algún 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.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- No toques las superficies calientes. Apaga la cafetera espresso con el botón de ENCENDIDO y espera a que se enfríe antes de dejarla sin supervisión, limpiarla, moverla, montarla o guardarla. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato. Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, pueden utilizar este aparato siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la supervisión de un adulto. Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).
- No utilices el aparato en un espacio cerrado o dentro de un armario.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con este aparato. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage® puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. **El uso inapropiado podría causar lesiones.**
- Las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un representante autorizado.
- Si se hace un uso inapropiado del aparato, se usa incorrectamente o si no lo repara un profesional, no se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas de control remoto.
- Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el funcionamiento. La resistencia conserva calor residual después del uso.
- El vaporizador debe colocarse sobre la bandeja de goteo, alejado de la persona, antes de activar el vapor.
- No insertes los dedos en la cámara de prensado mientras estés bajando la palanca.
- No abras el centro de programación. Es de uso exclusivo para personal de mantenimiento autorizado.
- No enciendas el molinillo antes de colocar correctamente la tapa de la tolva. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante su uso.
- No llenes el depósito de agua con agua caliente.
- Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
- Limpia las superficies exteriores con un paño suave y húmedo, y luego pule con un paño seco y suave. Mantén el aparato y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza proporcionadas.



PRECAUCIÓN

Para evitar dañar el electrodoméstico, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiarlo; utiliza solo un paño y un detergente suaves.



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

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**



Características

SISTEMA DE CALENTAMIENTO PRECISO CON RESISTENCIA HELICOIDAL

Tubo helicoidal de acero inoxidable integrado que controla con precisión la temperatura del agua.

MOLINILLO PRECISO DE MUELA CÓNICA

Las muelas cónicas de precisión maximizan la superficie de café molido para obtener todo el sabor del espresso.

ENSUCIA MENOS

No hay que mover el portafiltros de sitio para moler, dosificar o prensar, por lo que se reduce la probabilidad de que caiga café molido en la bandeja de goteo y la encimera.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de la temperatura.

SALIDA EXCLUSIVA DE AGUA CALIENTE

Para preparar long blacks y precalentar tazas.

VAPORIZADOR PARA ESPUMAR LA LECHE MANUALMENTE

El vaporizador móvil se puede girar 360° para lograr la posición perfecta para espumar.

SISTEMA IMPRESS PUCK™

Simplifica el proceso de molido, dosificación y prensado para crear una capa de café molido impresionante. La dosis ideal, fácil y sin ensuciar.

Dosificación inteligente con descarga central

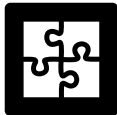
La dosis se calcula automáticamente según el último molido y el café se descarga en el centro para que la distribución sea más uniforme.

Prensado asistido con un giro barista

Se ejerce una presión de 10 kg y se termina con un giro de 7 grados, al igual que los baristas profesionales, para conseguir un resultado impecable.

El sensor de gran precisión autocorrigie la siguiente dosis

El calibrador avisa de que se ha alcanzado el nivel correcto y el sistema automáticamente recuerda el ajuste para la próxima vez.



Componentes



- | | |
|--|---|
| <p>A. Tolva de café de 250 g</p> <p>B. Botón DOSE (inicia el molido); se ilumina cuando se inserta el portafiltros correctamente. Si parpadea, el modo “Un poco más” estará activado.</p> <p>C. Indicador TAMP: parpadea cuando el aparato está listo para pensar.</p> <p>D. Indicadores AUTO y MANUAL: señalan si se ha activado la dosificación manual o automática.</p> <p>E. Palanca de prensado asistido</p> <p>F. Indicador DOSE LEVEL: señala el nivel de la dosis.</p> <p>G. Dial MANUAL DOSE: pulsa para cambiar del modo manual al automático y viceversa. Gíralo para ajustar la dosis manualmente.</p> <p>H. Grupo</p> <p>I. Cubierta extraíble de la cámara de prensado</p> <p>J. Soporte para portafiltros</p> | <p>K. BotÓN FILTER: elige entre un filtro simple o doble.</p> <p>L. Manómetro: controla la presión durante la extracción del espresso.</p> <p>M. Depósito de agua extraíble de 2 litros</p> <p>N. Botones de 1 TAZA y 2 TAZAS</p> <p>O. Botón de ENCENDIDO/APAGADO</p> <p>P. Dial de vapor/agua caliente</p> <p>Q. Indicador de mantenimiento</p> <p>R. Indicador de agua/vapor/temperatura</p> <p>S. Salida de agua caliente</p> <p>T. Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm</p> <p>U. Vaporizador</p> <p>V. Bandeja de goteo</p> <p>Bandeja de almacenamiento: para guardar los accesorios cuando no se estén utilizando. Más información en la página siguiente.</p> |
|--|---|



Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACCESORIOS

- | | |
|---|---|
| <p>A. Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm</p> <p>B. Jarra para leche de acero inoxidable</p> <p>C. Portafiltros de agua con filtro</p> <p>D. Filtro no presurizado para 1 y 2 tazas</p> <p>E. Filtro presurizado para 1 y 2 tazas</p> <p>F. Pastillas limpiadoras</p> | <p>G. Herramienta niveladora de precisión Razor™</p> <p>H. Llave Allen</p> <p>I. Herramienta de limpieza para punta de vaporizador</p> <p>J. Disco de limpieza</p> <p>K. Polvo para descalcificar</p> <p>L. Cepillo de limpieza</p> |
|---|---|



Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina.

Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el embalaje.

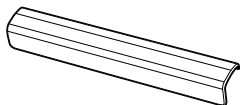
Tira del asa del depósito de agua, ubicado en la parte posterior de la cafetera, para retirarlo.

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



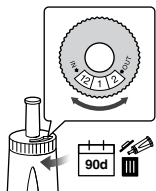
NOTA

Las cafeteras de colores incluyen una cubierta protectora para la bandeja de goteo. **NO TIRAR A LA BASURA.**



COLOCACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Es recomendable reemplazar el filtro cada 3 meses.



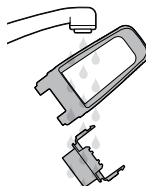
- Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.

H₂O



🕒 5 min

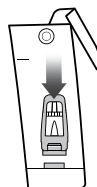
- Enjuaga el portafiltros con agua fría.



- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros.



- Para instalar el portafiltros montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito. Empújalo hasta encajarlo.



NOTA

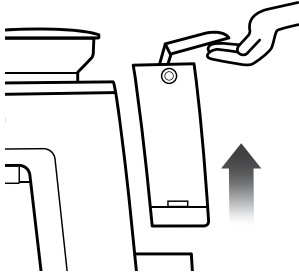
Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros pueden comprarse en www.sageappliances.com



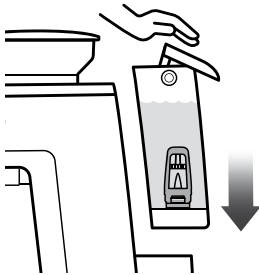
Funciones

Llenado del depósito de agua

- Asegúrate de que el filtro de agua esté bien colocado dentro del depósito de agua.
- Usa el asa en la parte superior del depósito de agua para que sea más fácil levantarlo y retirarlo de la cafetera.



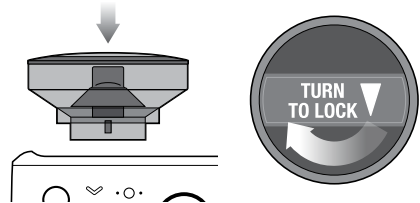
- Llena el depósito de agua con agua fría potable hasta la marca MAX indicada en el lateral del depósito.
- Vuelve a colocar el depósito en la cafetera, presionando hacia abajo para asegurarte de que esté correctamente colocado y acoplado.



NOTA

Si el nivel de agua del depósito se encuentra por debajo de la marca MIN, la cafetera espresso no funcionará.

Acoplamiento de la tolva



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

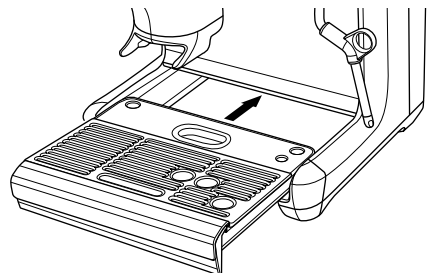
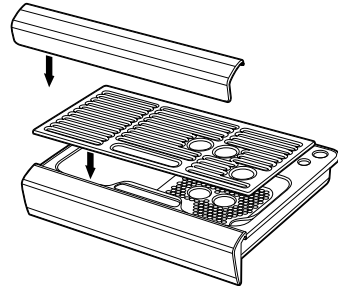


NOTA

Los indicadores FILTER de filtro simple y doble se iluminarán alternativamente cuando la tolva de café no esté correctamente colocada.

Acoplamiento de la bandeja de goteo

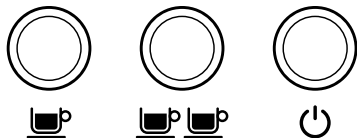
- Coloca la rejilla de la bandeja de goteo en su sitio.
- **Si tu cafetera es de color**, acopla la cubierta protectora de la bandeja de goteo.
- Desliza la bandeja en la cafetera para insertarla.



OPERACIÓN GENERAL

- Llena el depósito de agua con agua corriente fría hasta la marca de máximo.
- Enchufa el cable de alimentación en la toma de corriente.
- Pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO. Este botón parpadeará mientras la cafetera se esté calentando. La luz parpadeará durante un máximo de 55 segundos mientras la máquina se calienta.

Cuando alcance la temperatura correcta, se iluminarán los botones de 1 TAZA, 2 TAZAS y ENCENDIDO/APAGADO.



Preparación y purga de la cafetera antes del primer uso

Se recomienda purgar la cafetera para asegurar que esté preparada.

Cuando la máquina entre en modo de ESPERA, sigue los siguientes pasos.

- Coloca una taza bajo el grupo y pulsa el botón 2 TAZAS para hacer correr agua caliente a través del grupo.
- Coloca una taza bajo la salida de agua caliente. Gira el dial a la posición de agua caliente y deja que el agua corra durante 10 segundos.
- Ubica el vaporizador sobre la bandeja de goteo. Gira el dial a la posición de vapor y actívalo durante 10 segundos.
- Desecha el contenido de la taza.
- Repite este ciclo tres veces. Desecha el contenido de la bandeja de goteo y vuelve a llenar el depósito de agua hasta la línea de máximo.
- Inserta el portafiltros en su soporte y mantén pulsado el botón DOSE durante 3 segundos. Retira el portafiltros y desecha cualquier resto de café.



NOTA

- Rellena el agua a diario. El depósito de agua debe llenarse con agua corriente fría antes de cada uso.

- NO uses agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada en esta máquina. Puede afectar al sabor del café.

FILTROS

Esta cafetera incluye filtros presurizados y no presurizados para 1 TAZA y 2 TAZAS.

Usa los filtros de 1 TAZA cuando prepares una taza y los filtros de 2 TAZAS cuando prepares 2 tazas o una taza de café más fuerte.

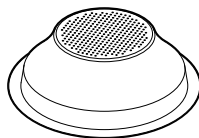
Ajusta la cantidad y el grosor del molido si cambias de un filtro presurizado a uno no presurizado y viceversa.

Los filtros suministrados están diseñados para:

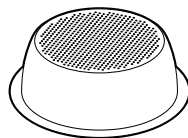
Filtro de 1 TAZA = 8-11 g

Filtro de 2 TAZAS = 16-19 g

Filtros no presurizados



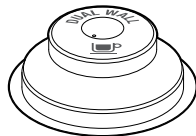
1 TAZA



2 TAZAS

Si se van a moler granos de café enteros que se hayan tostado no hace más de 30 días, se recomienda usar filtros no presurizados, puesto que permiten experimentar con el molido y la dosis para crear un espresso más equilibrado.

Filtros presurizados



1 TAZA



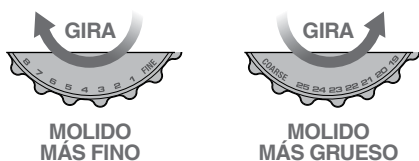
2 TAZAS

Cuando se vaya a usar café premolido o granos enteros tostados hace más de 30 días, se recomienda usar filtros presurizados.

Este tipo de filtro regula la presión y ayudan a optimizar la extracción sin importar el molido, la dosis o la fecha de tueste.

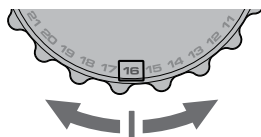
EL MOLIDO

Ajuste del grosor del molido



El grosor del molido afectará a la velocidad del flujo de agua a través del café en el filtro y el sabor del espresso. Configura un grosor fino, pero no demasiado.

El dial para ajustar el grosor del molido cuenta con 25 niveles. Para ajustar el grosor, gira el dial hacia la parte trasera de la cafetera para resultados más finos, y hacia la parte delantera para un molido más grueso. Cuanto más pequeño es el número, más fino será el molido. Cuanto más grande es el número, más grueso será el molido. Te recomendamos que empieces en el nivel 16 y ajustes según sea necesario.



NOTA

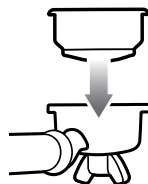
- Al cambiar el grosor del molido, tras el siguiente prensado se calculará el nuevo tiempo de dosificación automática y se utilizará en el siguiente ciclo de dosificación.
- Con la mayoría de las variedades de café, el molinillo se apagará automáticamente cuando no haya suficientes granos para completar una dosis.

CONSEJO

El cambio de grosor de molido afecta a la dosis en el portafiltros. Un molido fino podría causar que la dosis se quede corta y haya que añadir un poco más. Por el contrario, un molido grueso podría causar que la cantidad de café sea demasiada. Para evitar que esto ocurra, mantén pulsado el botón FILTER durante 3 segundos, así se reducirá el tiempo de molido en 3 segundos.

DOSIFICACIÓN

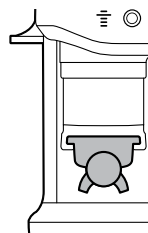
- Asegúrate de que la tolva de café esté bien fijada a la cafetera y que tenga granos de café frescos.
- Inserta el filtro requerido en el portafiltros.



- Pulsa el botón FILTER para seleccionar el tamaño del filtro (simple o doble).



- Inserta el portafiltros en el soporte de dosificación.



- Pulsa el botón DOSE para comenzar a moler. La luz parpadeará hasta que el ciclo de molino termine.



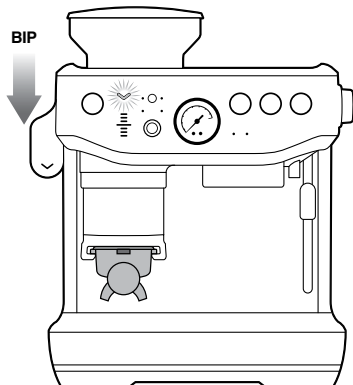
NOTA

Si el botón DOSE no se ilumina, comprueba que el portafiltros esté correctamente insertado en el soporte, que la tolva de café esté bien acoplada y que la palanca de prensado se encuentre hacia arriba en la posición inicial.

PRENSADO

Cuando el ciclo de molido termine, el indicador TAMP parpadeará.

- Empuja la palanca hacia abajo hasta que oigas un pitido. Esto prensará el café en el portafiltros con una presión uniforme. Bajar la palanca lenta y gradualmente ayudará a mejorar el aspecto del café prensado.



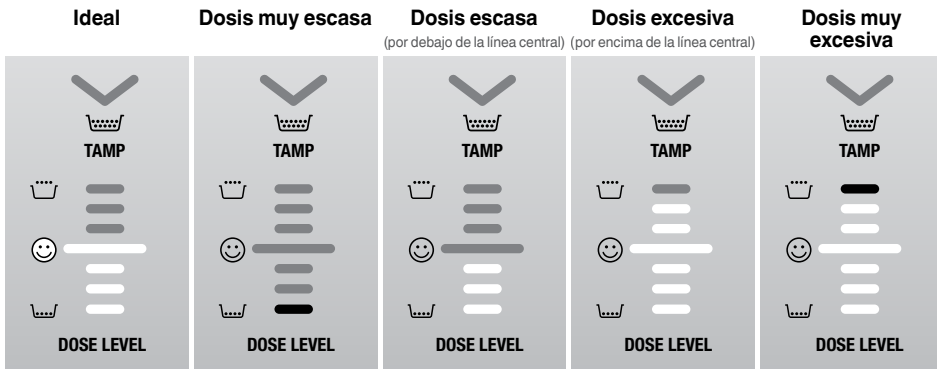
- Después de prensar, suelta la palanca lentamente y deja que vuelva a la posición inicial.



CONSEJO

Recomendamos prensar dos veces para que el café molido quede impecable.

Los gráficos a continuación explican el significado de las barras del indicador de nivel de dosis DOSE LEVEL:



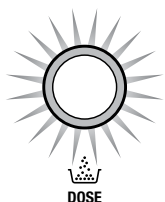
- La barra 😊 indica que el portafiltros tiene la cantidad correcta de café y que se ha alcanzado el nivel ideal de prensado. Esta es la barra a la que queremos llegar.

¿CÓMO CORREGIR LA DOSIS?

La cantidad de café molido resultante puede ser mayor o menor de la necesaria cuando se añaden granos frescos a la tolva, el café envejece, se utiliza una variedad distinta o se cambia el grosor del molido.

¿Qué hacer si el nivel de la dosis está por debajo de la barra central?

- Si no se alcanza la barra central que indica el nivel ideal, la cafetera cambiará al modo “Un poco más” y el botón DOSE parpadeará.



- Pulsa el botón DOSE para agregar un poco más de café al portafiltros y luego prensa para actualizar el nivel de la dosis.
- Cuando se alcance la dosis ideal, la cafetera actualizará automáticamente el tiempo de dosificación para el siguiente ciclo.

¿Qué hacer si el nivel de la dosis está por encima de la barra central?

- Si se ha superado la barra central que indica el nivel ideal, retira el portafiltros del soporte.
- Utiliza la herramienta niveladora Razor. Consulta la sección “Nivelado de la dosis” para más información.
- La cafetera calculará en cuánto debe reducir el tiempo de molido e implementará el nuevo tiempo en el siguiente ciclo.

REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE LA DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Si antes de moler ya supones que la dosis será excesiva, porque hayas elegido un molido más grueso; cambiado los granos, o agotado el café en el ciclo de molido anterior; mantén pulsado el botón FILTER durante 3 segundos.

MODOS DE DOSIFICACIÓN

Dosificación automática



Este es el modo de dosificación preestablecido de la cafetera y el que se suele utilizar más.

La dosis de café molido se descargará automáticamente en el portafiltros y la máquina ayudará a alcanzar el nivel ideal mediante el indicador DOSE LEVEL.

La máquina ajustará la dosis ideal la próxima vez que se muele.

Dosis escasa (Un poco más)

Después de presar, el botón DOSE parpadeará para indicar que es necesario agregar más café al portafiltros. Pulsa el botón DOSE para añadir un poco más de café.

Recarga de la dosis

Esta función es perfecta cuando el portafiltros ya tiene café, pero necesita más.

Por ejemplo, en situaciones como estas:

- Se ha retirado el portafiltros mientras se molía y no se ha vuelto a insertar en un máximo de 5 segundos.
- Después de que el molido terminara, no se ha prensado y, por tanto, al retirar el portafiltros se ha caído parte del café que había.

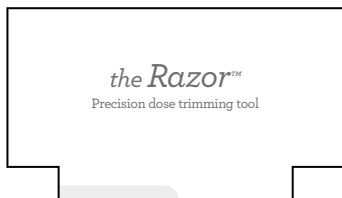
La máquina puede completar la cantidad que ya se encuentra en el portafiltros. De esta forma, se evita desperdiciar café, comenzar otro ciclo de molido o actualizar el tiempo de molido automático. Para iniciar la recarga, debes insertar el portafiltros en el soporte y prensar. Si el nivel de prensado muestra una dosis escasa, el botón DOSE parpadeará para indicar que es necesario recargar. Pulsa el botón DOSE para comenzar a moler y la máquina añadirá la dosis necesaria para alcanzar el nivel ideal.



NOTA

- Esta función solo está disponible en el modo automático.
- Para alcanzar la dosis ideal se podrían necesitar de 2 a 3 ciclos de recarga.
- El tiempo de molido automático no se verá afectado por esta función.
- La cafetera no iniciará una recarga si la dosis es excesiva o ideal. Retira el portafiltros y elimina el exceso con la herramienta Razor.

Dosis excesiva (Nivelado de la dosis)



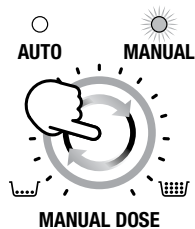
La herramienta niveladora de precisión Razor™ te permite retirar el exceso de café molido en el portafiltros para que la extracción sea uniforme.

Coloca la herramienta Razor™ en el filtro de café hasta que los bordes de la herramienta se apoyen en el borde del filtro. La hoja de la herramienta niveladora debe penetrar la superficie del café prensado.

Gira la herramienta niveladora Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostienes el portafiltros en ángulo sobre el recipiente para posos para retirar el exceso de café.



Dosificación manual



Pulsa el botón MANUAL DOSE para activar el modo de dosificación manual. Cuando esté activado, se iluminarán el dial MANUAL DOSE y el indicador MANUAL.

Selecciona la cantidad de café girando el dial en sentido horario para una dosis mayor o en sentido antihorario para una menor.

Purga del molinillo

Se recomienda purgar los restos de café que queden en las muelas y la cámara de prensado antes de preparar el primer café del día. Los restos de café pueden afectar a la calidad y al sabor de la bebida. La purga garantizará que el café de tu taza sea fresco.

Para purgar, mantén presionado el botón DOSE. El molido comenzará pasados 0,5 segundos y se detendrá cuando sueltes el botón DOSE.

En el modo automático, después de purgar es necesario retirar el portafiltros, desechar el café molido y volver a introducir el portafiltros en su soporte para que la cafetera vuelva al modo de espera.

CÓMO HACER CAFÉ

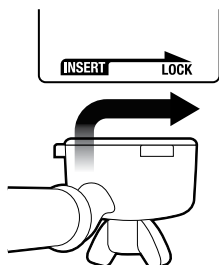
Purga del grupo

Antes de colocar el portafiltros en el grupo, haz correr un flujo corto de agua a través del grupo pulsando el botón 1 TAZA. Esto eliminará los restos de café molido del grupo y estabilizará la temperatura antes de la extracción.



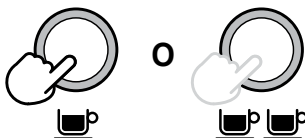
Insertar el portafiltros

Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar un sellado adecuado del grupo. Coloca el portafiltros debajo del grupo de modo que el mango quede alineado con la posición INSERT. Inserta el portafiltros en el grupo y gira el mango hacia el centro hasta notar resistencia.



Extracción de espresso

- Coloca las tazas precalentadas bajo el portafiltros y pulsa el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener la dosis deseada.



- A modo de referencia, el espresso comenzará a fluir después de 8 a 12 segundos (tiempo de infusión) y debe tener una consistencia parecida a la de la miel cuando gotea.
- Si el espresso comienza a fluir en menos de 7 segundos, quiere decir que hay poco café en el filtro o el grosor del molido es demasiado grueso. Esto se conoce como EXTRACCIÓN INSUFICIENTE.
- Si el espresso comienza a gotear pero no fluye después de 12 segundos, quiere decir que hay demasiado café en el filtro o el molido es demasiado fino. Esto se conoce como EXTRACCIÓN EXCESIVA.

Un gran espresso consiste en lograr el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor.

El sabor del café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el nivel de tueste, la frescura, el grosor del molido y la cantidad de café molido que se use.

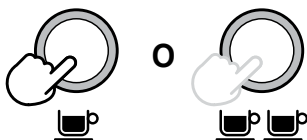
Experimenta con estos factores de uno en uno para lograr el sabor perfecto para ti.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

	GROSOR DE MOLIDO	DOSIS DE MOLIDO	TIEMPO DE EXTRACCIÓN
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	DEMASIADO FINO	DEMASIADO	MÁS DE 35 SEG
EQUILIBRADO	ÓPTIMO	8-11 g (1 TAZA) 16-19 g (2 TAZAS)	25-30 SEG
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	DEMASIADO GRUESO	DEMASIADO POCO	MENOS DE 20 SEG

PREINFUSIÓN MANUAL

- **Mantén pulsado** el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener el tiempo de preinfusión deseado.



- Suelta el botón para iniciar la extracción.
- Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para detener la extracción.

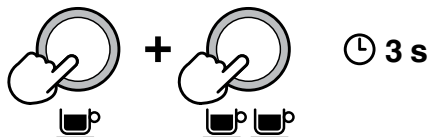


NOTA

Si pulsas cualquier botón durante la extracción, esta se detendrá y la cafetera volverá al modo de espera.

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS

- **Mantén pulsados** los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 3 segundos. Los botones se iluminarán y parpadearán.



Para configurar el volumen de 1 TAZA:

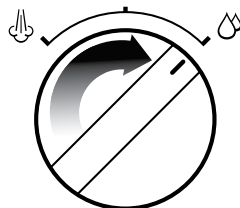
- Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar la extracción.
- Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA para detener la extracción. El volumen modificado se guardará.

Para configurar el volumen de 2 TAZAS, sigue los pasos anteriores pero selecciona el botón 2 TAZAS para iniciar y detener la extracción.

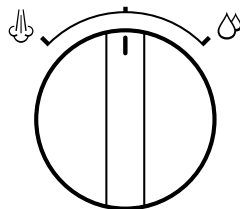
USO DE AGUA CALIENTE

La cafetera cuenta con una salida exclusiva para agua caliente.

- Gira el dial a la derecha para que pase del modo de ESPERA al modo AGUA CALIENTE ☹.



- Gira el dial a la izquierda para pasar al modo de ESPERA y detener el flujo de agua caliente.



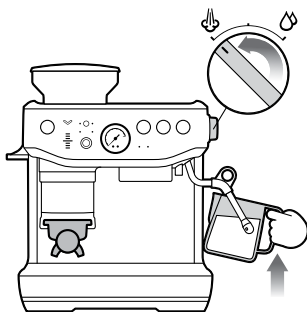
- El caudal máximo de agua caliente es de 240 ml.



ADVERTENCIA

El líquido sale a 90 °C aproximadamente. Ten cuidado al manipular bebidas calientes.

ESpumado DE LA Leche



El espumado de la leche tiene dos fases: airear y calentar. Estas dos fases deben fusionarse en una con el objetivo de obtener una leche espumada de textura sedosa a la temperatura adecuada.

- Empieza con la leche fría que prefieras.
- Llena la jarra para espumar leche entre las marcas de nivel MIN y MAX.
- Coloca la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo y gira el dial del modo de ESPERA al modo de VAPOR y espera a que el vapor fluya con fuerza.
- Gira el dial al modo de ESPERA para detener el vapor. Pasados 8 segundos, inserta la punta del vaporizador en la jarra para leche y gira el dial de nuevo a la posición de VAPOR.
- Introduce la punta del vaporizador 1-2 cm en la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Mantén la punta justo por debajo de la superficie de la leche hasta que esta gire en sentido horario, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Cuando la leche gire, baja lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche. Rompe suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantén la punta al mismo nivel que la leche o ligeramente por debajo, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.

- Baja la punta por debajo de la superficie, pero mantén el vórtice. La leche habrá alcanzado la temperatura correcta (60-65 °C) cuando la jarra esté caliente al tacto.
- Gira el dial a la posición de ESPERA antes de retirar el vaporizador de la leche.
- Reserva la jarra, gira el dial a la posición de VAPOR para purgar cualquier residuo de leche del vaporizador y limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Golpea ligeramente la jarra sobre la encimera para romper las burbujas.
- Gira la jarra para que la textura se asiente y se reintegre.
- Vierte la leche directamente en el espresso.
- Es muy importante hacerlo rápido antes de que la leche se empiece a separar.



PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

Es posible que salga vapor a presión, incluso después de apagar la cafetera. Siempre hay que vigilar a los niños.

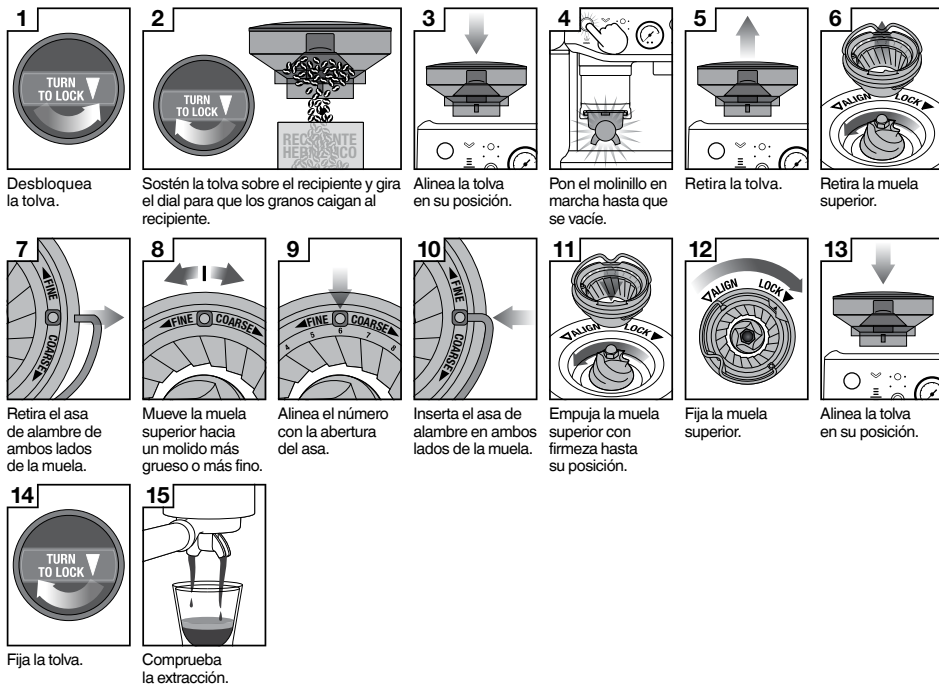
Ajuste de la temperatura del agua

Cada tipo de café requiere temperaturas específicas para extraer el máximo sabor. La temperatura se puede aumentar o reducir en incrementos de 1 °C o 2 °C, hasta un máximo de 2 °C, a partir de la configuración predeterminada:

1. Apaga la cafetera.
2. Mantén pulsados los botones FILTER, 1 TAZA y 2 TAZAS y luego mantén pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO.
3. La cafetera emitirá un pitido una vez y mostrará la temperatura actual.
4. Desde ese momento, dispones de 5 segundos para pulsar uno de los siguientes botones:
 - Aumentar 1 °C: 2 TAZAS
 - Aumentar 2 °C: ENCENDIDO/APAGADO
 - Reducir 1 °C: MANUAL DOSE
 - Reducir 2 °C: DOSELa cafetera emitirá dos pitidos para confirmar el cambio y volverá al modo de espera.
5. Para volver a la temperatura predeterminada, pulsa el botón 1 TAZA.

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 Impress™ es la capacidad de extender este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos hacer solo un ajuste a la vez.



RESTABLECER LOS AJUSTES DE FÁBRICA

Restablecer el tiempo de la dosificación automática

Se recomienda restablecer el tiempo de la dosificación automática si se produce un cambio notable en el grosor del molido o se obtiene una dosis doble en el portafiltros de forma accidental. La cafetera tiene que estar en el modo de ESPERA.

- Mantén pulsados los botones MANUAL DOSE y FILTER durante 3 segundos para restablecer el tiempo de molido a los ajustes de fábrica.
- La cafetera confirmará el restablecimiento cuando las luces para el filtro, el modo de molido y el dial parpaddeen 3 veces mientras suenan pitidos.
- La cafetera volverá al modo de ESPERA.

Restablecer el tiempo de extracción

La cafetera tiene que estar en el modo de ESPERA.

- Mantén pulsados los botones FILTER, 1 TAZA y 2 TAZAS durante 3 segundos.

- La máquina emitirá 3 pitidos.
- La máquina estará lista para el funcionamiento.

ALERTAS

Alerta de tolva

Si la tolva no está bien colocada, las luces del botón FILTER parpadearán alternándose entre filtro simple y doble.

Comprueba la tolva y asegúrate de que está correctamente insertada y fijada.

Alerta de café insuficiente

El botón DOSE y las luces de DOSE LEVEL parpadearán en rojo y emitirán 3 pitidos. Añade granos de café a la tolva.

La palanca de prensado no está en la posición inicial

La cafetera emitirá 3 pitidos y detendrá el ciclo de dosificación. Vuelve a colocar la palanca en la posición superior o inicial y pulsa el botón DOSE para continuar.



Cuidado y limpieza

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a reducir el riesgo de acumulación de cal en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Si vives en un área de agua dura, te recomendamos que cambies el filtro de agua con más frecuencia.



ADVERTENCIA

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 espresso.

- Retira el filtro de la bolsa de plástico y sumérgelo en una taza de agua durante 5 minutos.
- Enjuaga el filtro con agua corriente fría durante 5 segundos.
- Inserta el filtro en el portafiltros.
- Fija la fecha del dial para dentro de 3 meses.
- Para insertar y fijar el filtro, empújalo hacia abajo.



NOTA


Ponte en contacto con el Centro de servicio de atención al cliente de Sage o visita www.sageappliances.com para adquirir filtros de agua de repuesto.

CICLO DE LIMPIEZA

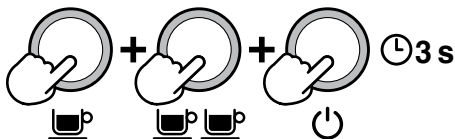


NOTA

Se trata de un ciclo de retrolavado y es independiente de la descalcificación.

El piloto LIMPIEZA / DESCALCIFICACIÓN  1 parpadeará cuando se requiera un ciclo de limpieza.

1. Coloca el filtro de 1 TAZA en el portafiltros, seguido del disco de limpieza suministrado y una pastilla de limpieza.
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 de ENCENDIDO/APAGADO para apagar la máquina.
5. **Mantén pulsados** los botones 1 TAZA, 2 TAZAS y ENCENDIDO/APAGADO durante 3 segundos.



6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, de forma intermitente se introducirá agua en el portafiltros para disolver la pastilla de limpieza, y luego hacia el grupo.



NOTA

No debe salir agua por el portafiltros.

7. Retira el portafiltros y asegúrate de que la pastilla se haya disuelto completamente. Si la pastilla no se ha disuelto, repite el proceso desde el paso 4 del ciclo de limpieza hasta que se disuelva.
8. Cuando la pastilla se haya disuelto por completo, retira el disco de limpieza, vuelve a colocar el portafiltros y pulsa el botón 2 TAZAS para enjuagar el grupo. Se recomienda colocar un recipiente debajo de la boquilla del portafiltros para evitar que el agua salpique la máquina. Cuando termines de enjuagar el grupo, limpia las salpicaduras con un paño suave y seco.

DESCALCIFICACIÓN

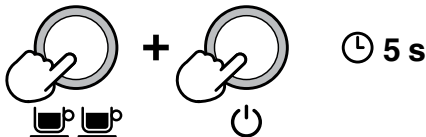


NOTA

- Asegúrate de retirar el filtro del depósito de agua antes de añadir el polvo descalcificador cuando vayas a descalcificar la máquina.
- Mientras que el ciclo de limpieza es importante para limpiar el grupo de los aceites del café, el ciclo de descalcificación es fundamental para garantizar que la máquina está limpia por dentro y libre de acumulación de minerales.
- No se debe utilizar agua embotellada al descalcificar. En la mayoría de los casos, el agua embotellada puede contener sólidos disueltos que pueden dejar depósitos en el interior de la máquina.

El piloto LIMPIEZA/DESCALCIFICACIÓN se iluminará cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

1. Disuelve por completo un sobre de polvo descalcificador de Sage en 1 litro de agua. Luego llena el depósito de agua. Inicia el proceso solo cuando el polvo se haya disuelto totalmente.
2. Asegúrate de que la máquina esté apagada y **mantén pulsados** los botones 2 TAZAS y ENCENDIDO/APAGADO simultáneamente durante 5 segundos para entrar al modo de descalcificación.



La máquina se calentará al iniciar la descalcificación. Durante el calentamiento, los botones de ENCENDIDO y 2 TAZAS deben parpadear continuamente. La máquina indicará que está lista para la descalcificación cuando el botón de ENCENDIDO/APAGADO, el botón 2 TAZAS, el indicador LIMPIEZA/DESCALCIFICACIÓN y el indicador AGUA CALIENTE/VAPOR estén todos encendidos sin parpadear.

Descalcificación del sistema de café



3. Pulsa el botón 2 TAZAS para iniciar la descalcificación del sistema de café. La descalcificación del sistema tarda aproximadamente 25 segundos.

El botón 2 TAZAS deberá parpadear continuamente y quedará encendido fijo una vez que el proceso de descalcificación haya finalizado. Para finalizar la descalcificación antes de que finalicen los 25 segundos, vuelve a pulsar el botón 2 TAZAS.

La extracción durará 25 segundos o hasta que el usuario pulse el botón 2 TAZAS. La cafetera confirmará el ciclo de descalcificación del sistema de café emitiendo un pitido y manteniendo encendida la luz del botón 2 TAZAS.

Descalcificar los sistemas de vapor y agua caliente

La descalcificación de los sistemas de vapor y agua caliente tarda aproximadamente 13 y 8 segundos, respectivamente. La descalcificación puede terminarse antes de tiempo girando el dial de vapor hacia el modo de ESPERA.

4. Descalcifica el sistema de vapor girando el dial de vapor hacia la DERECHA, hacia el icono de VAPOR .
5. Descalcifica el sistema de agua caliente girando el dial de vapor hacia la IZQUIERDA, hacia el icono de AGUA CALIENTE .

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 de 3-5 anteriores para completar el proceso de descalcificación y vaciar la solución del depósito.

Enjuaga con solución descalcificadora

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

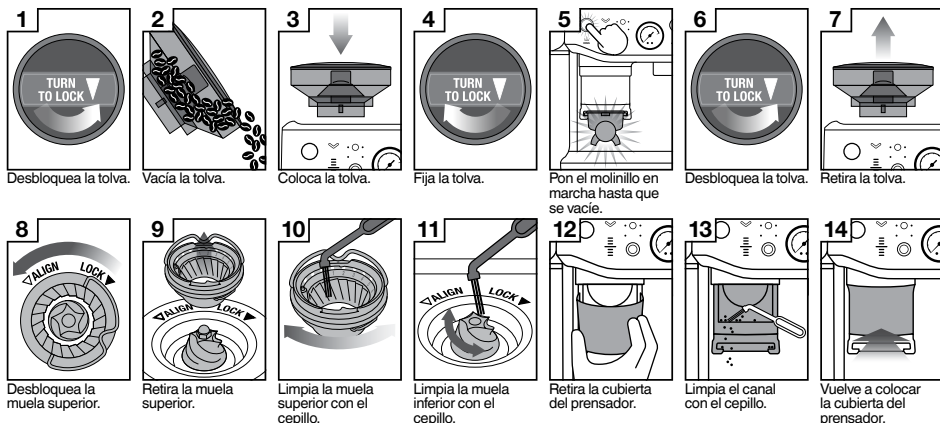


NOTA

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 2.

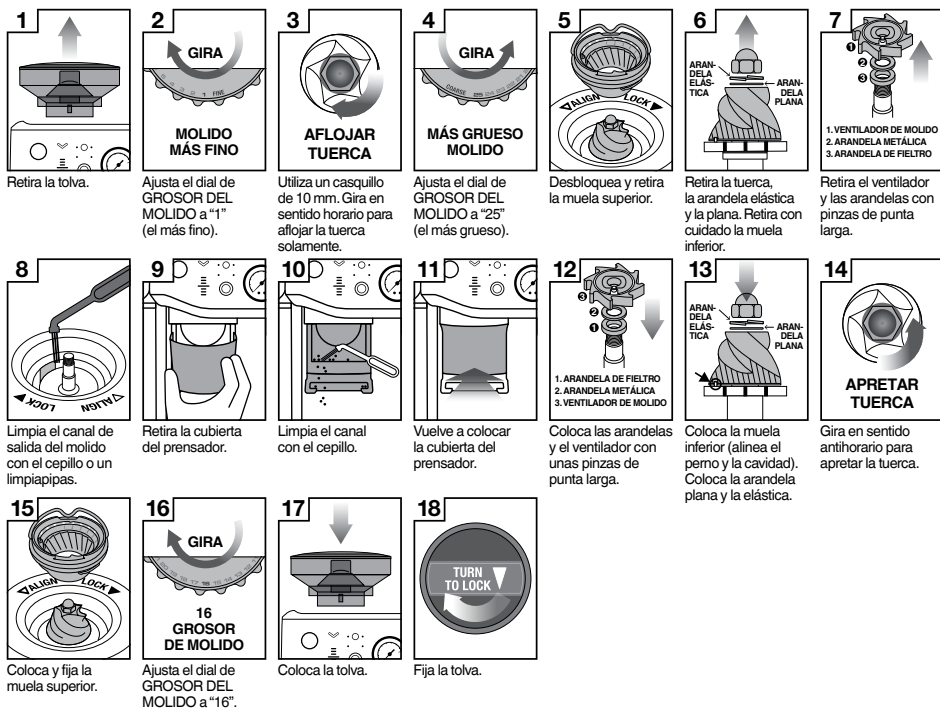
LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

La limpieza regular ayuda a que las muelas logren resultados de molido uniformes.



LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este paso solo es necesario si hay una obstrucción entre las muelas y la salida del molinillo.



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE PENSADO



- Retira la cubierta de la cámara de prensado.
- Limpia con un cepillo la superficie del prensador y el soporte para portafiltras para eliminar el polvo y los restos de café.
- Empuja y mantén la palanca hacia abajo y limpia los restos del molido en el prensador con el cepillo.
- Sube lentamente la palanca y asegúrate de que el cepillo de limpieza esté fuera del sistema de prensado.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo. Dirige la punta del vaporizador hacia la bandeja de goteo y coloca brevemente el dial VAPOR/AGUA CALIENTE en la posición VAPOR. 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 VAPOR/AGUA CALIENTE está en la posición ESPERA. Pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO para apagar la cafetera 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 portafiltras 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 de limpieza en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltras 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 un portafiltras en el grupo.
- Mantén pulsado el botón 1 TAZA y deja correr un poco de agua para eliminar el café residual.

LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS DE GOTEO Y DE 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 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. Enjuaga 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, estropajos 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, estropajos o paños que puedan rayar la superficie. No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y DE LA BANDEJA CALIENTATAZAS

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Antes de guardar la cafetera, pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO para apagarla, gira el dial al modo de ESPERA, apaga el interruptor de la toma de corriente y desenchúfala. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo, vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo.
- Asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloca todos los accesorios en su posición o en la bandeja de almacenamiento. Almacénala en posición vertical. No coloques nada encima.



ADVERTENCIA

Para evitar daños, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiar. Usa un paño y un detergente suaves.



ADVERTENCIA

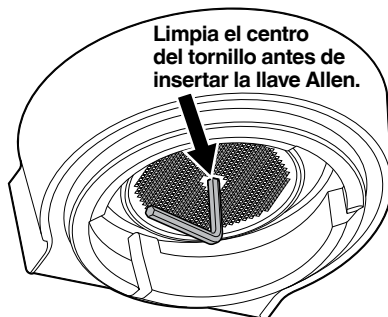
No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

USO DE LA LLAVE ALLEN

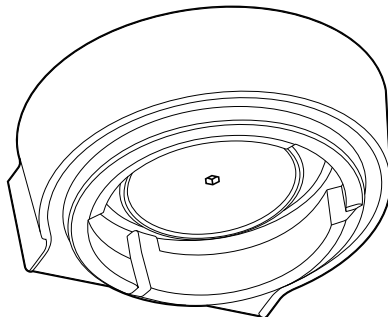
Con el tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un rendimiento óptimo de la preparación.

1. Pulsa el botón ENCENDIDO/APAGADO 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 y conserva con cuidado el tornillo y la ducha de acero inoxidable. 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.













NOTA







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	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La cafetera está encendida pero deja de funcionar	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está demasiado caliente. 	Apaga la cafetera. Espera 30-60 minutos y vuelve a encenderla. Si el problema persiste, contacta con Atención al cliente de Sage.
No sale agua del grupo	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. El depósito de agua está vacío. El depósito de agua no está correctamente colocado. 	<p>Espera a que alcance la temperatura de funcionamiento.</p> <p>Llena el depósito de agua.</p> <p>Empuja completamente el depósito y cierra el seguro.</p>
No sale agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	Llena el depósito de agua.
El molinillo se detiene	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado fino. 	Limpia el molinillo con la herramienta de limpieza suministrada. Consulta "Limpieza de muelas cónicas" en  Cuidado y limpieza.
El molinillo tarda demasiado en moler	<ul style="list-style-type: none"> El canal está obstruido. 	Limpia el canal con el cepillo de limpieza suministrado. Consulta "Limpieza de muelas cónicas" en  Cuidado y limpieza.
El molinillo no muele o se detiene	<ul style="list-style-type: none"> No quedan granos de café. La tolva no está fijada (la luz del botón DOSE parpadea). El portafiltros no está colocado correctamente en el soporte. La palanca está demasiado baja y el prensador bloquea el canal. Los residuos de café impiden colocar el portafiltros. 	<p>Agrega más granos.</p> <p>Fija la tolva.</p> <p>Coloca bien el portafiltros y comprueba que la luz del botón DOSE se ilumina.</p> <p>Sube la palanca a la posición inicial.</p> <p>Limpia el soporte para portafiltros con un cepillo.</p>
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 que ya han caducado. 	<p>Usa filtros presurizados o un grosor del molido más fino. Si el problema persiste, contacta con Atención al cliente de Sage.</p> <p>Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos con fecha de tueste y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</p>
No se ajusta el tiempo de dosificación automática	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está en modo manual. La máquina está en modo recarga. 	<p>Pulsa el dial MANUAL DOSE para volver al modo automático.</p> <p>No retires el portafiltros hasta que se haya completado el molido y alcanzado la dosis ideal.</p>
El nivel de la dosis no se actualiza	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está en modo manual. 	Pulsa el dial MANUAL DOSE para volver al modo automático. Consulta "Modos de dosificación" en  Funciones.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El molinillo no muele todos los granos	<ul style="list-style-type: none"> No hay suficientes granos en la tolva. 	Rellena la tolva o utiliza el modo manual.
La dosis es muy excesiva	<ul style="list-style-type: none"> Se ha utilizado un filtro simple en el modo de filtro doble. 	Selecciona el tamaño de filtro correcto.
La dosis es muy escasa	<ul style="list-style-type: none"> Se ha utilizado un filtro doble en el modo de filtro simple. 	Selecciona el tamaño de filtro correcto para la próxima dosis y consulta "Restablecer el tiempo de la dosificación automática" en  Funciones .
La dosis es escasa	<ul style="list-style-type: none"> Se ha cambiado el grosor del molido a un ajuste más fino. 	Usa "Un poco más" para alcanzar la dosis ideal.
No sale café del portafiltros	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado fino. El depósito de agua está vacío. 	<p>Consulta "Ajuste del grosor del molido" y "Guía de extracción" en  Funciones.</p> <p>Llena el depósito de agua.</p>
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado grueso. 	Consulta "Ajuste del grosor del molido" y "Guía de extracción" en  Funciones .
El café sale demasiado lento	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado fino. 	Consulta "Ajuste del grosor del molido" y "Guía de extracción" en  Funciones .
No hay crema	<ul style="list-style-type: none"> Los granos de café están rancios. 	Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos con fecha de tueste y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
El café está demasiado frío	<ul style="list-style-type: none"> Las tazas están frías y por eso se reduce la temperatura de extracción. En el caso de que el café lleve leche, esta podría no haberse calentado lo suficiente. 	<p>Precalienta las tazas.</p> <p>La leche habrá alcanzado la temperatura correcta cuando la base de la jarra esté caliente al tacto. Consulta "Espumado de la leche" en  Funciones.</p>
No emite vapor	<ul style="list-style-type: none"> El vaporizador está obstruido. El depósito de agua está vacío. 	<p>Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista. Si el vaporizador sigue bloqueado, consulta "Limpieza del vaporizador" en  Cuidado y limpieza.</p> <p>Llena el depósito de agua.</p>
Sale agua del vaporizador	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera se está calentando. 	Purga el vaporizador antes de espumar la leche. Consulta "Espumado de la leche" en  Funciones .

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El agua caliente no fluye de forma continua	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está demasiado caliente después del espumado. 	Deja que la máquina se enfríe.
La palanca está muy dura al prensar	<ul style="list-style-type: none"> La dosis es muy excesiva. Hay residuos de café en el mecanismo. 	<p>Usa la herramienta niveladora Razor* para corregir la dosis. Selecciona el tamaño de filtro correcto.</p> <p>Retira la cubierta del prensador y límpiala con el cepillo de limpieza suministrado.</p>
La superficie del café prensado no es lisa	<ul style="list-style-type: none"> Hay café molido en la superficie del prensador. 	Retira la cubierta del prensador y límpiala con el cepillo de limpieza suministrado.
La superficie del café no está bien compactada	<ul style="list-style-type: none"> Hay café molido atascado en el prensador. Hay café molido atascado en el prensador porque se prensó muy rápido. 	<p>Vuelve a prensar el café para que la superficie quede lisa.</p> <p>Baja la palanca más despacio.</p>
La altura del café prensado no está al nivel deseado	<ul style="list-style-type: none"> La cafetera está en modo automático y solo se alcanza la altura ideal. 	Usa el modo manual para ajustar el nivel.
El indicador TAMP sigue parpadeando y no hay lectura de altura en el manómetro después de prensar	<ul style="list-style-type: none"> No se completó el prensado. 	Baja la palanca de prensado hasta que oigas un pitido.
El indicador de mantenimiento  parpadea	<ul style="list-style-type: none"> Se necesita un ciclo de limpieza. 	<p>El indicador de mantenimiento  parpadeará cuando haga falta un ciclo de limpieza. Consulta las instrucciones de limpieza y descalcificación en el apartado de  Cuidado y limpieza.</p>
El indicador de mantenimiento  está encendido fijo	<ul style="list-style-type: none"> Se necesita un ciclo de descalcificación. 	<p>El indicador de mantenimiento  estará encendido fijo cuando haga falta un ciclo de descalcificación. Consulta las instrucciones de limpieza y descalcificación en el apartado de  Cuidado y limpieza.</p>

* Razor: consulta la lista de accesorios en  **Componentes**.



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 sageappliances.com

the Barista Express™ Impress

SES876



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 6 Características
- 7 Componentes
- 9 Montagem
- 10 Funções
- 20 Cuidados e limpeza
- 26 Resolução de problemas
- 29 Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

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

- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da utilização.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente e desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). 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.

- 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 inspeção, substituição ou reparação.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
- Não toque nas superfícies quentes. Certifique-se sempre de que deixa o aparelho arrefecer se o seguinte se aplicar ao aparelho:
 - ficar sem supervisão, for limpo, for movido, for montado, ou- for armazenado, desligue sempre a máquina de café expresso premindo o botão POWER (ALIMENTAÇÃO) para a posição OFF (DESLIGAR). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As tarefas de limpeza e de manutenção do aparelho realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Não utilize o aparelho num espaço fechado ou dentro de um armário.

- Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho. O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage® pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.

- Este aparelho destina-se apenas 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.

- A intervenção técnica deve ser apenas efetuada por um representante de serviço técnico autorizado.
- Utilização inadequada do aparelho, operado incorretamente ou reparado de forma não-profissional; Em tal caso, qualquer reivindicação da garantia é nula. A garantia não é aceite se existirem quaisquer danos.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas

aqueçam durante o uso. O elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após a utilização.


- O vaporizador tem de estar posicionado sobre a bandeja de gotejamento e fora do alcance das pessoas antes de premir o botão vapor para ATIVADO.
- Não coloque os dedos na calha de prensagem ao empurrar a alavanca de prensagem.
- Não abrir a porta de programação, esta é exclusivamente para pessoal de serviço autorizado.
- 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.
- Não encha o depósito de água com água quente.
- Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
- Limpe a superfície exterior da máquina com um pano húmido e suave e, em seguida, utilize um pano macio e seco para polir. Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas.



CUIDADO

Não use agentes de limpeza alcalinos ao limpar o aparelho para impedir a ocorrência de danos; use um pano macio e um detergente suave.



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



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

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Caraterísticas

SISTEMA DE AQUECIMENTO THERMOCOIL DE PRECISÃO

A serpentina de aquecimento de água integrada em aço inoxidável que controla com precisão a temperatura da água.

MOINHO COM TRITURADOR CÓNICO DE PRECISÃO

Os trituradores cónicos de precisão maximizam a área de superfície do café moído para obter um café com um sabor pleno.

MENOS SUJIDADE

O manípulo de café permanece fixo na mesma posição enquanto mói, doseia e prensa, reduzindo qualquer potencial sujidade da moagem na sua bandeja de gotejamento e bancada.

CONTROLO DE TEMPERATURA PID

Controlo de temperatura eletrónico PID para maior estabilidade de temperatura.

SAÍDA DE ÁGUA QUENTE DEDICADA

Para extrair café longo e com chávenas pré-aquecidas.

VAPORIZADOR DE TEXTURIZAÇÃO DE MICROESPUMA MANUAL

Vaporizador de aço giratória a 360° que se ajusta facilmente à posição perfeita para texturização do leite.

SISTEMA THE IMPRESS PUCK™

Simplifica os passos necessários para moer, dosear e prensar para criar uma dosagem impressionante. Menos sujidade. Menos esforço.

Dosagem inteligente com alimentação central dos grãos moídos

A dose é calculada automaticamente com base na última moagem e o café é carregado no centro para obter uma dose uniforme.

Prensa assistida com um giro final de barista

Pressão precisa de 10 kg com um giro profissional de 7 graus de barista para uma dose polida.

A medição de precisão corrige automaticamente a dose seguinte

O indicador indica quando o nível correto é atingido e o sistema memoriza automaticamente o ajuste para a próxima vez.



Componentes



- | | |
|--|---|
| <p>A. Depósito de grãos de café de 250 g</p> <p>B. Botão dose (Início da moagem) – Ilumina quando o manípulo de café está introduzido corretamente. "A Bit More" – ao piscar.</p> <p>C. Indicador de prensa – Pisca quando está pronto a prensar.</p> <p>D. Indicadores luminosos de dose automática/manual</p> <p>E. Alavanca de prensa assistida</p> <p>F. Indicador do nível de dose</p> <p>G. Botão de ajuste da dose manual – Prima para mudar para o modo de dose automática/manual. Rode para ajustar a quantidade da dose manual.</p> <p>H. Unidade de extração</p> <p>I. Tampa de prensagem amovível</p> <p>J. Base de moagem</p> | <p>K. Botão de filtro – Cesto de filtro simples ou duplo.</p> <p>L. Indicador da pressão de extração do café expresso – Monitoriza a pressão de extração.</p> <p>M. Depósito de água amovível de 2 l</p> <p>N. Botões 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS</p> <p>O. Botão ALIMENTAÇÃO</p> <p>P. Botão Vapor/Água Quente</p> <p>Q. Indicador luminosos de manutenção</p> <p>R. Indicador de Água/Vapor/Luz de Aquecimento</p> <p>S. Saída de água quente</p> <p>T. Manípulo de café de aço inoxidável de 54 mm</p> <p>U. Vaporizador</p> <p>V. Bandeja de gotejamento</p> <p>Tabuleiro de armazenamento de ferramentas – aloja acessórios quando não estão a ser utilizados (ver página seguinte)</p> |
|--|---|

CE **Informações de classificação**
 220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



ACESSÓRIOS

- | | |
|--|--|
| <p>A. Manípulo de café de aço inoxidável de 54 mm</p> <p>B. Jarro de leite de aço inoxidável</p> <p>C. Suporte do filtro de água com filtro</p> <p>D. Cestos de filtro de parede única para 1 e 2 CHÁVENAS</p> <p>E. Cestos de filtro de parede dupla para 1 e 2 CHÁVENAS</p> <p>F. Pastilhas de limpeza</p> | <p>G. Ferramenta de ajuste de dose de precisão the Razor™</p> <p>H. Chave Allen</p> <p>I. Ferramenta de limpeza para bocal do vaporizador</p> <p>J. Disco de limpeza</p> <p>K. Descalcificador em pó</p> <p>L. Pincel de limpeza</p> |
|--|--|



Montagem

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Preparação da máquina

Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina expresso.

Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios da caixa antes de eliminar a embalagem.

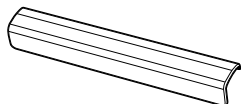
Remova o depósito de água localizado na parte de trás da máquina, puxando a pega do depósito de água.

Limpe as peças e os acessórios (depósito de água, manipulador de café, cestos do filtro, jarra) com água morna e um líquido detergente lava-louça suave. Enxague e seque devidamente.



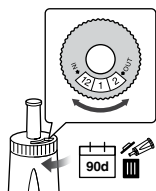
NOTA

Para máquinas coloridas, inclui proteção da bandeja de gotejamento. NÃO ELIMINAR.



INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

- Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco plástico.
- Defina o lembrete para o próximo mês de substituição. Recomenda-se a substituição do filtro de 3 em 3 meses.



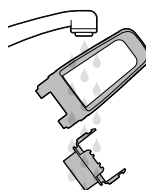
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.

H₂O



⌚ 5 m

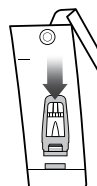
- Enxague o suporte do filtro com água fria.



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



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



NOTA

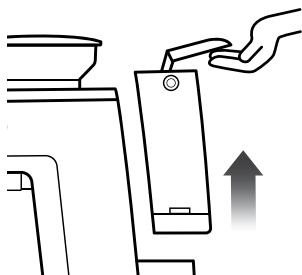
Substituir o filtro de água a cada três meses irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. É possível comprar os filtros em www.sageappliances.com



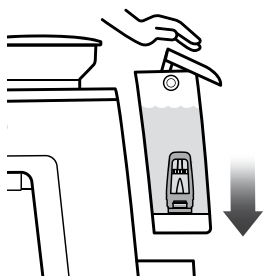
Funções

Encher o depósito de água

- Certifique-se de que o filtro de água está firmemente encaixado no interior do depósito de água.
- Utilize a pega na parte superior do depósito de água para ajudar a levantar o depósito da água e a remover da máquina.



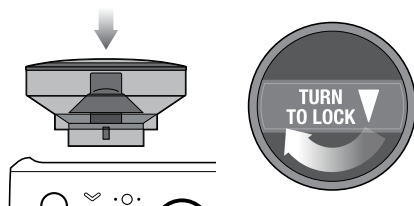
- Encha o depósito de água com água potável da torneira até à marca MAX (MÁXIMO) indicada na parte lateral do depósito de água.
- Instale novamente o depósito de água na parte traseira da máquina, empurrando para baixo e certificando-se de que está corretamente instalado na máquina.



NOTA

Se o nível da água no depósito de água estiver abaixo da marca (MIN) mínimo, a máquina de café expresso não funcionará.

INSTALAR O DEPÓSITO DE GRÃOS



- Introduza o depósito de grãos de café na posição na parte superior da máquina.
- Rode o botão para bloquear corretamente o depósito de grãos.
- Encha o depósito de grãos com grãos frescos.

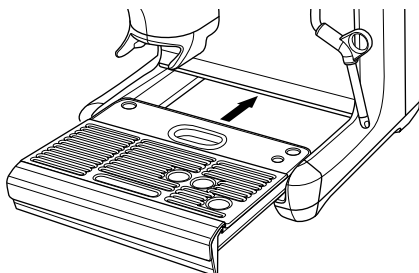
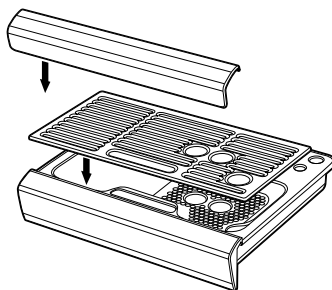


NOTA

A luz do filtro pisca entre o tamanho do cesto de 1 chávena e 2 chávenas quando o depósito de grãos de café não está fixo na devida posição.

Instalar a bandeja de gotejamento

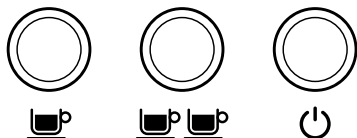
- Coloque a grelha da bandeja de gotejamento na parte superior da bandeja de gotejamento.
- **Para máquinas coloridas**, instale a proteção da bandeja de gotejamento na bandeja de gotejamento.
- Instale a bandeja de gotejamento na máquina.



FUNCIONAMENTO GERAL

- Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água fria da torneira até à marca máxima.
- Ligue o cabo de alimentação na tomada elétrica.
- Prima o botão POWER (ALIMENTAÇÃO). O botão POWER (ALIMENTAÇÃO) piscará enquanto a máquina está a aquecer. (A luz pisca durante até 55 segundos enquanto a máquina está a aquecer.)

Quando a temperatura correta for atingida, os botões 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS e o botão ALIMENTAÇÃO no painel de controlo acendem.



Preparação da primeira utilização e limpar a máquina

Recomendamos que efetue a operação de limpeza da máquina, para garantir que a máquina está preparada para funcionar corretamente.

Quando a máquina estiver no modo Em Espera, execute os seguintes passos.

- Coloque a chávena por baixo da unidade de extração e prima o botão 2 CHÁVENAS para passar água quente através da unidade de extração.
- Coloque uma chávena por baixo da saída de água quente. Rode o botão para a posição Água quente e passe água através da saída de água quente durante 10 segundos.
- Posicione o vaporizador sobre a bandeja de gotejamento. Rode o botão para a posição Vapor e ative o vapor durante 10 segundos.
- Elimine os conteúdos da chávena.
- Repita este ciclo 3 vezes. Elimine os conteúdos da bandeja de gotejamento e encha o depósito de água até à linha max (máximo).
- Introduza o manipulador de café na base de moagem, mantenha premido o botão "Dose" durante 3 segundos. Remova o manipulador de café e elimine quaisquer grãos moídos.



NOTA

- Coloque água diariamente. O depósito de água deve estar cheio de água fresca da torneira antes de cada utilização.
- NÃO utilize água altamente filtrada, desmineralizada, ou destilada nesta máquina. Pode afetar o sabor do café.

CESTOS DE FILTRO

Esta máquina inclui cestos de filtro de parede única e dupla de 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS.

Utilize o cesto de filtro de 1 CHÁVENA quando extrair uma única chávena e os cestos de filtro de 2 CHÁVENAS quando extrair 2 chávenas ou uma única chávena com café mais forte.

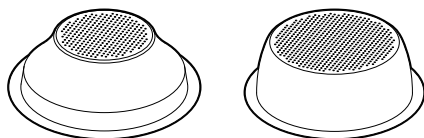
Se mudar de um cesto de 1 chávena para 2 chávenas ou vice-versa, ajuste a quantidade e tamanho de café moído.

Os cestos de filtro fornecidos servem para:

Cesto de filtro de 1 CHÁVENA = 8-11 g

Cesto de filtro de 2 CHÁVENAS = 16-19 g

Cestos de filtro de parede única

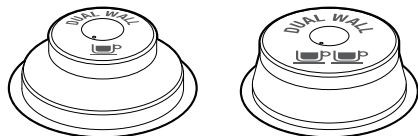


1 CHÁVENA 2 CHÁVENAS

Utilize cestos de filtro de parede única quando moer grãos de café frescos inteiros.

Permitem experimentar com a moagem e dose para criar um café expresso mais equilibrado.

Cestos de filtro de parede dupla



1 CHÁVENA 2 CHÁVENAS

Os cestos de filtro de parede dupla devem ser utilizados quando utilizar café pré-moído ou grãos com mais de 30 dias desde a torrefação.

Regulam a pressão e ajudam a otimizar a extração independentemente da moagem, dose ou frescura.

A MOAGEM

Definir o grau da moagem



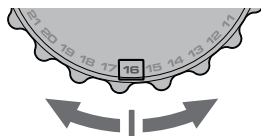
GRAU DE MOAGEM
MAIS FINO



GRAU DE MOAGEM
MAIS GROSSO

O grau de moagem afeta a taxa do fluxo de água através do café no cesto de filtro e o sabor do café expresso. Quando definir o tamanho, o grau de moagem deve ser fino, mas não demasiado fino e em pó.

Existem 25 configurações no botão GRAU DE MOAGEM. Para ajustar a moagem, rode o botão para trás da máquina para moer de forma mais fina, ou rode o botão para a frente da máquina para moer de forma mais grossa. Quanto menor for o número, mais fina será o tamanho da moagem. Quanto maior for o número, mais grossa será o tamanho da moagem. Recomendamos que comece com a definição n.º 16 e ajuste conforme necessário.



NOTA

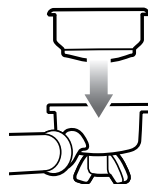
- Ao fazer alterações ao tamanho da moagem, a nova duração da dosagem automática será calculada após a sua próxima prensagem e atualizada para o ciclo da dose seguinte.
- Para a maioria das variedades de grãos, o moinho desliga-se automaticamente quando os grãos ficam demasiado baixos para completar uma dose.

SUGESTÃO

Alterar o tamanho da moagem afeta a dose no manipulador de café. Um tamanho de moagem mais fino pode causar uma dose insuficiente que exija "A Bit More". Uma moagem mais grossa pode causar uma dose excessiva. Para evitar uma dose excessiva, mantenha premido o botão "Filtro" durante 3 segundos, reduzindo o tempo de moagem em 3 segundos.

DOSAGEM

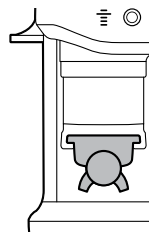
- Certifique-se de que o depósito de grãos de café está afixado à máquina e cheio de grãos de café frescos.
- Introduza o cesto de filtro necessário no manipulador de café.



- Se necessário, prima o botão tamanho do "filtro" para selecionar o tamanho do cesto do filtro, (único ou duplo).



- Introduza o manipulador de café firmemente na base de dosagem.



- Prima o botão "Dose" para iniciar a moagem. A luz pisca até que o ciclo de moagem esteja concluído.



NOTA

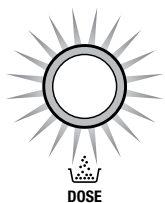
Se o botão de Dosagem não estiver iluminado, verifique se o manipulador de café está firmemente introduzido na base, o depósito de grãos de café está fixo na respetiva posição e a alavanca de prensa está na posição inicial.

COMO CORRIGIR UMA DOSE INSUFICIENTE OU EXCESSIVA?

Pode obter uma dose insuficiente ou excessiva quando são adicionados grãos frescos ao depósito; quando os grãos de café envelhecem; é utilizado um tipo diferente de grão de café ou se for feita uma alteração ao tamanho da moagem.

O que fazer quando o nível de dose está abaixo da barra central ideal?

- Quando a prensagem está abaixo da barra central ideal, a máquina altera-se para o modo "A Bit More", a luz do botão "Dose" irá piscar.



- Prima o botão "Dose" para adicionar "A Bit More" ao manipulador de café, em seguida, conclua a prensagem para uma leitura atualizada do nível de dose.
- Quando o nível de dose ideal é atingido, a máquina atualizará automaticamente a duração da dose automática para o ciclo seguinte.

O que fazer quando o nível de dose está acima da barra central ideal?

- Quando a prensagem estiver acima da barra central ideal, remova o manipulador de café da base.
- Utilize a Ferramenta de ajuste Razor. (consulte a secção Ajustar a dose)
- A máquina calculará em quanto reduzirá o tempo de moagem automática e aplicará esta informação para o ciclo seguinte.

SUBTRAIR TEMPO DA DOSAGEM AUTOMÁTICA

Quando se antecipa uma dose excessiva antes da moagem, devido a mudança para uma moagem mais grossa, alteração de grãos, ou quando os grãos acabam no ciclo de moagem anterior; mantenha premido o botão "Filtro" durante 3 segundos.

MODOS DE DOSAGEM

Dosagem automática



Esta é a função de dose padrão da máquina e o modo que será mais habitualmente utilizado.

A quantidade de café moído será doseada automaticamente no manipulador de café, e a máquina fornecerá orientação para atingir a quantidade ideal através do Medidor de Nível de Dosagem.

A máquina ajustará a dose ideal na próxima moagem.

Dose insuficiente (A Bit More)

Após a prensagem o botão "Dose" piscará para indicar que é necessário mais café moído no manipulador de café. Prima o botão "Dose" para adicionar "A Bit More" de café moído.

Recarga de dose

Esta funcionalidade é ideal quando o manipulador de café já tem café mas precisa de mais.

Por exemplo, nas seguintes situações:

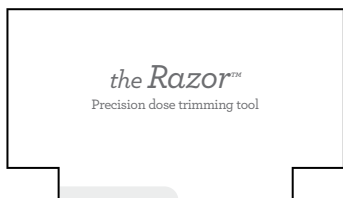
- Remover o manipulador de café durante a moagem e não voltar a introduzi-lo dentro de 5 segundos.
- Remover o manipulador de café após um ciclo de moagem completo, sem prensar nem remover a parte superior do montículo de café moído.

A máquina pode recarregar a partir dessa quantidade já no cesto do manipulador de café evitando o desperdício de café, iniciando um novo ciclo de moagem ou atualizando a duração da moagem automática. Para iniciar a recarga, o manipulador de café terá de ser introduzido na base e prensado. Se o nível de prensagem apresentar uma dose insuficiente, o botão de dose piscará indicando que é necessária uma recarga. Prima o botão "Dose" para iniciar a moagem e doseará a quantidade certa para obter o nível ideal.

NOTA

- Esta funcionalidade só está disponível no modo "Automático".
- Esta funcionalidade pode exigir 2 a 3 ciclos de recarga para atingir uma dose ideal.
- A duração da moagem automática definida não será afetada por esta funcionalidade.
- A máquina não iniciará uma recarga com uma dose excessiva ou nível ideal. Remova o manípulo de café e retire o excesso com a ferramenta.

Dose excessiva (Ajustar a dose)



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

Introduza a ferramenta the Razor™ no manípulo de café até as extremidades da ferramenta estarem apoiadas na orla do cesto de filtro. A lâmina da ferramenta de dosagem deve penetrar a superfície do café prensado.

Rode a ferramenta de ajuste de dose Razor™ para a direita e para a esquerda enquanto segura o manípulo de café sobre o depósito de borras de café para retirar o excesso de café.



Dosagem manual



Prima o botão de dose manual para alterar para o modo de dose manual. A luz em torno do botão de dosagem manual e a luz manual acendem-se quando estiver em modo manual.

Selecione a quantidade da dose rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio para mais ou no sentido contrário aos ponteiros do relógio para menos tempo de moagem.

Purgar o moinho

Recomenda-se a purga do café moído deixado nos trituradores ou na calha antes de fazer o primeiro café do dia. O café moído antigo pode afetar a qualidade na chávena e o sabor do café. A purga assegurará que apenas café fresco vai estar na sua chávena.

Para purgar, mantenha premido o botão "Dose". A moagem começará após 0,5 segundos, e parará assim que o botão "Dose" for libertado.

No modo automático, após fazer uma purga é necessário remover o manípulo de café, eliminar os grãos moídos do filtro e reintroduzir o manípulo de café na base de moagem para que a máquina regresse ao modo standby (em espera).

COMO FAZER CAFÉ

Purgar a unidade de extração

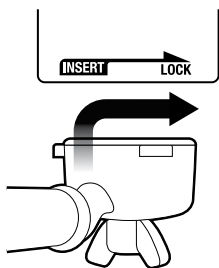
Antes de colocar o manipulô de café na unidade de extração, passe um fluxo de água reduzido através da unidade de extração premindo o botão 1 CHÁVENA. Esta ação irá purgar quaisquer resíduos de café moído da unidade de extração e estabiliza a temperatura antes da extração.



Inserir o manipulô de café

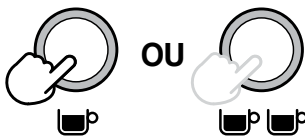
Limpe o excesso de café moído da orla do cesto de filtro para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.

Coloque o manipulô de café debaixo da unidade de extração de modo a alinhar a pega do manipulô de café com a posição INSERT (INSERIR). Insira o manipulô de café na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência.



Extrair um café expresso

- Coloque as chávena(s) pré-aquecidas por baixo do manipulô de café e prima o botão 1 CHÁVENA ou 2 CHÁVENAS para obter o volume necessário.



- Como guia, a extração do café expresso inicia-se após 8-12 segundos (tempo de infusão) e deve ter a consistência do mel.
- Se o café expresso começar a sair antes dos 7 segundos, significa que colocou uma dose insuficiente no cesto de filtro e/ou a moagem é muito grossa. Esta é uma dose SUB-EXTRAÍDA.
- Se o café expresso começar a pingar, mas não fluir após 12 segundos, significa que colocou uma dose excessiva no cesto de filtro e/ou a moagem é demasiado fina. Esta é uma dose SOBRE-EXTRAÍDA.

Um ótimo café expresso deve apresentar um equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e amargor.

O sabor do seu café depende de muitos fatores, como o tipo de grãos de café, grau de frescura da torrefação, grau de moagem fina ou grossa e a dose de café moído.

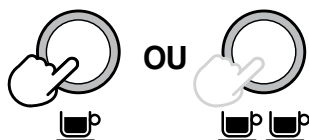
Experimente ajustando estes fatores, um de cada vez, para obter o sabor da sua preferência.

MANUAL DE EXTRAÇÃO

	MOAGEM	DOSE DE MOAGEM	TEMPO DE EXTRAÇÃO
SOBRE-EXTRAÍDO AMARGO • ADSTRINGENTE	DEMASIADO FINA	DEMASIADO	MAIS DE 35 SEG.
EQUILIBRADO	IDEAL	8-11 g (1 CHÁVENA) 16-19 g (2 CHÁVENAS)	25-30 SEG.
SUB-EXTRAÍDO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO	DEMASIADO GROSSA	INSUFICIENTE	MENOS DE 20 SEG.

PRÉ-INFUSÃO MANUAL

- **Mantenha premido** o botão 1 CHÁVENA ou 2 CHÁVENAS para definir o tempo de pré-infusão pretendido.



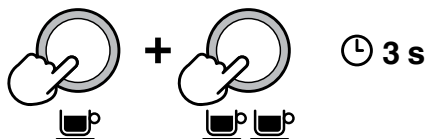
- Liberte o botão para iniciar a extração.
- Prima o botão 1 CHÁVENA ou 2 CHÁVENAS novamente para parar a extração.

NOTA

Premir um botão qualquer durante a extração vai parar a extração e a máquina regressa ao modo em espera.

PROGRAMAR O VOLUME DE DOSE

- **Mantenha premidos** os botões 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS durante 3 segundos, os botões iluminam-se e piscam.




Para definir o volume de 1 CHÁVENA:

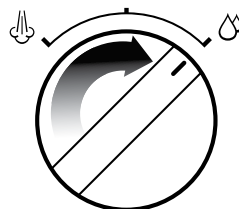
- Prima o botão 1 CHÁVENA para iniciar a extração.
- Prima o botão 1 CHÁVENA novamente para parar a extração. O volume modificado será guardado.

Para definir o volume 2 CHÁVENAS, siga os passos acima, mas selecione o botão 2 CHÁVENAS para iniciar e parar a extração.

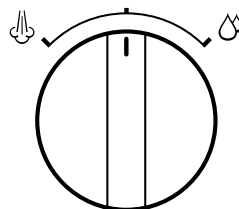
UTILIZAR ÁGUA QUENTE

A máquina tem uma saída de água quente dedicada.

- Rode o botão à direita, de EM ESPERA para  ÁGUA QUENTE.



- Rode o botão novamente para EM ESPERA para parar o fluxo de água quente.



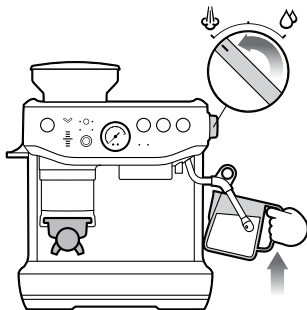
- O fluxo máximo do volume de água quente é de 240 ml.



AVISO

A temperatura da chávena é de aproximadamente 90°C. Tenha cuidado ao manusear bebidas quentes.

TEXTURIZAR LEITE



Há duas fases de texturização do leite, ventilação e aquecimento. Estas duas operações devem misturar-se numa só, sendo o objetivo tornar a textura do leite suave e sedosa à temperatura correta.

- Comece com leite fresco frio à escolha.
- Encha sempre a jarra de leite entre o nível min (Mínimo) e max (Máximo).
- Coloque o vaporizador sobre a bandeja de gotejamento e rode o botão de EM ESPERA para VAPOR e espere até que o fluxo de vapor seja mais forte.
- Rode o botão Vapor para a posição EM ESPERA para interromper o vapor e, em seguida, dentro de 8 segundos, introduza a ponta do vaporizador na jarra de leite e volte a rodar o botão para a posição Vapor.
- Introduza o bocal do vaporizador e coloque-o na jarra de leite com o bocal do vaporizador 1–2 cm abaixo da superfície do leite, próximo do lado direito da jarra na posição das 3 horas.
- Mantenha a ponta abaixo da superfície do leite até que o leite comece a rodar na direção dos ponteiros do relógio criando um turbilhão (efeito de redemoinho).
- Quando o leite estiver a rodar, baixe lentamente a jarra. Esta ação aproxima o bocal do vaporizador da superfície do leite e começa a introduzir ar no leite. Tem de introduzir a ponta suavemente na superfície do leite para rodar o leite com velocidade suficiente.
- Mantenha a ponta na superfície ou ligeiramente abaixo da superfície do leite e mantenha o redemoinho. Texturize o leite até obter o volume pretendido.

- Baixe a ponta abaixo da superfície, mas mantenha o redemoinho de leite. O leite está à temperatura correta (60-65°C) quando a jarra está quente para tocar confortavelmente.
- Mova o botão de vapor para a posição EM ESPERA antes de retirar a ponta do bocal fora do leite.
- Coloque o jarro para um lado, rode o botão para a posição VAPOR para purgar qualquer leite residual do vaporizador e limpe o vaporizador com um pano húmido.
- Bata com o jarro na bancada para eliminar quaisquer bolhas.
- Mexa o leite na jarra para aperfeiçoar e reintegrar a textura.
- Despeje o leite diretamente no café expresso.
- O mais importante é trabalhar rapidamente, antes que o leite comece a separar-se.



CUIDADO: RISCO DE QUEIMADURA

A máquina pode continuar a libertar vapor pressurizado, mesmo após desligar a máquina. As crianças devem estar sempre sob supervisão.

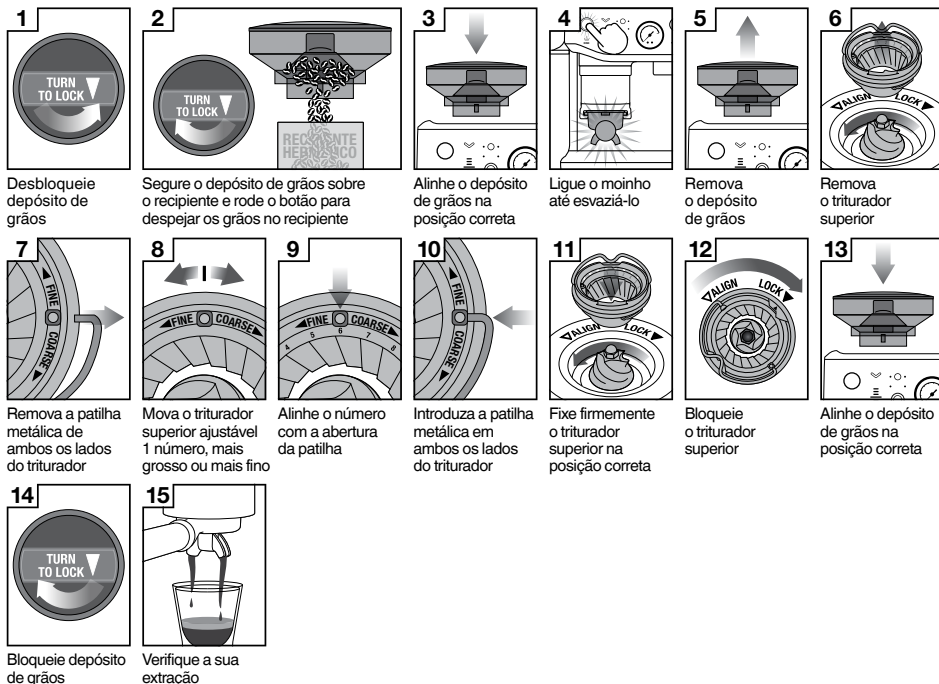
Ajuste da temperatura da água

Grãos diferentes podem exigir temperaturas de água diferentes para extrair o respetivo ótimo sabor. A temperatura pode ser ajustada +/- 2°C em incrementos de 1°C a partir da definição padrão:

1. Desligue a máquina para DESATIVADO.
2. Mantenha premido os botões de filtro, 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS e, em seguida, mantenha premido o botão ALIMENTAÇÃO.
3. A máquina irá emitir um sinal sonoro e apresentar a temperatura atual.
4. Prima um dos botões abaixo durante 5 segundos:
 - Aumentar 1°C – 2 CHÁVENAS
 - Aumentar 2°C – POWER (ALIMENTAÇÃO)
 - Diminuir 1°C – Dose manual
 - Aumentar 2°C – DoseA máquina irá emitir dois sinais sonoros para confirmar a alteração e regressar ao modo em espera.
5. Regresse à temperatura predefinida – prima o botão 1 CHÁVENA.

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 Impress™ é a capacidade de ampliar este intervalo com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue um ajuste de cada vez.



REPOR AS PREDEFINIÇÕES

Repor a duração da dose automática

Recomenda-se a reposição da dose automática se houver uma alteração significativa no tamanho da moagem ou se houver uma dose dupla acidental no manipulo de café.

A máquina tem de estar no modo EM ESPERA.

- Mantenha premido o botão "Dose Manual" e o botão "Filtro" durante 3 segundos para repor a duração da moagem para as predefinições de fábrica.
- A máquina confirmará a reposição quando o painel de controlo iluminar-se para o filtro, modo de moagem e o botão piscará 3 vezes com sinais sonoros.
- A máquina regressa ao modo EM ESPERA.

Repor duração da extração

A máquina tem de estar no modo EM ESPERA.

- Mantenha premido os botões "Filtro" e 1 CHÁVENA e 2 CHÁVENAS durante 3 segundos.
- A máquina emitirá um sinal sonoro 3 vezes.

- Em seguida, a máquina entra em "Modo pronto" na próxima inicialização.

AVISOS

Aviso Sem depósito de grãos

A luz do filtro pisca entre o tamanho do cesto de 1 chávana e 2 chávenas, o depósito de grãos de café não está instalado corretamente. Verifique o depósito de grãos de café e certifique-se de que o depósito de grãos de café está introduzido corretamente e na sua devida posição.

Aviso de poucos grãos de café

O botão "Dose" e as luzes "Nível de dose" piscarão dois LEDs vermelhos e emitem um sinal sonoro 3 vezes. Adicione grãos de café ao depósito de grãos de café.

A alavanca de prensagem não está na posição inicial

A máquina emitirá um sinal sonoro 3 vezes e coloca em pausa o ciclo de dosagem. Volte a colocar a alavanca na posição superior ou inicial e prima o botão Dose para continuar.



Cuidados e limpeza

SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA NO DEPÓSITO DE ÁGUA



1 Configurar a data para daqui a 3 meses

2 Mergulhar o filtro de água durante 5 minutos

3 Enxaguar o filtro de água

4 Colocar o filtro no suporte do filtro

5 Instalar o filtro no depósito de água

6 Inserir e bloquear o depósito de água

O filtro de água fornecido ajuda a reduzir o risco de excesso de calcário nos e sobre muitos dos componentes interiores operacionais. Substituir o filtro de água a cada três meses irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. Se vive numa área de água dura, recomenda-se que substitua o filtro de água com mais frequência.



AVISO

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 expresso.

- Remova o filtro do saco plástico e mergulhe-o num recipiente com água durante 5 minutos.
- Enxague o filtro com água corrente fria durante 5 segundos.
- Insira o filtro no suporte do filtro.
- Configure o botão Data para daqui a 3 meses.
- Para instalar, empurre o filtro para baixo até à sua devida posição.



NOTA


Para substituição dos filtros de água, contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou visite o nosso site em www.sageappliances.com

CICLO DE LIMPEZA

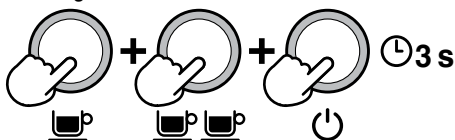


NOTA

Este é um ciclo de refluxo e é distinto do ciclo de descalcificação.

A luz indicadora LIMPEZA/DESCALCIFICAR  pisca quando for necessário um ciclo de limpeza.

1. Insira o cesto de filtro 1 CHÁVENA no manipulo de café, seguido do disco de limpeza fornecido, seguido de uma pastilha de limpeza.
2. Bloquee o manipulo de café na unidade de extração e coloque um recipiente grande debaixo dos bocais do manipulo 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 ALIMENTAÇÃO para desligar a máquina.
5. **Mantenha premido** os botões 1 CHÁVENA, 2 CHÁVENAS e ALIMENTAÇÃO durante 3 segundos.



6. O ciclo de limpeza inicia-se e dura cerca de 5 minutos. Durante este tempo, a água será lançada intermitentemente no manipulo de café para dissolver a pastilha de limpeza e voltar a ser lançada na unidade de extração.



NOTA

Não deve entrar água através do manipulo de café.

7. Remova o manipulo de café e certifique-se de que a pastilha se dissolveu na totalidade. Se a pastilha não se tiver dissolvido, repita o ciclo de limpeza a partir do passo 4 até se dissolver completamente.
8. Assim que a pastilha se dissolveu na totalidade, remova o disco de limpeza, reinsira o manipulo de café e prima o botão 2 CHÁVENAS para enxaguar a unidade de extração. Recomenda-se a colocação de um recipiente debaixo do bocal do manipulo de café para evitar que a água salpique sobre a máquina. Assim que estiver concluído, certifique-se de que limpa quaisquer salpicos com um pano macio e seco.

DESCALCIFICAR



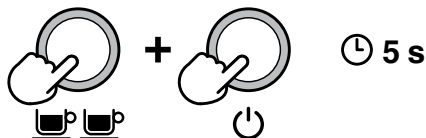
NOTA

- Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.
- Embora o ciclo de limpeza seja importante para manter unidade de extração limpa dos óleos de café; o ciclo de descalcificação é essencial para assegurar que a máquina se mantém limpa no interior e sem acumulação de minerais.
- Não utilize água engarrafada ao descalcificar. A maioria da água engarrafada pode conter sólidos dissolvidos que podem deixar depósitos no interior da máquina.

A luz indicadora

LIMPEZA/DESCALCIFICAR  ilumina-se quando for necessário Descalcificar

1. Dissolva uma saqueta de pó de descalcificação de Sage em 1 litro de água e, em seguida, encha o depósito de água (inicie o processo após dissolver completamente o pó).
2. Certifique-se de que a máquina está DESLIGADA e, em seguida, **mantenha premido** os botões 2 CHÁVENAS e ALIMENTAÇÃO simultaneamente durante 5 segundos para entrar no modo de descalcificação.



A unidade aquecerá como parte do início da ação de descalcificação, durante o processo de aquecimento, os botões ALIMENTAÇÃO e 2 CHÁVENAS devem piscar continuamente.

A máquina irá indicar que está pronta para realizar a descalcificação quando o botão ALIMENTAÇÃO, o botão 2 CHÁVENAS, a luz indicadora LIMPEZA/DESCALCIFICAR e a luz indicadora ÁGUA QUENTE/VAPOR estiverem todas acesas continuamente.

Descalcificar o componente de café



3. Prima o botão 2 CHÁVENAS para iniciar a descalcificação do componente de café da máquina. A descalcificação do componente de café demora cerca de 25 segundos. O botão 2 CHÁVENAS deve

piscar continuamente e permanecer constante quando o processo de descalcificação tiver concluído. Prima o botão 2 CHÁVENAS novamente para terminar a descalcificação dentro de 25 segundos.

A extração durará 25 segundos ou até o utilizador premir o botão 2 CHÁVENAS. A unidade confirmará o ciclo de descalcificação do componente do café com um sinal sonoro e a luz 2 CHÁVENAS fica fixa.

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 EM ESPERA.

4. Descalcifique o componente de vapor rodando o botão de vapor para a DIREITA na direção do icone VAPOR .
5. Descalcifique o componente de água quente rodando o botão de vapor para a ESQUERDA na direção do icone 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 3 a 5 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 Alimentação para sair do processo de descalcificação. Isto é indicado pela desativação das luzes indicadoras LED.

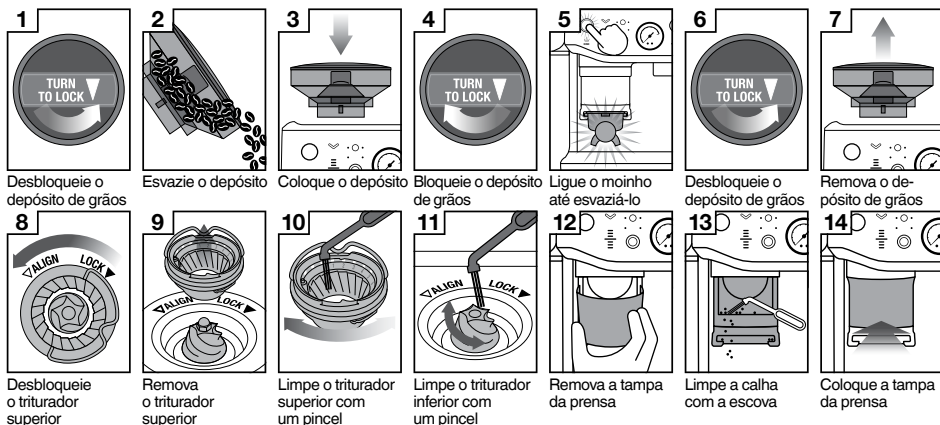


NOTA

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 2.

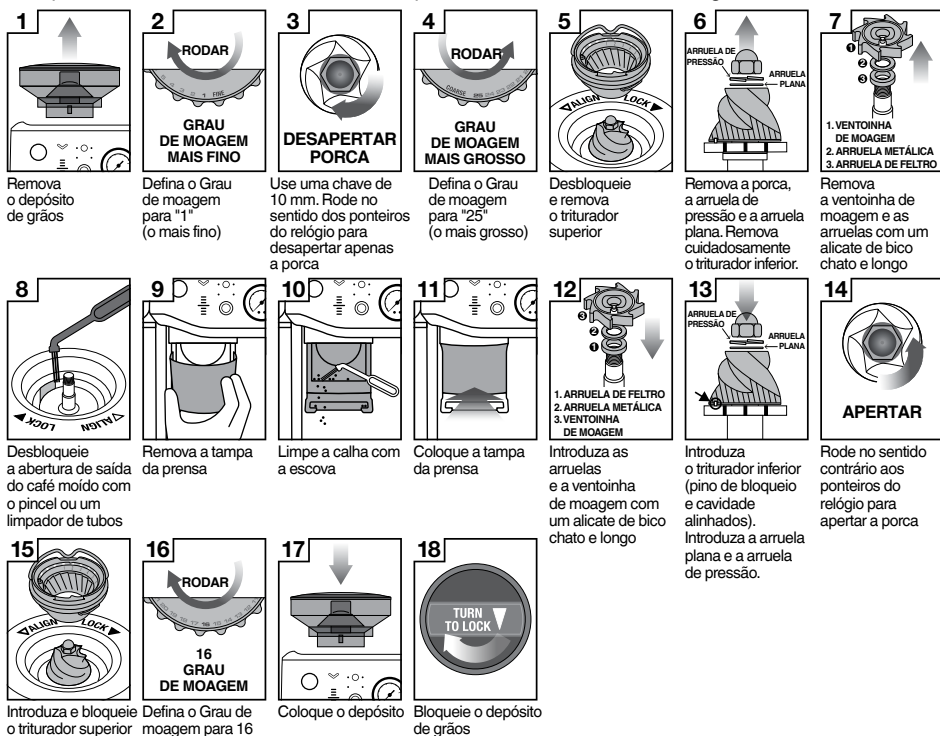
LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

A limpeza regular ajuda os trituradores cônicos a conseguirem resultados de moagem consistentes.



LIMPEZA AVANÇADA DO MOINHO DE TRITURADORES CÔNICOS

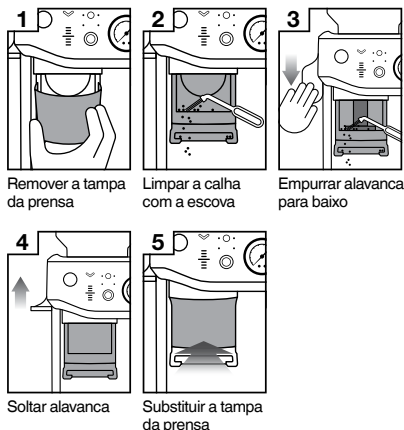
Este passo só é necessário se houver um bloqueio entre os trituradores de moagem e a saída do moinho.



AVISO

Tenha cuidado porque os trituradores de moagem são extremamente afiados.

LIMPAR O SISTEMA DE Prensagem



- Remova a tampa da prensa.
- Limpe a poeira ou o café moído da face e da base da prensa com uma escova.
- Empurre para baixo e segure a alavanca, com a escova de limpeza da prensa, limpe os resíduos do café moído dentro e à volta da prensa.
- Solte lentamente a alavanca novamente para cima certificando-se de que a escova de limpeza está fora da área do sistema de prensagem.

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 VAPOR/ÁGUA QUENTE na posição VAPOR. Esta ação remove quaisquer resíduos restantes de leite do interior do vaporizador.
- Certifique-se de que botão VAPOR/ÁGUA QUENTE se encontra na posição EM ESPERA se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído. Prima o botão 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 a utilização 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 filtro 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.
- Mantenha premido o botão 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) pode ser removido e limpo com um pano macio humedecido. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.



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

LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA E O TABULEIRO DE AQUECIMENTO DE CHÁVENAS

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

ARMAZENAR A MÁQUINA

- Antes de guardar, prima o botão ALIMENTAÇÃO para desligar a máquina, rode o botão Vapor EM ESPERA, desligue a tomada elétrica e retire a ficha. Remova os grãos de café não utilizados do depósito de grãos, limpe o moinho, esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento.
- Certifique-se de que a máquina está fria, limpa e seca. Coloque todos os acessórios na devida posição ou no tabuleiro de armazenamento. Armazene na vertical. Não coloque nenhum objeto em cima da máquina.



AVISO

Não use agentes de limpeza alcalinos ao limpar para impedir a ocorrência de danos. Use um pano macio e um detergente suave.



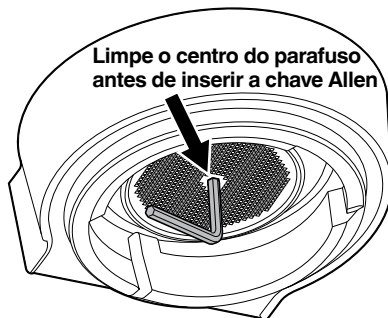
AVISO

Nunca coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido. O depósito de água nunca deve ser removido ou esvaziado na totalidade durante o ciclo de descalcificação.

UTILIZAR A CHAVE ALLEN

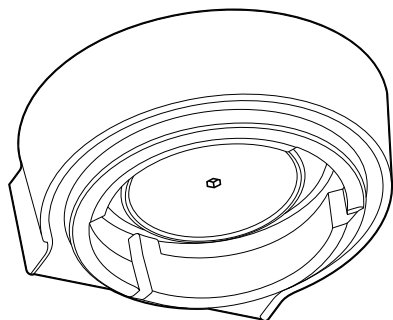
Ao longo do tempo, a junta de silicone em torno da rede de passagem de água terá de ser substituída para assegurar a melhor extração.

1. Prima o botão 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. Quando desapertado, remova cuidadosamente e guarde o parafuso e a rede de passagem de água de aço inoxidável. 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 seus dedos, rode o parafuso 2-3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, insira a chave Allen e aperte o parafuso até estar nivelado com a rede de passagem de água.
8. Reintroduza a bandeja de gotejamento e o depósito de água.











NOTA









Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou dirija-se a www.sageappliances.com para obter juntas de silicone de substituição ou solicitar aconselhamento.



Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
A máquina está ligada mas deixa de funcionar	<ul style="list-style-type: none">• A máquina está demasiado quente.	Desligue a máquina. Aguarde 30-60 minutos e volte a ligar a máquina. Se o problema persistir, contacte o Suporte ao consumidor da Sage.
A água não sai da unidade de extração	<ul style="list-style-type: none">• A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional.• O depósito de água está vazio.• O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.	<p>Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional.</p> <p>Encha o depósito de água.</p> <p>Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.</p>
Não há água quente	<ul style="list-style-type: none">• O depósito de água está vazio.	Encha o depósito de água.
Tempo esgotado do moinho	<ul style="list-style-type: none">• O grau de moagem é muito fino.	Limpe o moinho com a ferramenta de limpeza fornecida. Consulte "Limpar os trituradores cónicos" em  Cuidados e Limpeza .
A moagem dura muito tempo	<ul style="list-style-type: none">• A calha está bloqueada.	Limpe a calha com o pincel de limpeza fornecido. Consulte "Limpar os trituradores cónicos" em  Cuidados e Limpeza .
Não tritura/a trituração para	<ul style="list-style-type: none">• Acabaram os grãos.• O depósito de grãos não está bloqueado (luz da dose a piscar de forma contínua).• O manipulador de café não foi totalmente inserido na base de moagem.• A alavanca está demasiado baixa e a prensa está a bloquear a calha.• A acumulação de café impede a inserção do manipulador de café.	<p>Adicione mais grãos.</p> <p>Bloqueie o depósito de grãos.</p> <p>Insira totalmente o manipulador de café e veja como acende luz do botão DOSE.</p> <p>Levante totalmente a alavanca para a posição inicial.</p> <p>Limpe a base de moagem com o pincel.</p>
O indicador da pressão não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Dose incorreta ou não existe quantidade de café suficiente no cesto de filtro.• Utilização de grãos de café para além da data de validade.	<p>Use cestos de parede dupla ou use uma definição de grau de moagem mais fina. Se o problema persistir, contacte o Suporte ao consumidor da Sage.</p> <p>Use grãos de café torrados recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5 e 20 dias a partir desta data.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O tempo automático não se ajusta	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está no modo "Manual". No modo "Recarga". 	<p>Prima o botão DOSE MANUAL para regressar ao modo automático.</p> <p>Não remova o manipulador de café até que a moagem esteja concluída e a dose ideal seja atingida.</p>
O nível de dose não atualiza	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está no modo "Manual". 	<p>Prima o botão DOSE MANUAL para regressar ao modo automático. Consulte os "Modos de dosagem" em  Funções.</p>
O moinho não mói todos os grãos	<ul style="list-style-type: none"> Não há grãos suficientes no depósito de grãos. 	<p>Recarregue o depósito de grãos ou use o modo "Manual".</p>
Dose excessiva severa	<ul style="list-style-type: none"> Cesto de 1 chávena usado no modo de filtro duplo. 	<p>Selecione o tamanho do filtro correto.</p>
Dose insuficiente severa	<ul style="list-style-type: none"> Cesto de 2 chávenas usado no modo de filtro simples. 	<p>Selecione o tamanho do filtro correto para a sua próxima dose e, em seguida, toque em "Repor a duração da dose automática" em  Funções.</p>
Dose insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> Moagem ajustada a uma moagem mais fina. 	<p>Use "Um pouco mais" para alcançar a dose ideal.</p>
O café não está a sair do manipulador de café	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem é demasiado fino. O depósito de água está vazio. 	<p>Consulte as secções "Definir o grau de moagem" e "Guia de extração", em  Funções.</p> <p>Encha o depósito de água.</p>
O café sai demasiado depressa	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem é demasiado grosso. 	<p>Consulte as secções "Definir o grau de moagem" e "Guia de extração", em  Funções.</p>
O café sai demasiado lento	<ul style="list-style-type: none"> O grau de moagem é demasiado fino. 	<p>Consulte as secções "Definir o grau de moagem" e "Guia de extração", em  Funções.</p>
Não há creme	<ul style="list-style-type: none"> Os grãos de café estão caducados. 	<p>Use grãos de café torrados recentemente com uma data de "torrado a" e consuma entre 5 e 20 dias a partir desta data.</p>
O café está demasiado frio	<ul style="list-style-type: none"> As chávenas estão frias e causam a redução da temperatura de extração. O leite não aqueceu o suficiente (se estiver a fazer uma bebida à base de leite). 	<p>Pré-aqueça as chávenas.</p> <p>O leite está à temperatura correta quando a base da jarra está quente ao toque. Consulte "Texturizar leite" em  Funções.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Não há vapor	<ul style="list-style-type: none"> • O vaporizador está obstruído. • O depósito de água está vazio. 	<p>Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida. Se o vaporizador permanecer obstruído, consulte "Limpar o vaporizador" em  Cuidados e limpeza para obter um processo de limpeza detalhado.</p> <p>Encha o depósito de água.</p>
Sai água do vaporizador	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina está a aquecer. 	<p>Purgue o vaporizador antes de texturizar o leite. Consulte "Texturizar leite" em  Funções.</p>
A água quente não está a fluir de forma contínua	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina está demasiado quente após a vaporização. 	<p>Deixe a máquina arrefecer.</p>
A alavanca oferece muita resistência ao prensar	<ul style="list-style-type: none"> • Dose excessiva severa. • Acumulação de café no mecanismo. 	<p>Use a ferramenta de ajuste Razor* para corrigir a dose atual. Selecione o tamanho do filtro correto.</p> <p>Remova a tampa da proteção (prensa) e limpe com o pincel de limpeza fornecido.</p>
A superfície da dose de café não está plana e uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Excesso de café moído preso na face da prensa. 	<p>Remova a tampa da proteção (prensa) e limpe com o pincel de limpeza fornecido.</p>
A superfície da dose de café tem algumas borras soltas na parte superior	<ul style="list-style-type: none"> • Excesso de café moído retido na prensa. • Excesso de café moído retido na prensa devido a prensar demasiado rápido. 	<p>Empurre novamente a alavanca da prensa para obter uma dose de café bastante polida.</p> <p>Empurre a alavanca para baixo mais devagar.</p>
A altura da prensa não está ao nível pretendido	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina está no modo automático, ou seja, apenas para a altura ideal. 	<p>Use o modo "Manual" para controlo personalizado.</p>
A luz da prensa continua a piscar e não há leitura de altura no indicador após prensar	<ul style="list-style-type: none"> • A ação de prensagem não foi concluída. 	<p>Empurre a alavanca da prensa para baixo até ouvir o sinal sonoro.</p>
Quando o indicador luminoso de manutenção  pisca	<ul style="list-style-type: none"> • É necessário um ciclo de limpeza. 	<p>O indicador luminoso de manutenção  pisca quando é necessário um ciclo de limpeza. Aceda à secção  Cuidados e Limpeza para obter as instruções de limpeza e descalcificação.</p>
Quando o indicador luminoso de manutenção  acende de forma fixa	<ul style="list-style-type: none"> • É necessário um ciclo de descalcificação. 	<p>O indicador luminoso de manutenção  fica numa luz fixa quando é necessário um ciclo de descalcificação. Aceda à secção  Cuidados e Limpeza para obter as instruções de limpeza e descalcificação.</p>

* Razor – Consulte a lista de acessórios em  **Componentes**.



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 **sageappliances.com** para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.



Notas

the Barista Express™ Impress

SES876



PL SZYBKI PRZEWODNIK

Sage®



Spis treści

- 2 Dla Sage® liczy się bezpieczeństwo
- 6 Zalety
- 7 Części
- 9 Montaż
- 10 Funkcje
- 20 Konserwacja i czyszczenie
- 25 Rozwiązywanie problemów
- 28 Gwarancja

DLA SAGE® LICZY SIĘ BEZPIECZEŃSTWO

W Sage® bezpieczeństwo jest bardzo ważne. Opracowujemy i wytwarzamy nasze produkty konsumenckie przede wszystkim z myślą o bezpieczeństwie naszych klientów. Mimo to chcielibyśmy prosić o zachowanie ostrożności podczas korzystania z każdego urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ZACHOWAJ JE NA PRZYSZŁOŚĆ

- Przed użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób.
- Przed rozpoczęciem korzystania upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany i całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W). W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.
- Zaleca się instalację wyłącznika różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania ze wszystkich urządzeń elektrycznych. Wskazane jest zastosowanie wyłącznika bezpieczeństwa, dla którego znamionowe

- napięcie robocze wynosi nie więcej niż 30 mA. Aby uzyskać fachową poradę, skonsultuj się z elektrykiem.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilania, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast przestań używać urządzenia i zwróć je do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego Sage® w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy.
 - Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwiisał z krawędzi blatu albo stołu. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się.
 - Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli ekspres ciśnieniowy ma być pozostawiony bez nadzoru, czyszczony, przenoszony, montowany lub przechowywany, należy go zawsze wyłączyć, naciskając przycisk zasilania. Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje.
 - To urządzenie może być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej albo intelektualnej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem zapewnienia nadzoru nad nimi lub wyjaśnienia im, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób i zagwarantowania, że rozumieją związane z tym zagrożenia. Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
 - Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie wysokich temperatur, równej i suchej powierzchni z dala od jej krawędzi i źródeł ciepła, takich jak gorące płyty grzejne na kuchence elektrycznej lub gazowej czy piekarniki.
 - Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli znajduje się w zamkniętej przestrzeni bądź szafce.

- Nie używaj z urządzeniami innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie. Używanie przystawek, których nie sprzedaje ani nie zaleca firma Sage® może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach lub na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz. **Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.**
- Konserwacji urządzenia powinni dokonywać tylko autoryzowani pracownicy serwisowi.
- W razie nieprawidłowego lub niewłaściwego użycia urządzenia albo niewłaściwej naprawy, roszczenia w ramach gwarancji są nieważne. W wypadku uszkodzeń nie będą akceptowane roszczenia w ramach gwarancji.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia, bo metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać. Elementy grzewcze zachowują ciepło po użyciu.
- Przed ustawieniem pokrętła do pozycji WŁ. skieruj dyszę spieniającą na tackę ociekową i z dala od osób znajdujących się w pobliżu.
- Nie wkładaj palców do wylotu zmielonej kawy podczas naciskania dźwigni ubijaka.
- Nie otwieraj portu programowania. Jest on przeznaczony wyłącznie do użytku przez pracowników serwisowych.
- Nie używaj młynka bez prawidłowego umieszczenia pokrywki zasobnika. Trzymaj palce, dłonie, włosy, ubrania i przyrządy kuchenne z dala od zasobnika podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj zbiornika gorącą wodą.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Wyczyść zewnętrzną powierzchnię miękką, wilgotną ściereczką, a następnie przetrzyj miękką, suchą ściereczką. Utrzymuj urządzenie i akcesoria w czystości. Postępuj zgodnie z dostarczonymi instrukcjami czyszczenia.



UWAGA

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących. Użyj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Przekaż je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**



Zalety

PRECYZYJNY SYSTEM GRZEWICZY THERMOCOIL

Zintegrowana cewka przepływu wody ze stali nierdzewnej precyzyjnie kontrolująca temperaturę wody.

PRECYZYJNY MŁYNEK Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI

Precyzyjne, stożkowe ziarna maksymalizują powierzchnię mielenia kawy, aby uzyskać pełny smak espresso.

MNIEJ BAŁAGANU

Kolba pozostaje nieruchoma podczas mielenia, porcjowania i ubijania, co zmniejsza ilość zmielonej kawy spadającej na tackę ociekową i blat.

SYSTEM KONTROLI TEMPERATURY PID

Elektroniczny system kontroli temperatury PID zwiększający stabilność temperatury.

SPECJALNA WYLEWKA NA GORĄCĄ WODĘ

Do przyrządzania kawy long black i podgrzewania filiżanek.

DYSZA DO RĘCZNEGO SPIENIANIA MLEKA

Obrotową w zakresie 360° dyszę pary można łatwo ustawić w idealnej pozycji do spieniania mleka.

SYSTEM IMPRESS PUCK™

Upraszcza proces mielenia, dozowania i ubijania, aby sprawnie ubijać kawę. Mniej bałaganu. Mniej sprzątan.

Inteligentne porcjowanie z centralnym wsypywaniem ziaren

Porcja jest automatycznie obliczana na podstawie ostatniego mielenia, a kawa jest wsypywana centralnie, aby uzyskać równomierną porcję.

Ubijanie wspomagane z obrotem w stylu baristy

Precyzyjne ubicie z siłą 10 kg i obrotem o 7 stopni, aby uzyskać zbitą kawowy krążek.

Precyzyjne mierzenie automatycznie korygujące następną porcję

Wskaźnik pokazuje, kiedy osiągnięto odpowiedni poziom, a system automatycznie zapamiętuje to ustawienie na przyszłość.



Części



- | | |
|--|--|
| A. Zasobnik na ziarna kawy o pojemności 250 g | K. Przycisk filtra – pojedyncze lub podwójne sitko filtrujące. |
| B. Przycisk porcji (rozpoczęcie mielenia) – świeci się, gdy kolba jest poprawnie zamocowana. Gdy miga, trzeba dołożyć więcej kawy. | L. Manometr ekstrakcji espresso – monitoruje ciśnienie ekstrakcji. |
| C. Wskaźnik ubijania – miga, gdy można zacząć ubijać. | M. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2 l |
| D. Lampki wskazujące automatyczne/ręczne porcjowanie | N. Przyciski 1 i 2 filiżanek |
| E. Wspomagana dźwignia ubijaka | O. Przycisk zasilania |
| F. Wskaźnik poziomu porcji | P. Pokrętło pary / gorącej wody |
| G. Pokrętło ręcznej regulacji porcji – naciśnij, aby przejść do trybu automatycznej/ ręcznej porcji. Przekręć, aby dostosować ręczną porcję. | Q. Lampka konserwacji |
| H. Głowica | R. Lampka wody/pary/grzania |
| I. Zdemontowana pokrywa ubijaka | S. Wylot gorącej wody |
| J. Uchwyt do kolby | T. Kolba ze stali nierdzewnej 54 mm |
| | U. Dysza spieniająca |
| | V. Tacka ociekowa |
- Szuflada na akcesoria – włóż do niej akcesoria, gdy ich nie używasz (patrz następna strona)

CE Dane znamionowe
220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W



AKCESORIA

- | | |
|--|--|
| <p>A. Kolba ze stali nierdzewnej 54 mm</p> <p>B. Dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej</p> <p>C. Uchwyt do filtra wody i filtr</p> <p>D. Sitka z pojedynczym dnem
(1 filiżanka i 2 filiżanki)</p> <p>E. Sitka z podwójnym dnem
(1 filiżanka i 2 filiżanki)</p> <p>F. Tabletki do czyszczenia</p> | <p>G. Narzędzie do wyrównywania porcji
The Razor™</p> <p>H. Klucz imbusowy</p> <p>I. Narzędzie do czyszczenia końcówki
dyszy pary</p> <p>J. Tarcza czyszcząca</p> <p>K. Proszek do usuwania kamienia</p> <p>L. Szczotka do czyszczenia</p> |
|--|--|



Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

Usuń i wyrzuć wszystkie etykiety i materiały pakujące dołączone do ekspresu ciśnieniowego.

Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wyjęto z niego wszystkie części i akcesoria.

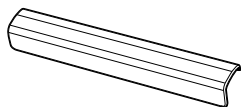
Wymij zbiornik na wodę znajdujący się z tyłu urządzenia, pociągając za jego uchwyt.

Wyczyść części i akcesoria (zbiornik, kolbę, filtr, sitka, dzbanek) ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Dokładnie optucz je i wysusz.



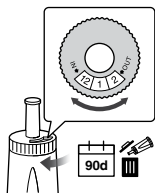
UWAGA

Do kolorowych ekspresów jest dołączony ochraniacz tacki ociekowej. **NIE WYRZUCAJ GO.**



MONTAŻ FILTRA WODY

- Wymij filtr wody i uchwyt filtra z plastikowej torby.
- Ustaw przypomnienie o wymianie na następny miesiąc. Zaleca się wymianę filtra co trzy miesiące.



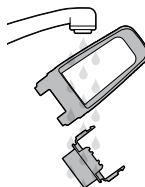
- Zamocz filtr w zimnej wodzie na pięć minut.

H₂O



⌚ 5 min

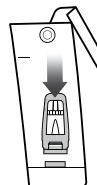
- Optucz uchwyt filtra zimną wodą.



- Zamocuj filtr w dwóch częściach uchwytu filtra.



- Aby zamocować zmontowany uchwyt filtra w zbiorniku, wyrównaj podstawę uchwytu z adapterem wewnątrz zbiornika. Wciśnij filtr od góry, aby go zamocować.



UWAGA

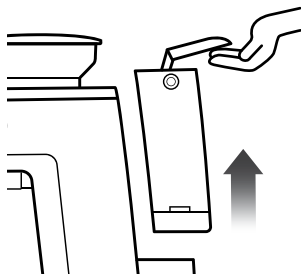
Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać ekspres. Filtry można kupić w witrynie www.sageappliances.com



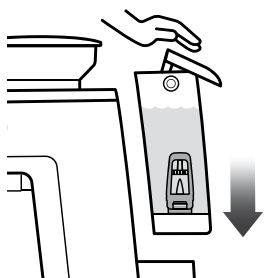
Funkcje

Napełnianie zbiornika wody

- Upewnij się, że filtr wody bezpiecznie zamocowano w zbiorniku na wodę.
- Użyj uchwytu w górnej części zbiornika, aby ułatwić sobie jego podniesienie i odłączenie go od ekspresu.



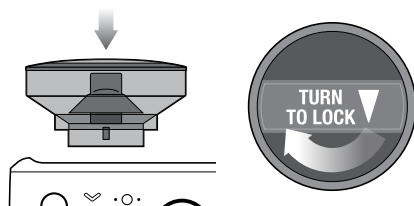
- Napełnij zbiornik zimną wodą pitną z kranu aż do znacznika MAX znajdującego się na jego boku.
- Ponownie załóż zbiornik na wodę na urządzenie. Popchnij go w dół, aby upewnić się, że został stabilnie zamocowany w odpowiedniej pozycji.



UWAGA

Jeśli poziom wody w zbiorniku znajduje się poniżej oznaczenia minimum (MIN), ekspres ciśnieniowy nie będzie działać.

Mocowanie zasobnika



- Włóż zasobnik na ziarna kawy w odpowiednie miejsce w górnej części ekspresu.
- Obróć pokrętkę, aby zamocować zasobnik.
- Napełnij zasobnik świeżymi ziarnami.

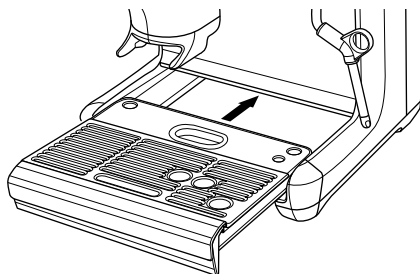
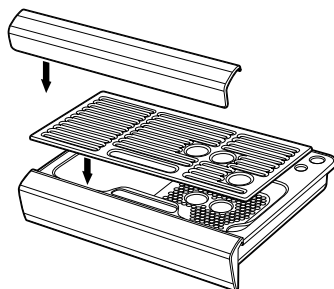


UWAGA

Jeśli zasobnik na ziarna nie jest poprawnie zamontowany, lampki filtra migają między oznaczeniem pojedynczego i podwójnego sitka.

Mocowanie tacki ociekowej

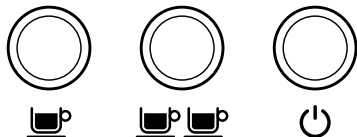
- Umieścić kratkę tacki ociekowej od góry.
- **W przypadku kolorowego ekspresu** zamocuj ochroniacz na tacce ociekowej.
- Wsuń tackę ociekową do ekspresu.



OGÓLNA OBSŁUGA

- Upewnij się, że zbiornik wody jest wypełniony zimną wodą z kranu do maksymalnego poziomu.
- Podłącz przewód zasilania do gniazda.
- Naciśnij przycisk ZASILANIA. Przycisk ZASILANIA miga, gdy ekspres się nagrzewa. (Światło będzie migać przez maks. 55 sekund podczas nagrzewania ekspresu).

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury zaświecą się przyciski 1 FILIŻANKI i 2 FILIŻANEK oraz przycisk ZASILANIA na panelu kontrolnym.



Przygotowywanie i płukanie ekspresu przed pierwszym użyciem

Zaleca się przeprowadzenie płukania ekspresu, aby należycie go przygotować.

Wykonaj poniższe kroki po przejściu ekspresu w tryb czuwania.

- Umieść filiżankę pod głowicą i naciśnij przycisk 2 filiżanek, aby przepuścić gorącą wodę przez głowicę.
- Umieść filiżankę pod strumieniem gorącej wody. Obróć pokrętko do pozycji gorącej wody i przepuść wodę przez wylewkę gorącej wody przez 10 sekund.
- Umieść dyszę pary nad tacką ociekową. Obróć pokrętko do pozycji pary i włącz parę na 10 sekund.
- Opróżnij filiżankę.
- Powtórz ten cykl trzy razy. Opróżnij tackę ociekową i ponownie napełnij zbiornik wody do maksymalnego poziomu.
- Włóż kolbę do uchwytu, naciśnij przycisk DOSE i przytrzymaj go przez trzy sekundy. Zdejmij kolbę i wyrzuć zmielone ziarna.



UWAGA

- Napełniaj zbiornik codziennie. Powinien być napełniony świeżą, zimną wodą przed każdym użyciem.
- **NIE UŻYWAJ** w ekspresie wody filtrowanej, demineralizowanej lub destylowanej. Może to wpłynąć na smak kawy.

SITKA

Ekspres zawiera sitka z pojedynczym i podwójnym dnem, do 1 FILIŻANKI lub 2 FILIŻANEK.

Do zaparzania pojedynczej filiżanki używaj sitka do 1 FILIŻANKI, a do zaparzania 2 FILIŻANEK lub mocniejszej kawy bądź kubka — sitka do 2 filiżanek.

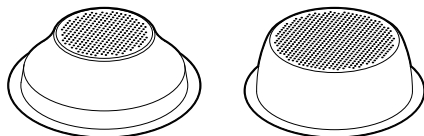
Dostosuj ilości zmielonego ziarna i grubość mielenia, jeśli przechodzisz z pojedynczego sitka na podwójne lub w drugą stronę.

Dostarczone sitka są przeznaczone na następujące porcje:

Sitko na 1 FILIŻANKĘ = 8–11 g

Sitko na 2 FILIŻANKI = 16–19 g

Sitka z pojedynczym dnem



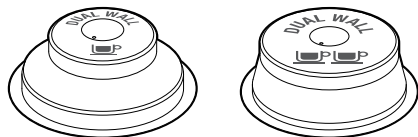
1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

SUżywaj sitek z pojedynczym dnem, gdy mielisz całe świeże ziarna kawy.

Umożliwia to eksperymentowanie z mieleniem i porcjowaniem w celu osiągnięcia bardziej zrównoważonego smaku espresso.

Sitka z podwójnym dnem



1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

Wybieraj sitka z podwójnym dnem, gdy używasz wstępnie zmielonej kawy lub starszych ziaren, od których palenia upłynęło ponad 30 dni.

Regulują one ciśnienie i pomagają zoptymalizować proces ekstrakcji niezależnie od stopnia zmielenia, porcji czy świeżości kawy.

MIELENIE

Regulowanie grubości mielenia



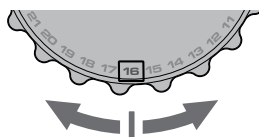
**DROBNIJ
MIELONE ZIARNO**



**GRUBIEJ
MIELONE ZIARNO**

Grubość mielenia wpłynie na tempo przepływu wody przez kawę w sitku filtrującym oraz smak espresso. Przy regulacji grubość mielenia należy zadbać, aby ziarna były drobno zmielone, ale nie sproszkowane.

Pokrętko grubości mielenia ma 25 ustawień. Aby wyregulować grubość mielenia, przekręć pokrętko w kierunku tyłu ekspresu, aby drobniej mielić ziarna lub do przodu, aby mielić je grubiej. Im niższa liczba, tym ziarna są drobniej mielone. Im wyższa liczba, tym ziarna są grubiej mielone. Zalecamy rozpoczęcie od ustawienia nr 16 i dostosowanie go w miarę potrzeby.



UWAGA

- Gdy dokonasz zmian w grubości mielenia, nowy czas automatycznego porcjowania zostanie obliczony po następnym ubiciu i uaktualniony dla następnego cyklu porcjowania.
- W przypadku większości rodzajów ziaren młynek wyłączy się automatycznie, gdy ich ilość jest zbyt mała, aby przyrządzić porcję.

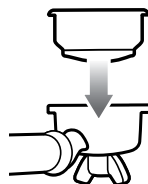


WSKAZÓWKA

Zmiana grubości mielenia wpływa na porcję w kolbie. Drobniejsza grubość mielenia może skutkować za małą porcją, co wymaga zwiększenia ilości ziaren. Większa grubość mielenia może skutkować zbyt dużą porcją. Aby uniknąć przyrządzenia zbyt dużej porcji, naciśnij przycisk „Filter” i przytrzymaj go przez 3 sekundy, co skróci czas mielenia o 3 sekundy.

PORCJOWANIE

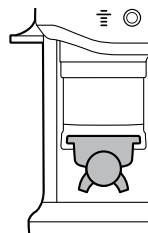
- Upewnij się, że zasobnik jest zamocowany na ekspresie i wypełniony świeżymi ziarnami kawy.
- Włóż odpowiedni sitko filtrujące do kolby.



- Naciśnij przycisk „Filter”, aby wybrać rozmiar filtra (pojedynczy lub podwójny).



- Umieść kolbę w uchwycie pojemnika do porcjowania.



- Naciśnij przycisk „Dose”, aby rozpocząć mielenie. Lampka będzie migać do ukończenia cyklu mielenia.



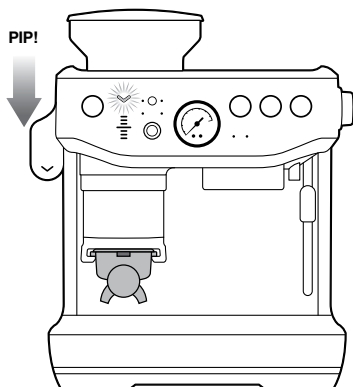
UWAGA

Jeśli przycisk Dose nie świeci się, sprawdź, czy kolba jest poprawnie zamocowana w uchwycie, zasobnik na ziarna kawy jest zablokowany, a dźwignia ubijaka jest podniesiona.

UBIJANIE

Lampka „Tamp” zamiga po zakończeniu cyklu mielenia.

- Popchnij dźwignię do końca w dół, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. W ten sposób ziarna kawy w kolbie zostaną ubite z jednolitą siłą. Naciskanie dźwigni z niską, jednolitą szybkością pomoże poprawić wygląd kawowego krążka.




- Po ubiciu kawy powoli podnieś dźwignię do pozycji początkowej.



WSKAZÓWKA

Zaleca się dwukrotne ubicie kawy, aby krążek był odpowiednio upakowany.

Poniżej znajduje się tabela pasków na wskaźniku DOSE LEVEL:

Idealna	Zdecydowanie za mała porcja	Za mała porcja (poniżej środkowego paska)	Za duża porcja (powyżej środkowego paska)	Zdecydowanie za duża porcja
  TAMP	  TAMP	  TAMP	  TAMP	  TAMP
     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL	     DOSE LEVEL

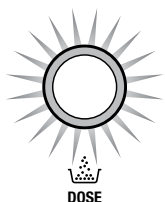
- Symbol 😊 na urządzeniu wskazuje idealny poziom ubicia i ilość zmielonej kawy w kolbie. To poziom, który chcesz osiągnąć.

JAK SKORYGOWAĆ ZBYT MAŁĄ LUB ZBYT DUŻĄ PORCJĘ?

Zbyt mała lub zbyt duża porcja może być skutkiem dodania świeżych ziaren do zasobnika, starzenia się ziaren, użycia innego rodzaju ziaren lub zmiany grubości mielenia.

Co zrobić, gdy poziom porcji znajduje się poniżej środkowego paska?

- Gdy poziom ubitej kawy jest poniżej środkowego paska, urządzenie przełączy się w tryb „A Bit More”, a przycisk „Dose” zacznie migać.



- Naciśnij przycisk „Dose”, aby dodać trochę więcej ziaren do kolby i ponownie je ubij, aby uzyskać nowy odczyt poziomu porcji.
- Po osiągnięciu idealnego poziomu porcji, ekspres automatycznie uaktualni automatyczny czas porcjowania dla następnego cyklu.

Co zrobić, gdy poziom porcji znajduje się powyżej środkowego paska?

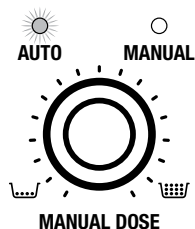
- Gdy poziom ubitej kawy jest powyżej środkowego paska, wyjmij kolbę z uchwytu.
- Użyj narzędzia do wyrównywania porcji Razor (patrz sekcja Wyrównywanie porcji).
- Ekspres obliczy, o ile skrócić automatyczny czas mielenia i zastosuje go do następnego cyklu.

REDUKCJA CZASU AUTOMATYCZNEGO PORCJOWANIA

Gdy jeszcze przed zmieleniem kawy spodziewasz się, że porcja będzie większa z powodu większej grubości mielenia, zmiany używanych ziaren lub wyczerpania się ziaren w poprzednim cyklu mielenia, naciśnij przycisk „Filter” i przytrzymaj go przez trzy sekundy.

TRYBY PORCJOWANIA

Porcjowanie automatyczne



To domyślna funkcja ekspresu i najczęściej używany tryb.

Porcja zmielonej kawy zostanie automatycznie odmierzona do kolby, a ekspres pomoże w osiągnięciu idealnej ilości za pomocą miernika poziomu porcji (Dose level).

Ekspres precyzyjnie dostosuje porcję przy następnym mieleniu.

Za mała porcja (A Bit More)

Przycisk „Dose” zamiga po ubiciu, aby wskazać, że w kolbie brakuje kawy. Naciśnij przycisk „Dose”, aby dodać trochę więcej zmielonych ziaren.

Uzupełnianie porcji

Ta funkcja jest idealna, gdy w kolbie jest już kawa, ale trzeba dodać jej więcej.

Na przykład w sytuacji, gdy:

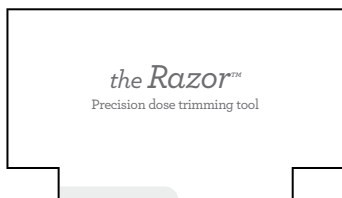
- Kolba została wyjęta podczas mielenia i nie włożono jej ponownie przed upływem 5 sekund.
- Kolba została wyjęta po pełnym cyklu mielenia bez ubijania, przez co część zmielonej kawy rozsypała się.

Ekspres może uzupełnić ilość kawy znajdującej się w sitku kolby, co zapobiega marnowaniu kawy albo konieczności rozpoczęcia nowego cyklu mielenia lub aktualizacji automatycznego czasu mielenia. Aby rozpocząć uzupełnianie, włóż kolbę do uchwytu i ubij kawę. Jeśli poziom ubicia jest poniżej pełnej porcji, przycisk „Dose” zamiga, aby zasignalizować konieczność uzupełnienia. Naciśnij przycisk „Dose”, aby rozpocząć mielenie. Ekspres obliczy porcję wymaganą, aby osiągnąć odpowiedni poziom.

UWAGA

- Ta funkcja jest dostępna tylko w trybie „Auto”.
- Osiągnięcie idealnej porcji może wymagać przeprowadzenia dwóch lub trzech cykli.
- Funkcja nie ma wpływu na czas mielenia w trybie automatycznym.
- Ekspres nie rozpocznie uzupełniania, jeśli porcja jest za duża lub odpowiednia. Zdejmij kolbę i usuń nadmiar kawy za pomocą narzędzia do wyrównywania.

Za duża porcja (wyrównywanie porcji)



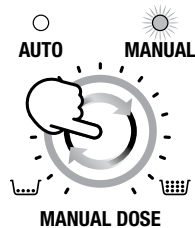
Narzędzie do wyrównywania porcji The Razor™ pozwala wyrównać zmieloną kawę do poziomu umożliwiającego równomierną ekstrakcję.

Włóż narzędzie Razor™ do koszyka i oprzyj brzegi na krawędzi sitka filtrującego. Ostrze narzędzia do porcjowania powinno zanurzyć się w ubitej kawie.

Obróć narzędzie do porcjowania Razor™ w obie strony, trzymając kolbę pod kątem nad odbijakiem do fusów, aby pozbyć się nadmiaru kawy.



Porcjowanie ręczne



Naciśnij przycisk „Manual dose”, aby przejść w tryb porcjowania ręcznego. W trybie ręcznym pokrętko Manual Dose jest podświetlone i pali się lampka Manual.

Wybierz wielkość porcji; obrót pokrętki zgodnie z ruchem wskazówek zegara zwiększa czas mielenia, a obrót w przeciwną stronę go skraca.

Czyszczenie młynka

Codziennie przed zaparzeniem pierwszej kawy zaleca się usunięcie zmielonych ziaren pozostających w żarnach lub otworze wylotowym. Resztki zmielonej kawy mogą wpływać na jakość i smak kawy. Oczyszczanie młynka zapewni świeżość przygotowywanego naparu.

Aby oczyścić młynek, naciśnij i przytrzymaj przycisk Dose (porcja). Mielenie rozpocznie się po 0,5 sekundy, a zatrzyma się po zwolnieniu przycisku Dose (porcja).

Po przeprowadzeniu czyszczenia w trybie automatycznym należy wyjąć kolbę, wyrzucić fusy z koszyka i ponownie zamocować kolbę w uchwycie, aby urządzenie powróciło do trybu czuwania.

PRZYZRĄDZANIE KAWY

Czyszczenie głowicy

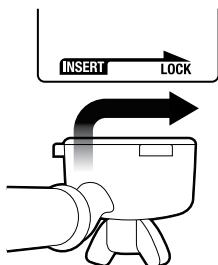
Przed włożeniem kolby do głowicy przepuść gorącą wodę przez głowicę, naciskając przycisk 1 filiżanki. Pozwoli to usunąć z głowicy resztki zmielonej kawy i ustabilizować jej temperaturę przed rozpoczęciem ekstrakcji.



Włożenie kolby

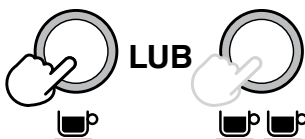
Wytrzyj nadmiar zmielonej kawy z brzegu sitka filtrującego, aby zapewnić szczelność głowicy.

Umieść kolbę pod głowicą, aby uchwyt był ułożony równo z oznaczeniem INSERT (włóż). Zamocuj kolbę w głowicy i obróć uchwyt w prawo aż do momentu, w którym poczujesz opór.



Parzenie espresso

- Umieść podgrzaną filiżankę (lub dwie filiżanki) pod kolbą i naciśnij przycisk 1 lub 2 filiżanek, aby zaparzyć pożądaną ilość naparu.



- Espresso zacznie płynąć po około 8-12 sekundach (czas parzenia) i powinien mieć konsystencję kapiącego miodu.
- Jeśli espresso zacznie płynąć przed upływem 7 sekund, oznacza to, że nałożono zbyt małą porcję kawy do sitka i/lub ziarna zostały zbyt grubo zmielone. Taka kawa jest **NIEDOPARZONA**.
- Jeśli espresso będzie kapać, ale nie zacznie płynąć po 12 sekundach, oznacza to, że nałożono zbyt dużą porcję kawy do sitka i/lub ziarna zostały zbyt drobno zmielone. Taka kawa jest **PRZEPARZONA**.

Wyśmienite espresso charakteryzuje się idealną równowagą pomiędzy słodyczą, kwasowością i goryczą.

Smak kawy zależy od wielu czynników, takich jak rodzaj ziaren kawy, ich świeżość, stopień palenia i zmielenia (gruby lub drobny) oraz wielkość porcji zmielonej kawy.

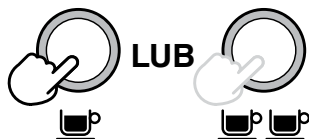
Eksperymentuj, dostosowując te czynniki po jednym na raz, aby uzyskać pożądaną smak.

TABELA PARZENIA

	STOPIEŃ ZMIELENIA	PORCJA MIELONEJ KAWY	CZAS PARZENIA
ZBYT DŁUGA EKSTRAKCJA SMAK GORZKI • CIERPKI	ZBYT DROBNY	ZA DUŻA	PONAD 35 SEK.
RÓWNOMIERNY EKSTRAKCJA	OPTYMALNY	8-11 g (1 FILIŻANKA) 16-19 g (2 FILIŻANKI)	25-30 SEK.
ZBYT KRÓTKA EKSTRAKCJA SMAK NIEROZWIŃNIĘTY • KWAŚNY	ZBYT GRUBY	ZA MAŁA	PONIŻEJ 20 SEK.

RĘCZNA PREINFUZJA

- **Naciśnij i przytrzymaj** przycisk 1 lub 2 filiżanek, aby określić pożądany czas preinfuzji.



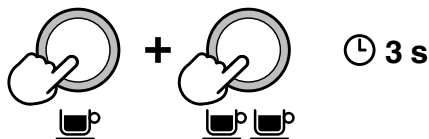
- Zwolnij przycisk, aby rozpocząć ekstrakcję.
- Ponownie naciśnij przycisk 1 lub 2 filiżanek, aby zakończyć ekstrakcję.

UWAGA

Naciśnięcie dowolnego przycisku podczas ekstrakcji spowoduje jej zatrzymanie, a urządzenie powróci do trybu czuwania.

PROGRAMOWANIE WIELKOŚCI PORCJI

- **Naciśnij i przytrzymaj** przyciski 1 i 2 filiżanek naraz przez 3 sekundy; przyciski podświetlą się i zaczną migać.




Aby ustawić porcję na 1 filiżankę:

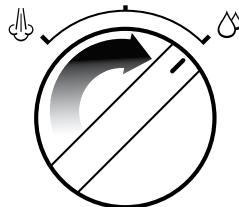
- Naciśnij przycisk 1 filiżanki, aby rozpocząć ekstrakcję.
- Ponownie naciśnij przycisk 1 filiżanki, aby zakończyć ekstrakcję. Zmodyfikowana objętość zostanie zapisana.

Aby ustawić porcję na 2 filiżanki, wykonaj powyższe kroki, naciskając przycisk 2 filiżanek, aby rozpocząć i zakończyć ekstrakcję.

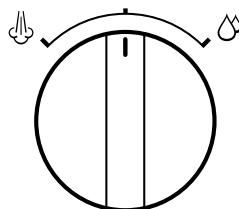
UŻYWANIE GORĄCEJ WODY

Ekspres ma osobną wylewkę gorącej wody.

- Przekręć pokrętło po prawej stronie z pozycji czuwania na  gorącą wodę.



- Obrócić pokrętło z powrotem do pozycji czuwania, aby zatrzymać przepływ gorącej wody.

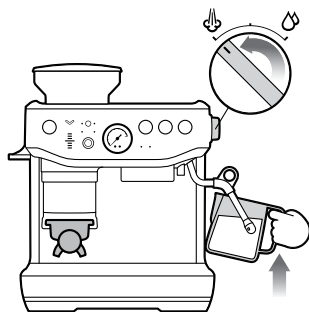


- Maksymalny przepływ gorącej wody ma objętość 240 ml.

OSTRZEŻENIE

Temperatura filiżanki wynosi około 90°C. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi napojami.

SPIENIANIE MLEKA



Spienianie mleka można podzielić na dwa etapy: rozciągania i podgrzewania. Powinny one przebiegać jednocześnie, aby można było w ten sposób uzyskać aksamitnie gładką mleczną piankę o odpowiedniej temperaturze.

- Zaczynij od świeżego, zimnego mleka.
- Napelnij dzbanek mlekiem, tak aby jego poziom znajdował się między oznaczeniami min i max.
- Umieść końcówkę dyszy pary nad tacką ociekową, przekręć pokrętko do pozycji czuwania na parę i poczekaj, aż z dyszy zacznie wydobywać się silny strumień pary.
- Przekręć pokrętko pary do pozycji czuwania, aby zatrzymać strumień pary, a następnie w ciągu 8 sekund włóż końcówkę dyszy do dzbanka i przekręć pokrętko z powrotem do pozycji pary.
- Umieść końcówkę dyszy pary 1-2 cm pod powierzchnią mleka, blisko prawej strony dzbanka, skierowaną na godzinę trzecią.
- Trzymaj końcówkę tuż pod powierzchnią, aż mleko zacznie obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wytwarzając wir.
- Podczas gdy mleko będzie wirować, powoli obniż dzbanek. Dzięki temu dysza będzie skierowana tuż pod powierzchnię i zacznie wprowadzać powietrze do mleka. Może być konieczne przecięcie powierzchni mleka końcówką dyszy pary, aby wytworzyć dostatecznie szybki wir.
- Kieruj końcówką na powierzchnię lub tuż poniżej, aby utrzymać powstały wir. Spieniaj mleko do momentu uzyskania pożądanej ilości pianki.

- Opuść końcówkę pod powierzchnię, utrzymując wirujący ruch mleka. Mleko ma właściwą temperaturę (60-65°C), gdy dzbanek jest gorący w dotyku.
- Przed wyjęciem końcówki dyszy z mleka ustaw pokrętko pary w pozycji czuwania.
- Odstaw dzbanek i przekręć pokrętko do pozycji pary, aby usunąć resztki mleka z dyszy, a następnie wytrzyj ją wilgotną ściereczką.
- Postukaj dzbankiem o blat, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza.
- Zakręć dzbankiem, aby wyrównać teksturę pianki.
- Wlej mleko bezpośrednio do filiżanki z espresso.
- Wykonuj wszystkie czynności szybko, zanim mleko zacznie się oddzielać.



UWAGA: RYZYKO OPARZENIA

Para pod ciśnieniem może wydostawać się nawet po wyłączeniu ekspresu. Dzieci muszą zawsze znajdować się pod nadzorem.

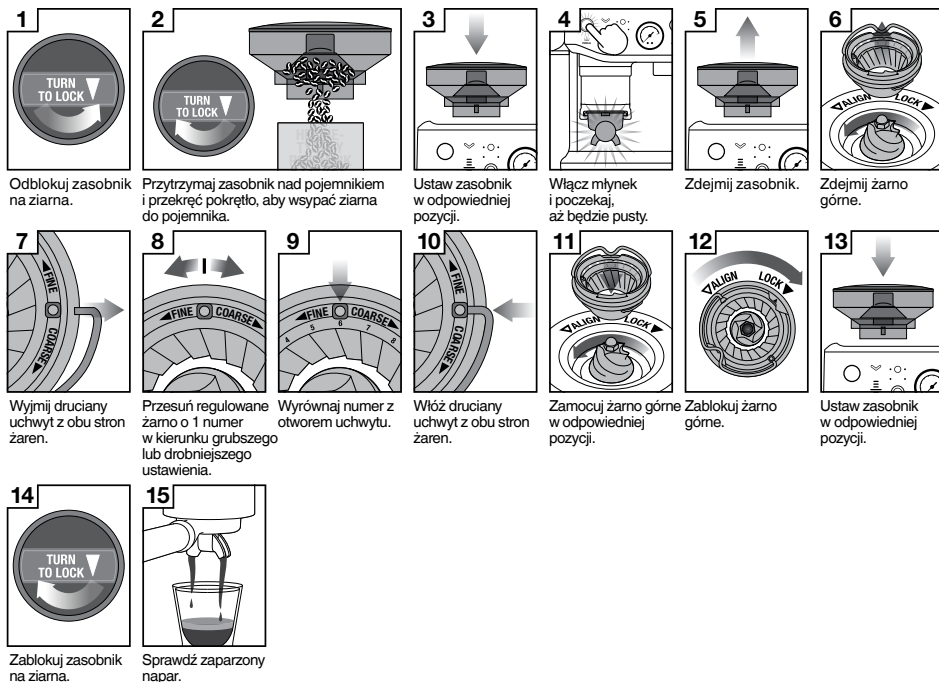
Regulacja temperatury wody

Aby wydobyć jak najlepszy smak kawy, trzeba dostosować temperaturę do rodzaju ziaren. Temperaturę można dostosować o +/- 2°C w odstępach co 1°C od ustawienia domyślnego:

1. Wyłącz ekspres.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk filtra, 1 FILIŻANKI i 2 FILIŻANEK, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.
3. Ekspres wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli aktualną temperaturę.
4. W ciągu 5 sekund naciśnij jeden z poniższych przycisków:
 - Zwiększenie o 1°C – przycisk 2 FILIŻANEK
 - Zwiększenie o 2°C – przycisk zasilania
 - Obniżenie o 1°C – przycisk Manual Dose (ręczna porcja)
 - Obniżenie o 2°C – przycisk Dose (porcja)Urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, aby potwierdzić zmianę i powrócić do trybu czuwania.
5. Przywróć domyślną temperaturę, naciskając przycisk 1 FILIŻANKI.

REGULACJA ŻAREN STOŻKOWYCH

Niektóre rodzaje kawy mogą wymagać szerszego zakresu mielenia, aby można było uzyskać idealną ekstrakcję lub napar. Ekspres Barista Express Impress™ daje Ci możliwość zwiększenia tego zakresu dzięki regulowanemu pierścieniowi żarna. Zalecamy dostosowywanie żaren o jeden stopień na raz.



PRZYWRACANIE USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH

Resetowanie czasu automatycznego odmierzenia porcji

Resetowanie czasu automatycznego odmierzenia porcji jest zalecane w przypadku znacznej zmiany grubości mielenia lub przypadkowego nałożenia podwójnej porcji do kolby.

Ekspres musi być w trybie czuwania.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Manual Dose i przycisk Filter przez 3 sekundy, aby przywrócić fabryczne ustawienie czasu mielenia.
- Urządzenie potwierdzi przywrócenie ustawień, gdy lampki kontrolne filtra, trybu mielenia i pokrętła na panelu trzykrotnie się zaświecą, a ekspres wyda dźwięk.
- Urządzenie powróci do trybu czuwania.

Resetowanie czasu ekstrakcji

Ekspres musi być w trybie czuwania.

- Naciśnij i przytrzymaj przyciski filtra, 1 FILIŻANKI i 2 FILIŻANEK naraz przez 3 sekundy.

- Ekspres wyda 3 sygnały dźwiękowe.
- Przy następnym włączeniu ekspres przejdzie w tryb gotowości.

ALERTY

Ostrzeżenie o braku zasobnika na ziarna

Światelka kontrolne filtra migają pomiędzy oznaczeniem pojedynczego i podwójnego sitka – zasobnik na ziarna nie został poprawnie zamontowany.

Sprawdź zasobnik na ziarna kawy i upewnij się, że jest prawidłowo założony i zamocowany.

Ostrzeżenie o niskim poziomie ziaren

Przycisk Dose i światelka Dose Level będą migać na czerwono, a ekspres wyda 3 sygnały dźwiękowe. Wsyp ziarna kawy do zasobnika.

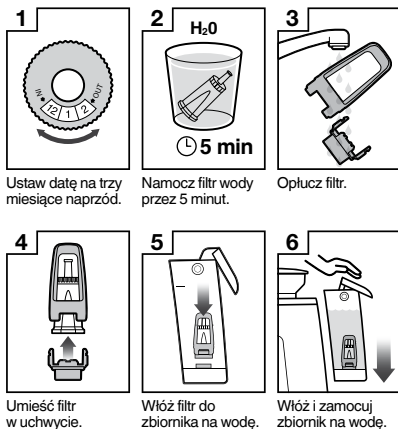
Dźwignia ubijaka nie jest w pozycji wyjściowej

Ekspres wyda 3 sygnały dźwiękowe i wstrzyma cykl przygotowywania porcji. Ustaw dźwignię w pozycji pionowej lub głównej, a następnie naciśnij przycisk Dose, aby kontynuować.



Konserwacja i czyszczenie

WYMIANA FILTRA W ZBIORNIKU WODY



Dostarczony filtr wody pomaga zmniejszyć ryzyko osadzania się kamienia na wewnętrznych elementach ekspresu. Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać ekspres. Jeśli woda w Twojej okolicy jest twarda, zaleca się częstsze wymienianie filtra.



OSTRZEŻENIE

Przy regularnym używaniu ekspresu twarda woda może powodować odkładanie się minerałów na wewnętrznych elementach, zmniejszając przepływ naparu, temperaturę parzenia, wydajność ekspresu i smak kawy.

- Wyjmij filtr z plastikowej torebki i namocz go w szklance wody przez 5 minut.
- Oplucz filtr pod zimną, bieżącą wodą przez 5 sekund.
- Zamocuj filtr w uchwycie.
- Ustaw pokrętko daty na trzy miesiące naprzód.
- Instalując filtr, popchnij go w dół, aby go zamocować.



UWAGA

W celu wymiany filtrów wody skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage lub odwiedź naszą witrynę pod adresem www.sageappliances.com

CYKL CZYSZCZENIA

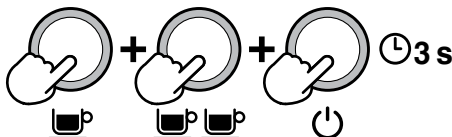


UWAGA

Jest to cykl płukania wstecznego, który różni się od odkamieniania.

Światelko kontrolne czyszczenia/odkamieniania  będzie migać, gdy wymagany jest cykl czyszczenia.

1. Włóż sitko filtrujące o pojemności 1 filiżanki do kolby, a następnie dołączoną tarczę czyszczącą i jedną tabletkę czyszczącą.
2. Zamocuj kolbę w głowicy i podstaw duży pojemnik pod wylewki kolby.
3. Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony zimną wodą, a taca ociekowa jest pusta.
4. Wyłącz ekspres, naciskając przycisk zasilania.
5. **Naciśnij i przytrzymaj** przyciski 1 filiżanki, 2 filiżanek i zasilania przez 3 sekundy.



6. Rozpocznie się cykl czyszczenia, który będzie trwał około 5 minut. Przez ten czas woda będzie co pewien czas spływać do filtra, aby rozpuścić tabletkę czyszczącą, po czym ponownie przepłynie do głowicy.



UWAGA

Woda nie powinna przepływać przez kolbę.


7. Zdejmij kolbę i upewnij się, że tabletkę czyszczącą całkowicie się rozpuściła. Jeśli nie, powtarzaj cykl czyszczenia od kroku 4. aż do rozpuszczenia tabletki.
8. Gdy tabletkę całkowicie się rozpuści, wyjmij tarczę czyszczącą, ponownie załóż kolbę i naciśnij przycisk 2 filiżanek, aby opłukać głowicę zaparzającą. Zaleca się umieszczenie pojemnika pod wylotem kolby, aby uniknąć rozpryskiwania wody na urządzenie. Gdy skończysz, pamiętaj o wytarciu ekspresu miękką, suchą ściereczką.

ODKAMENIANIE

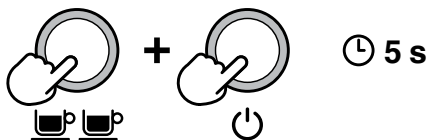


UWAGA

- Przed rozpoczęciem procesu odkamieniania i dodaniem proszku do usuwania kamienia upewnij się, że filtr wody został wyjęty ze zbiornika.
- Podczas gdy cykl czyszczenia służy do usuwania resztek olejków kawowych z głowicy zaparzącej, cykl odkamieniania jest niezbędny do utrzymania wewnętrznych części ekspresu w czystości i zapobiegania osadzaniu kamienia.
- Do odkamieniania nie używaj wody butelkowanej. Większość wód butelkowanych może zawierać rozpuszczone minerały, które mogą pozostawiać osady wewnątrz urządzenia.

Światelko kontrolne czyszczenia/odkamieniania  będzie świecić się stałym światłem, gdy wymagany jest cykl odkamieniania.

1. Rozpuść jedną saszetkę proszku do usuwania kamienia Sage w 1 litrze wody, a następnie wlej roztwór do zbiornika wody (rozpocznij proces po całkowitym rozpuszczeniu proszku).
2. Upewnij się, że ekspres jest **WYŁĄCZONY**, a następnie **naciśnij i przytrzymaj** przyciski 2 filiżanek i zasilania naraz przez 5 sekund, aby przejść do trybu odkamieniania.



W ramach rozpoczęcia procesu odkamieniania ekspres nagrzewa się; w tym czasie przyciski zasilania i 2 filiżanek powinny stale migać. Ekspres jest gotowy do odkamieniania, gdy zapalą się przyciski zasilania i 2 filiżanek oraz wskaźniki czyszczenia/odkamieniania i gorącej wody / pary.

Odkamienianie części do przyrządzenia kawy



3. Naciśnij przycisk 2 filiżanek, aby rozpocząć proces odkamieniania części ekspresu do przyrządzenia kawy. Jego odkamienianie trwa około 25 sekund. Przez ten czas przycisk 2 filiżanek powinien migać, a po zakończeniu

procesu zapalić się stałym światłem. Aby zakończyć odkamienianie w ciągu 25 sekund, ponownie naciśnij przycisk 2 filiżanek.

Ekstrakcja potrwa 25 sekund lub do momentu naciśnięcia przycisku 2 filiżanek. Ekspres potwierdzi cykl odkamieniania części do przygotowywania kawy sygnałem dźwiękowym, a przycisk 2 filiżanek zaświeci się stałym światłem.

Odkamienianie części do wytwarzania pary i gorącej wody

Proces odkamieniania części służących do wytwarzania pary i gorącej wody trwa odpowiednio około 13 i 8 sekund. Można go zakończyć wcześniej, ustawiając pokrętko pary w pozycji czuwania.

4. Aby odkamienić część służącą do wytwarzania pary, przekręć pokrętko pary w PRAWO, kierując je na  ikonę PARY.
5. Aby odkamienić część służącą do wytwarzania gorącej wody, przekręć pokrętko pary w LEWO, kierując je na  ikonę GORĄCEJ WODY.

Powtórz proces, aby ukończyć odkamienianie

Po wykonaniu powyższych czynności w zbiorniku na wodę powinna pozostać około połowa (0,5 litra) roztworu do usuwania kamienia.

6. Powtórz kroki 3–5 opisane powyżej, aby ukończyć proces odkamieniania i opróżnić zbiornik z roztworu.

Wyplukiwanie resztek roztworu odkamieniającego

7. Po usunięciu kamienia wyjmij zbiornik na wodę i dokładnie go wypłucz, a następnie ponownie napełnij czystą, zimną wodą do maksymalnej pojemności (2 litry) i powtórz kroki 4–6, aby jeszcze dokładniej oczyścić ekspres z wszelkich pozostałości roztworu czyszczącego.
8. Naciśnij przycisk zasilania, aby ukończyć proces odkamieniania. Wskaźniki LED przestaną się świecić.

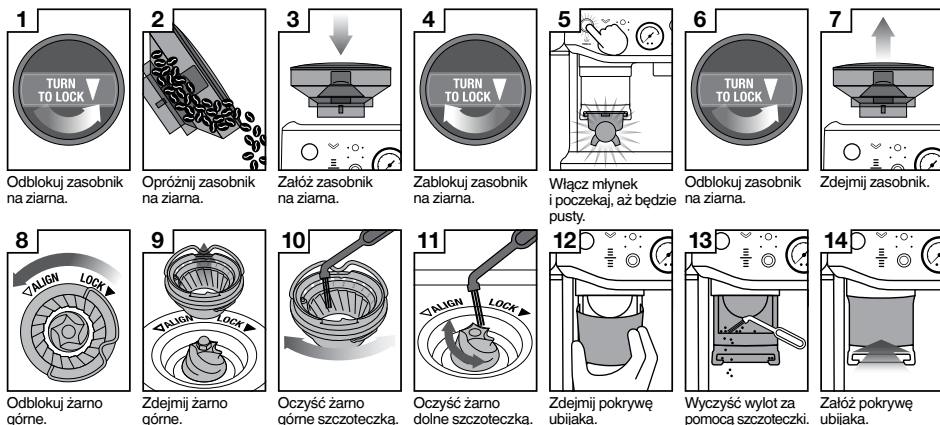


UWAGA

W trybie odkamieniania ekspres wyłącza się automatycznie w przypadku braku aktywności przez 5 minut. Aby wznowić odkamienianie, zacznij od kroku 2.

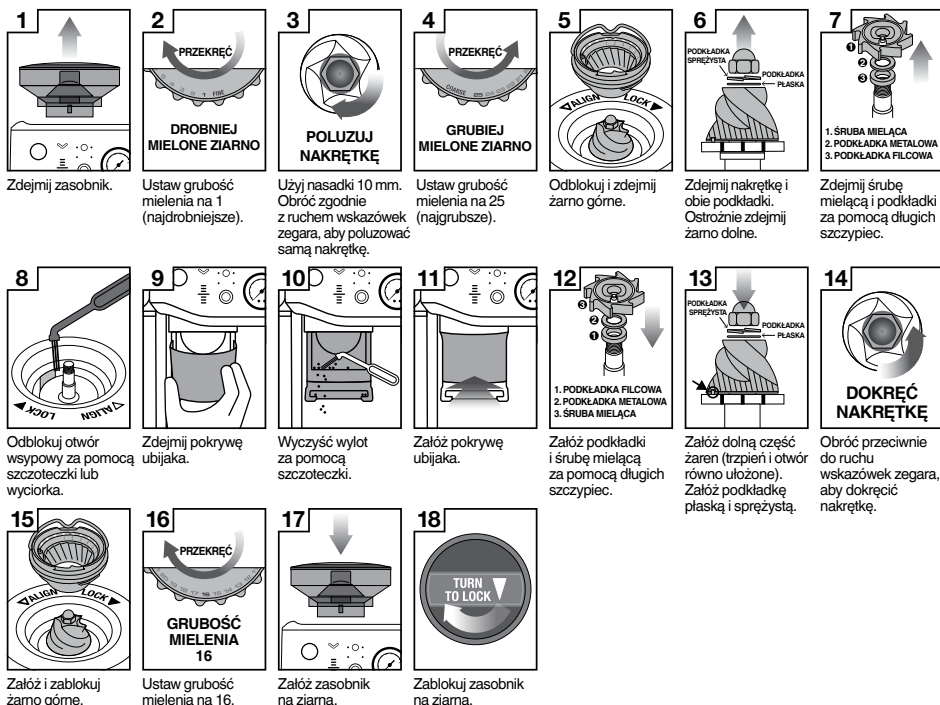
CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH

Regularne czyszczenie pomaga w uzyskaniu stałych rezultatów mielenia.



ZAAWANSOWANE CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI

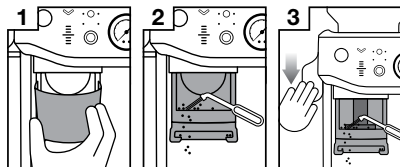
Kroki te należy wykonywać wyłącznie w przypadku wystąpienia blokady pomiędzy żarnami a wylotem młynka.



OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność, ponieważ żarna młynka są bardzo ostre.

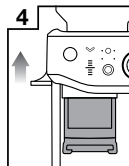
CZYSZCZENIE UKŁADU UBIJANIA



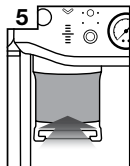
1 Zdejmij pokrywę ubijaka.

2 Wyczyść wylot za pomocą szczoteczki.

3 Opuść dźwignię.



4 Zwolnij dźwignię.



5 Załóż pokrywę ubijaka.

- Zdejmij pokrywę ubijaka.
- Za pomocą szczotki oczyść przód i koszyk ubijaka z kurzu i resztek fusów.
- Opuść i przytrzymaj dźwignię w dole, a następnie usuń resztki kawy dookoła ubijaka za pomocą przeznaczonych do tego szczotki.
- Powoli zwolnij dźwignię, upewniając się, że szczotka jest czysta i znajduje się poza obszarem układu ubijania.

CZYSZCZENIE DYSZY PARY

- Dyszę pary należy czyścić każdorazowo po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką. Następnie skieruj końcówkę dyszy nad tackę ociekową i włącz na krótko funkcję pary, przekręcając pokrętkę pary / gorącej wody. W ten sposób usuniesz resztki mleka z wnętrza dyszy pary.
- Jeśli którykolwiek otwór w końcówce dyszy pary jest zatkany, upewnij się, że pokrętko pary / gorącej wody znajduje się w pozycji czuwania. Wyłącz ekspres, naciskając przycisk zasilania, i poczekaj, aż ostygnie. Odetkaj zatkane otwory za pomocą końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego.
- Jeśli dysza pary jest nadal zatkana, zdejmij końcówkę za pomocą klucza wbudowanego w narzędzie czyszczące i namocz w gorącej wodzie. Przed ponownym założeniem dyszy pary, odetkaj zatkane otwory za pomocą końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego.

CZYSZCZENIE SITKA FILTRUJĄCEGO I KOLBY

- Po każdym użyciu należy wypłukać sitko filtrujące i kolbę pod gorącą wodą, aby usunąć wszelkie tłuste osady z kawy.
- Jeśli jakiegokolwiek otwory sitka filtrującego są zatkane, odetkaj je za pomocą końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego.
- Jeśli otwory wciąż są zatkane, rozpuść tabletkę czyszczącą w gorącej wodzie i namocz sitko razem z kolbą przez około 20 minut w tak przygotowanym roztworze.
- Dokładnie opłucz.

CZYSZCZENIE SITKA PRYSZNICOWEGO

- Wnętrze głowicy i sitko prysznicowe należy przetrzeć wilgotną ściereczką, aby pozbyć się resztek zmielonej kawy.
- Regularnie oczyszczaj ekspres. Umieść puste sitko filtrujące i kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk 1 filiżanki, aby przelać sitko niewielką ilością wody i wypłukać resztki kawy.

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ I SZUFLADY NA AKCESORIA

- Tackę ociekową należy regularnie wyjmować, opróżniać i czyścić, zwłaszcza gdy wskaźnik zapelnienia tacki ociekowej pokazuje komunikat EMPTY ME!
- Zdejmij kratkę z tacki ociekowej. Podnieś separator zmielonej kawy i usuń resztki fusów. Wskaźnik EMPTY ME! można także wyjąć z tacki ociekowej, pociągając do góry w celu zwolnienia bocznych zatrzasków. Umij wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki. Opłucz i dokładnie osusz.
- Szufladę na akcesoria (znajdującą się za tacką ociekową) można wyjąć i wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.



UWAGA

Wszystkie części należy myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię. Nie mój żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE OBUDOWY I TACY DO PODGRZEWANIA FILIŻANEK

- Do czyszczenia obudowy i tacy do podgrzewania filiżanek używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki. Następnie wytrzyj miękką, suchą ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.

PRZECHOWYWANIE EKSPRESU

- Aby przygotować ekspres do przechowywania, wyłącz go za pomocą przycisku zasilania, ustaw pokrętko pary w pozycji czuwania, odłącz zasilanie na gniazdku i wyjmij wtyczkę. Usuń niewykorzystane ziarna z podajnika, oczyść młynek, opróżnij zbiornik na wodę oraz tackę ociekową.
- Upewnij się, że ekspres jest chłodny, czysty i suchy. Włóż wszystkie akcesoria na miejsce lub schowaj je w przeznaczony do tego szufladzie. Przechowuj w pozycji pionowej. Nie kładź żadnych innych przedmiotów na ekspresie.



OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec uszkodzeniu, nie używaj alkalicznych środków czyszczących. Używaj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.



OSTRZEŻENIE

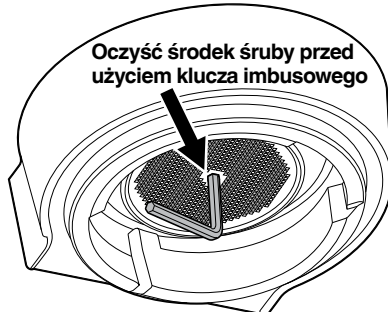
Nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nie należy usuwać ani całkowicie opróżniać zbiornika na wodę podczas odkamieniania.

UŻYWANIE KLUCZA IMBUSOWEGO

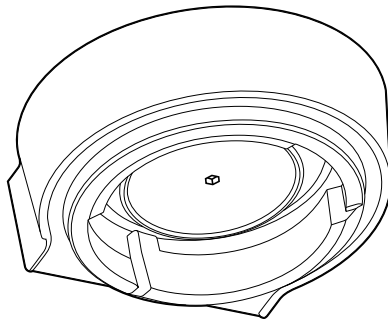
Po pewnym czasie trzeba wymienić silikonową uszczelkę wokół sitka prysznicowego, aby zapewnić optymalne rezultaty parzenia kawy.

1. Wyłącz ekspres, naciskając przycisk zasilania, a następnie odłącz wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.
2. Wyjmij zbiornik na wodę i tackę ociekową, zachowując szczególną ostrożność, jeśli są napełnione wodą.
3. Usuń resztki kawy ze środka śruby za pomocą ostro zakończonogo narzędzia.

4. Włóż krótszy koniec klucza imbusowego do śruby. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować śrubę.



5. Gdy śruba zostanie poluzowana, wyjmij ją. Odlóż śrubę i sitko prysznicowe ze stali nierdzewnej na bok. Zwróć uwagę na to, która strona sitka prysznicowego jest skierowana w dół. W ten sposób ułatwisz sobie ponowny montaż. Umyj sitko prysznicowe w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu, a następnie dokładnie wysusz.
6. Zdejmij silikonową uszczelkę palcami lub długimi szczypcami. Włóż nową uszczelkę, zaczynając od płaskiej strony, tak aby żebrowana część była skierowana w Twoją stronę.



7. Ponownie załóż sitko prysznicowe i śrubę. Przekręć śrubę palcami 2-3 razy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie dokręć za pomocą klucza imbusowego, aż śruba będzie na równi z powierzchnią sitka prysznicowego.
8. Zamocuj ponownie tackę ociekową i zbiornik na wodę.





UWAGA

Jeśli potrzebujesz zapasowych uszczelek silikonowych lub pomocy, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Sage lub odwiedź witrynę www.sageappliances.com.



Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Ekspres jest włączony, ale przestaje działać	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie jest zbyt gorące. 	Wyłącz ekspres. Odczekaj 30-60 minut i ponownie go uruchom. Jeśli problem się powtarza, zadzwoń do Działu obsługi klienta Sage.
Woda nie wypływa z głowicy	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres nie osiągnął temperatury roboczej. Zbiornik na wodę jest pusty. Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty i zamocowany na miejscu. 	<p>Poczekaj, aż ekspres osiągnie temperaturę roboczą.</p> <p>Napełnij zbiornik na wodę.</p> <p>Wsuń zbiornik na wodę do końca i zamknij zatrzask.</p>
Brak gorącej wody	<ul style="list-style-type: none"> Zbiornik na wodę jest pusty. 	Napełnij zbiornik na wodę.
Mielenie zatrzymane przed czasem	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zmielona zbyt drobno. 	Wyczyść młynek, używając dołączonego narzędzia czyszczącego. Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie żaren stożkowych” w części Konserwacja i czyszczenie .
Mielenie trwa bardzo długo	<ul style="list-style-type: none"> Wylot jest zapchany. 	Wyczyść wylot, używając dołączonej szczotki do czyszczenia. Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie żaren stożkowych” w części Konserwacja i czyszczenie .
Młynek nie mieli/ mielenie zatrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> Brak ziaren. Zasobnik na ziarna kawy nie jest zamocowany (lampka porcji miga). Kolba nie jest prawidłowo umieszczona w uchwycie. Dźwignia jest zbyt nisko opuszczona, a ubijak blokuje wylot. Nagromadzone osady z kawy uniemożliwiają założenie kolby. 	<p>Dodaj więcej ziaren.</p> <p>Zamocuj zasobnik na ziarna.</p> <p>Zamocuj kolbę w uchwycie i sprawdź, czy lampka porcji świeci się.</p> <p>Całkowicie podnieś dźwignię do pozycji wyjściowej.</p> <p>Wyczyść uchwyt do kolby za pomocą szczotki.</p>
Manometr nie działa	<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowa porcja lub zbyt mało kawy w sitku filtrującym. Używanie ziaren kawy po upływie terminu ważności. 	<p>Użyj sitka z podwójnym dnem lub ustaw drobniejszą grubość mielenia. Jeśli problem się powtarza, zadzwoń do Działu obsługi klienta Sage.</p> <p>Użyj świeżo palonej kawy z oznaczoną „datą palenia” i zużyj ją w ciągu 5-20 dni od tej daty.</p>
Automatyczne ustawienie czasu nie dostosowuje się	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres jest w trybie ręcznym. Ekspres jest w trybie „uzupełniania”. 	<p>Naciśnij pokrętko ręcznego wybierania porcji, aby powrócić do trybu automatycznego.</p> <p>Nie wyjmuj kolby do momentu zakończenia mielenia i odmierzenia idealnej porcji.</p>

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Poziom porcja nie aktualizuje się	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres jest w trybie ręcznym. 	Naciśnij pokrętko ręcznego wybierania porcji, aby powrócić do trybu automatycznego. Patrz sekcja „Tryby porcjowania” w części  Funkcje .
Młynek nie mieli wszystkich ziaren	<ul style="list-style-type: none"> Za mało ziaren w zasobniku. 	Uzupełnij zasobnik lub użyj trybu ręcznego.
Zdecydowanie za duża porcja	<ul style="list-style-type: none"> Użyto pojedynczego sitka w trybie podwójnej porcji. 	Wybierz odpowiedni rozmiar sitka.
Zdecydowanie za mała porcja	<ul style="list-style-type: none"> Użyto podwójnego sitka w trybie pojedynczej porcji. 	Wybierz odpowiedni rozmiar sitka dla następnej porcji, a następnie przeprowadź „Resetowanie czasu automatycznego odmierzenia porcji”, jak opisano w części  Funkcje .
Za mała porcja	<ul style="list-style-type: none"> Wybrano drobniejszą grubość mielenia. 	Użyj funkcji „A Bit More”, aby dodać więcej kawy i uzyskać idealną porcję.
Kawa nie wypływa z kolby	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zmielona zbyt drobno. Zbiornik na wodę jest pusty. 	Patrz sekcja „Regulowanie ilości zmielonego ziarna” i „Tabela parzenia” w części  Funkcje . Napełnij zbiornik na wodę.
Kawa wypływa zbyt szybko	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zmielona zbyt grubo. 	Patrz sekcja „Regulowanie ilości zmielonego ziarna” i „Tabela parzenia” w części  Funkcje .
Kawa wypływa zbyt wolno	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zmielona zbyt drobno. 	Patrz sekcja „Regulowanie ilości zmielonego ziarna” i „Tabela parzenia” w części  Funkcje .
Brak pianki	<ul style="list-style-type: none"> Ziarna kawy są nieświeże. 	Użyj świeżo palonej kawy z oznaczoną „datą palenia” i zużyj ją w ciągu 5-20 dni od tej daty.
Kawa jest zbyt zimna	<ul style="list-style-type: none"> Filiżanki są zimne i powodują obniżenie temperatury naparu. Mleko nie zostało wystarczająco podgrzane (w przypadku przygotowywania napoju na bazie mleka). 	Podgrzej filiżanki. Mleko jest podgrzane do właściwej temperatury, gdy spód dzbanka jest gorący w dotyku. Patrz rozdział „Spienianie mleka” w części  Funkcje .
Brak pary	<ul style="list-style-type: none"> Dysza pary jest zapchana. Zbiornik na wodę jest pusty. 	Użyj końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego. Jeśli dysza pary jest nadal zablokowana, zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie dyszy pary” w części  Konserwacja i czyszczenie , która opisuje szczegółowy proces czyszczenia. Napełnij zbiornik na wodę.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Woda wypływa z dyszy pary	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres nagrzewa się. 	Oczyść dyszę pary przed rozpoczęciem spieniania mleka. Patrz rozdział „Spienianie mleka” w części  Funkcje .
Gożąca woda nie płynie ciągłym strumieniem	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres jest zbyt gorący po użyciu funkcji pary. 	Pozostaw ekspres do ostygnięcia.
Dźwignia ubijaka ciężko chodzi	<ul style="list-style-type: none"> Zdecydowanie za duża porcja. Osad z kawy zalega w mechanizmie. 	Użyj narzędzia do wyrównywania porcji Razor*, aby poprawić porcję. Wybierz odpowiedni rozmiar sitka. Zdejmij osłonę ubijaka i wyczyść mechanizm za pomocą dołączonej szczotki do czyszczenia.
Powierzchnia kawowego krążka nie jest płaska i gładka	<ul style="list-style-type: none"> Mielona kawa przywarła do powierzchni ubijaka. 	Zdejmij osłonę ubijaka i wyczyść mechanizm za pomocą dołączonej szczotki do czyszczenia.
Luźne fusy na powierzchni kawowego krążka	<ul style="list-style-type: none"> Mielona kawa pozostała na ubijaku. Mielona kawa pozostała na ubijaku z powodu zbyt szybkiego ubijania. 	Ponownie nacisnij dźwignię ubijaka, aby krążek kawy był dobrze zbity. Opuść dźwignię wolniej.
Wysokość ubijaka nie jest na żądanym poziomie	<ul style="list-style-type: none"> Ekspres pracuje w trybie automatycznym, w którym można wybrać tylko idealną wysokość. 	Użyj trybu ręcznego, aby mieć możliwość własnoręcznej regulacji.
Lampka kontrolna ubijania miga, a po ubiciu na wskaźniku nie ma odczytu wysokości	<ul style="list-style-type: none"> Nie ukończono ubijania. 	Popchnij dźwignię ubijaka w dół, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
Lampka konserwacji  miga	<ul style="list-style-type: none"> Należy przeprowadzić cykl czyszczenia. 	Lampka konserwacji  będzie migać, gdy wymagane jest przeprowadzenie cyklu czyszczenia. Przejdź do sekcji  Konserwacja i czyszczenie , która zawiera instrukcje dotyczące czyszczenia i odkamieniania.
Lampka konserwacji  świeci stałym światłem	<ul style="list-style-type: none"> Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. 	Lampka konserwacji  będzie świecić stałym światłem, gdy wymagane jest przeprowadzenie cyklu odkamieniania. Przejdź do sekcji  Konserwacja i czyszczenie , która zawiera instrukcje dotyczące czyszczenia i odkamieniania.

* Razor - patrz lista akcesoriów w sekcji  **Części**.



Gwarancja

OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W czasie okresu gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty lub zwróci ich koszt (decyzja należy wyłącznie do firmy Sage Appliances).

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



Notatki

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
0900 838 534

PTB

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinaiset tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2022

SES876 UG8 – C22