

the Bambino™ Plus

SES500



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Know Your New Appliance
- 8 Operating Your New Appliance
- 14 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting
- 20 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - storedAlways switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything on top of the appliance.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.

- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

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

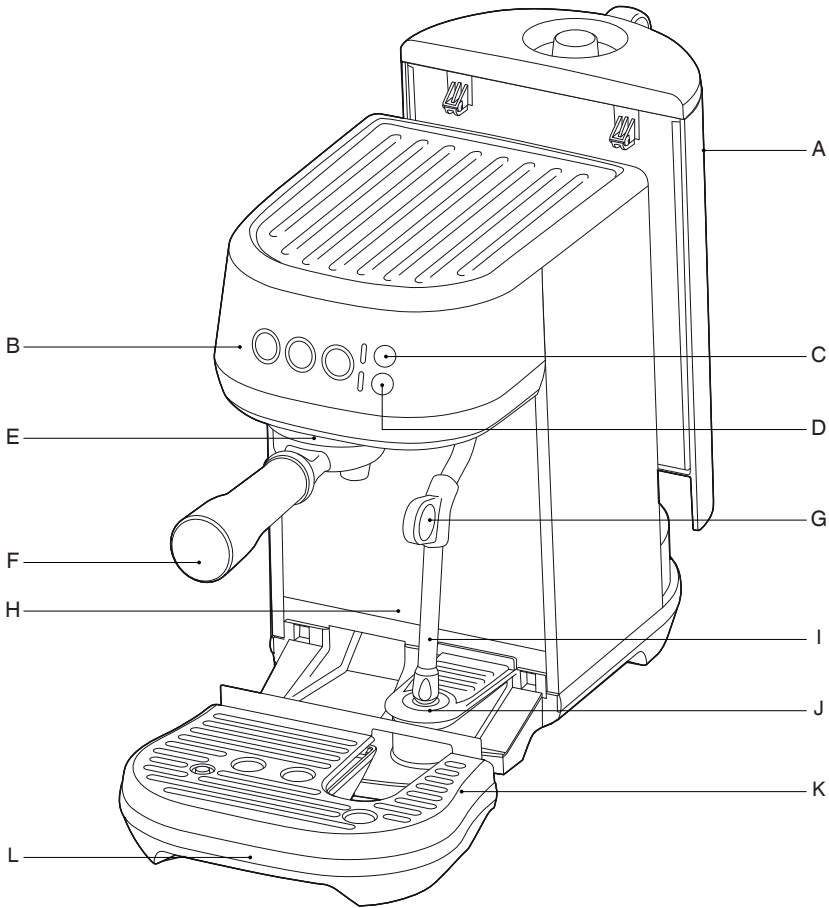
It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



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**

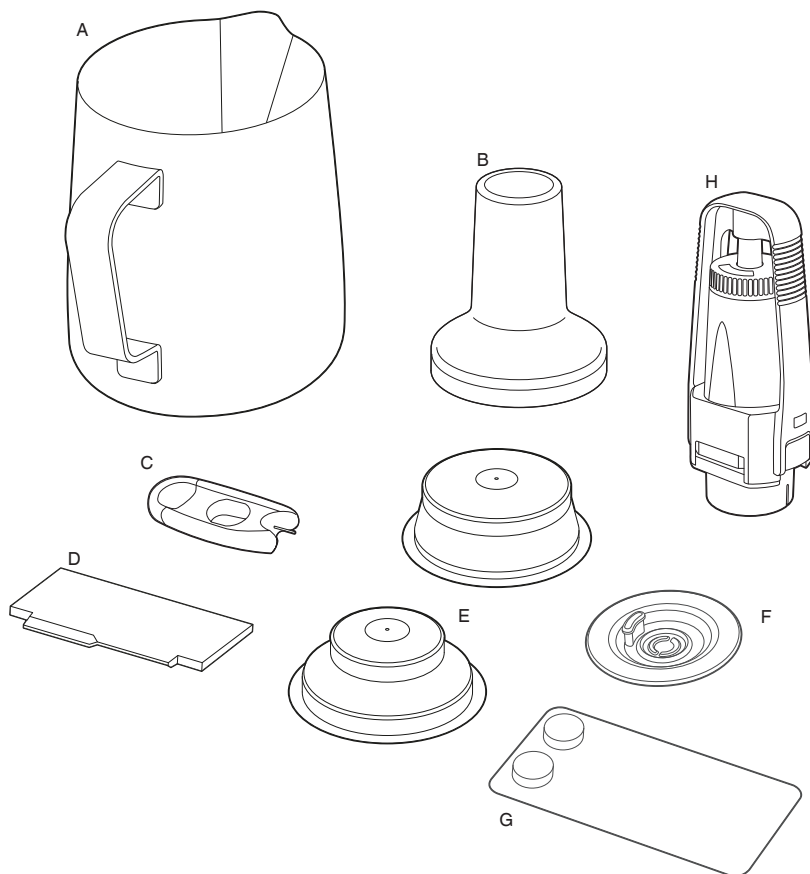
KNOW YOUR NEW APPLIANCE



- A. 1.9L removable water tank
- B. Control panel
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons
With preset shot durations or programmable durations and volumes
- C. MILK TEMP settings
Select from Warm, Ideal and Hot
- D. MILK FOAM settings
Select from Low, Medium and High
- E. Group head
- F. 54mm stainless steel portafilter

- G. Steam wand grip
- H. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- I. Steam wand
With automatic milk texturing
- J. Milk jug temperature sensor
- K. Removable drip tray grid
- L. Removable drip tray
With full indicator

KNOW YOUR NEW APPLIANCE



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings
- B. 54mm tamper
- C. Steam tip cleaning tool
- D. The Razor™ precision trimming tool
- E. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- F. Cleaning disc
- G. Espresso cleaning tablets
- H. Water filter holder with filter

CE Rating Information
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

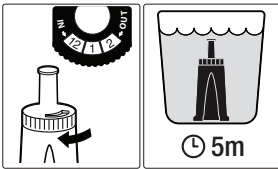
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

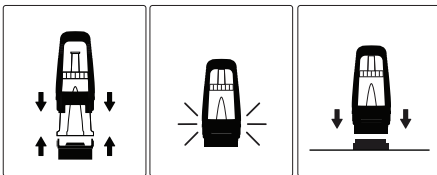


INSTALLING THE WATER FILTER

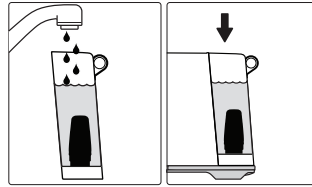
1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
2. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



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



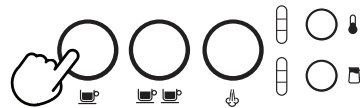
5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.

FIRST USE

1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord into the power outlet and switch on.
4. Press the 1 CUP, 2 CUP or STEAM buttons to turn the machine on.



5. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated. The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.

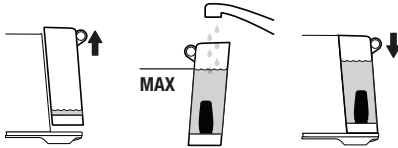


OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



FILLING THE WATER TANK

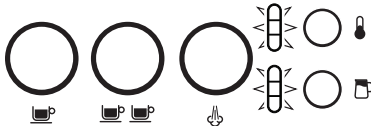
Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correctly attached.

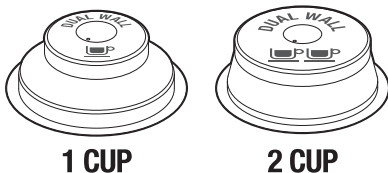
The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

FILTER BASKETS

This machine includes 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.

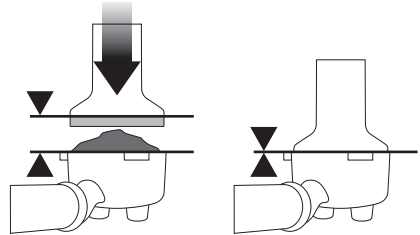
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-10g.

2 Cup filter basket = 16-19g

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



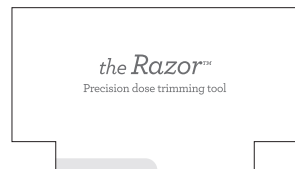
- As a guide, the top edge of the cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

NOTE

Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

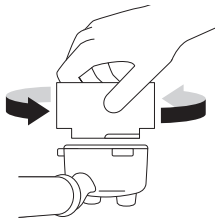
TRIMMING THE DOSE

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



- Insert the Razor™ tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grounds. Your coffee filter is now dosed with the correct amount of coffee.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE



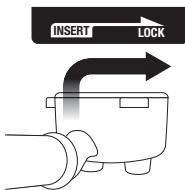
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

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 stabilise the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

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.

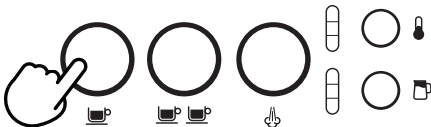


Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME

- 1 CUP

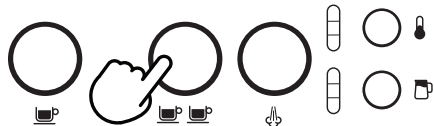
Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME

- 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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 flashing button again to stop the extraction.

PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 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.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

1 Warm

2 Ideal

3 Hot



When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

1 Low

2 Medium

3 High

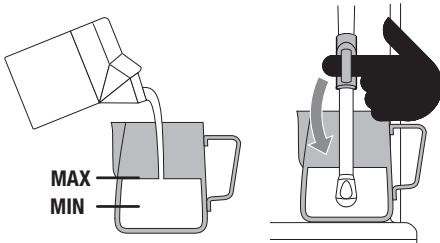


When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.

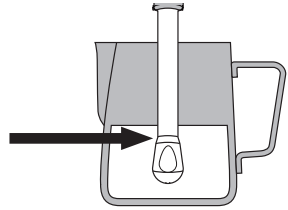
NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.



Milk should cover this part



- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

NOTE

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

NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal operation.

NOTE

Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

MANUAL MILK TEXTURING

- Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing.



- Keep the steam wand 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 wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.





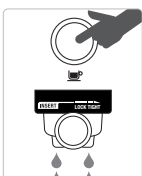
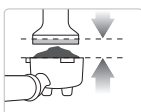
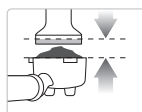
To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

EXTRACTION TIPS

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, dose of ground coffee and tamping pressure.

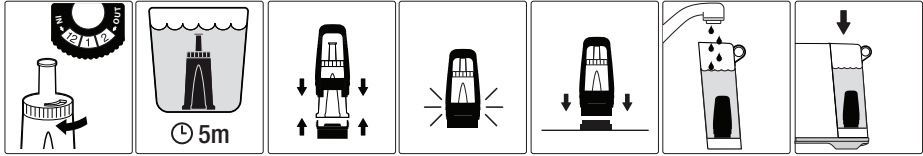
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8-12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1-7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 13 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p>	<p>SOLUTIONS</p>	<p>SOLUTIONS</p>
 <p>REMOVE USED GRINDS</p> <p>Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>	<p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be finer for a slower extraction. • Ensure you are controlling dose with the Razor™. 	<p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be coarser for a faster extraction. • Ensure you are controlling dose with the Razor™.
 <p>RINSE FILTER BASKET</p> <p>Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

CARE & CLEANING



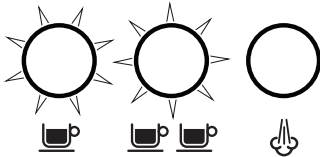
REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after 3 months or 40L will reduce the need to descale the machine.

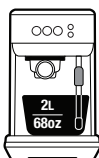
++ CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing.



To bypass the cleaning cycle; press the STEAM button. The machine will go back to ready mode, but will display cleaning alert again the next time that the machine is turned on.

1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.
6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.



7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternately flash.
8. Once the cycle is complete the machine will ready to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.

DESCALING

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 the taste of the espresso.

The machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

CARE & CLEANING

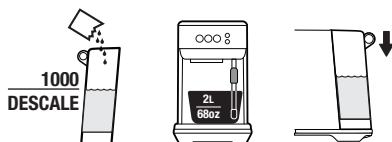


WARNING

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

TO DESCALE

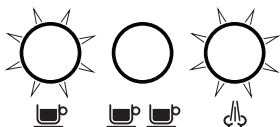
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the grouphead and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



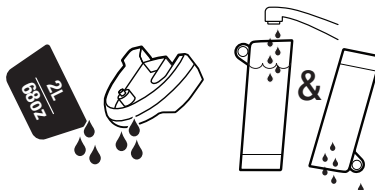
5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.



7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.
8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

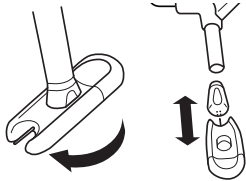


CLEANING THE STEAM WAND

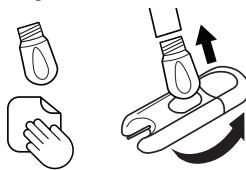
- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.

CARE & CLEANING

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip using the steam tip cleaning tool. Then use the cleaning tool to unblock the holes. Cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run hot water through the machine with the filter basket and portafilter in place, without any ground coffee, to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

- Cleaning the Outer Housing
- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.

NOTE

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



WARNING

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off, by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.

NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 0.15–0.20 kg of pressure.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	• Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
	• Water filter has been inserted without soaking.	Ensure that the water filter has been soaked for 5 minutes before inserting into the water tank.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	• Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	• There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 9. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	• Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be decalcified.	Perform descale cycle.
	• Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	• The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
Milk too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Jug incorrectly positioned. 	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 9 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. 	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. 	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank down completely to lock into place.
Machine is on but ceases to operate.	<ul style="list-style-type: none"> The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating. 	Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Support.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 9 and 'Extraction Tips', page 13.

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

NOTES

- 22 SAGE® empfiehlt Sicherheit geht vor
- 26 Ihr neues Gerät verstehen
- 29 Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen
- 35 Reinigung & Pflege
- 39 Fehlerbehebung
- 42 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT SICHERHEIT GEHT VOR

Bei Sage® sind wir sehr sicherheitsbewusst. Bei der Entwicklung und Herstellung von Haushaltsgeräten steht Ihre Sicherheit für uns im Vordergrund. Zudem bitten wir Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten einen gewissen Grad von Sorgfalt walten zu lassen und die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Das vollständige Infobuch ist unter sageappliances.com verfügbar
- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung der auf dem Etikett auf der Unterseite des Geräts angegebenen entspricht.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und entsorgen sie diese sicher.
- Um ein Erstickungsrisiko für Kleinkinder auszuschließen, entsorgen Sie die am Netzstecker befestigte Schutzabdeckung.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Wickeln Sie vor der Inbetriebnahme das Netzkabel vollständig ab.

WIR EMPFEHLEN SICHERHEIT GEHT VOR

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen, ebenen, trockenen Oberfläche mit Abstand zur Kante und nehmen Sie es nicht auf oder in der Nähe einer Hitzequelle, beispielsweise einer Grillplatte, einem Ofen oder einem Gaskochfeld, in Betrieb.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen oder verknoten.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Zum Schutz vor Stromschlägen den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät AUSgeschaltet ist, der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und abkühlen konnte, bevor Sie es reinigen, seine Position zu verändern oder es einzulagern.
- Schalten Sie das Gerät stets in die Position AUS. Schalten Sie es an der Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Überprüfen Sie Netzkabel, Netzstecker und das Gerät selbst in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, stellen Sie die Nutzung des Geräts umgehend ein und bringen Sie das gesamte Gerät zur Überprüfung, für Ersatzteile oder Reparatur in das nächstgelegene autorisierte Sage Service Centre.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in diesem Buch. Verfahren, die nicht in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind, sollten in einem autorisierten Sage® Service Centre durchgeführt werden.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und sein Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern im

Alter von 8 Jahren und jünger aufbewahrt werden.

- Die Installation eines Fehlerstromschutzschalters wird als zusätzlicher Schutz beim Gebrauch aller Elektrogeräte empfohlen. Es werden Schutzschalter mit einem Nennbetriebsstrom von maximal 30mA empfohlen. Wenden Sie sich an einen Elektriker für eine professionelle Beratung.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten sind oder fragen Sie im Sage Service Center nach kompatiblen Zubehörteilen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auf andere Art zu betreiben, als die in diesem Handbuch beschrieben.
- Verrücken Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen, bevor Sie seine Einzelteile bewegen oder reinigen.
- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Hinblick auf die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die dazugehörigen Risiken verstehen.

- Nutzen Sie ausschließlich Leitungswasser im Wasserbehälter. Nutzen Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wasserbehälter.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert wurde.
- Nehmen Sie niemals den Siebträger während des Brühvorgangs heraus, da die Maschine unter Druck steht.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Die Heizelementoberfläche weist nach Gebrauch eine Restwärme auf.

SPEZIFISCHE ANWEISUNGEN FÜR SES500

- Dieses Gerät wird nur für den Hausgebrauch empfohlen. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den

WIR EMPFEHLEN SICHERHEIT GEHT VOR

angegebenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.

Nicht im Freien verwenden.

Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.

- Soll das Gerät:
 - unbeaufsichtigt zurückgelassen
 - gereinigt
 - verrückt
 - zusammengesetzt oder
 - eingelagert werden, schalten Sie stets die Espresso-Maschine aus, indem Sie gleichzeitig die Taste für eine Tasse und Dampf drücken. Schalten Sie es an der Steckdose ab und ziehen Sie den Stecker.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.
- Nutzen die den Bambino™ Plus nicht in einem Schrank.
- Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Wir empfehlen die Verwendung von stark gefiltertem, demineralisierten oder destillierten Wasser nicht, da dies den Geschmack des Kaffees sowie die Funktionsweise der

Espressomaschine beeinträchtigen könnte.

- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert wurde, bevor die Extraktion beginnt. Entnehmen Sie niemals während des Brühvorgangs den Siebträger.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Geben Sie dem Produkt Zeit zum Abkühlen, bevor Sie seine Einzelteile bewegen oder reinigen.
- Gehen Sie beim Bedienen der Maschine vorsichtig vor, da Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können.
- Gehen Sie beim Entkalken vorsichtig vor, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Stellen Sie sicher, dass vor dem Entkalken die Tropfschale eingesetzt wurde. Lesen Sie 'Reinigung & Pflege' für weitere Anweisungen.



WARNUNG

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.



WARNUNG

Missbrauch kann zu Verletzungen führen.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- Die Filterpatrone sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Filterpatronen an einem trockenen Ort in ihrer Originalverpackung lagern.
- Die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie keine Filterpatronen.
- Falls Sie für einen längeren Zeitraum abwesend sein werden, entleeren Sie den Wasserbehälter und ersetzen Sie die Patrone.



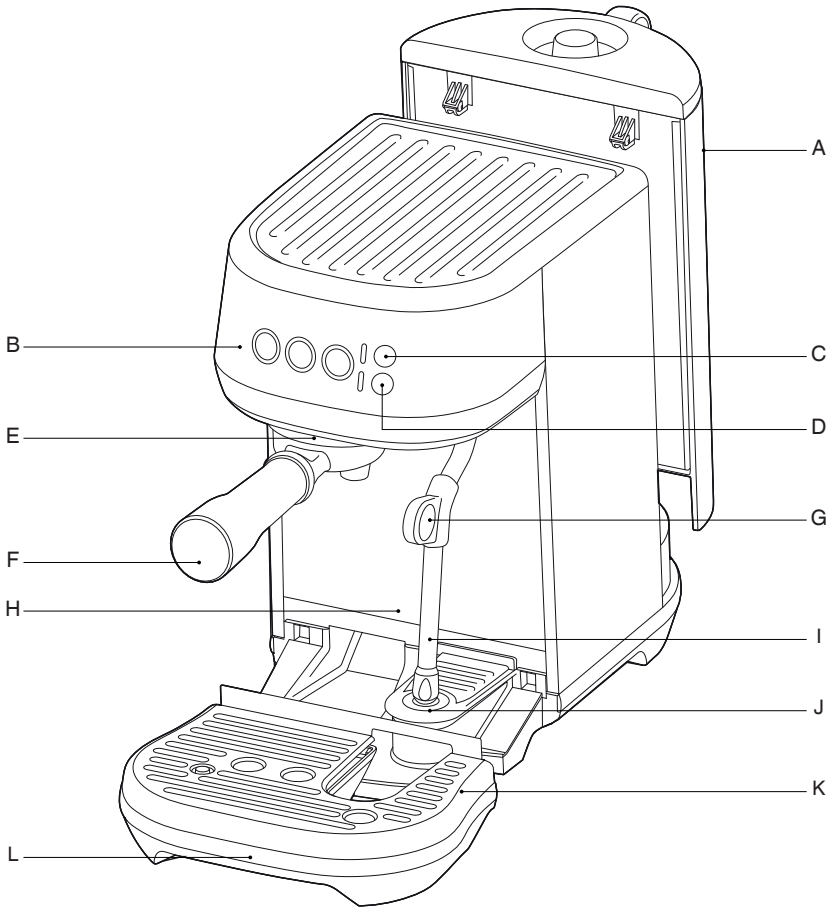
Dieses Symbol gibt an, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem örtlichen Werkstoffhof gebracht werden, der für diesen Zweck vorgesehen ist, oder zu einem Händler, der diesen Service anbietet. Für mehr Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Landratsamt.



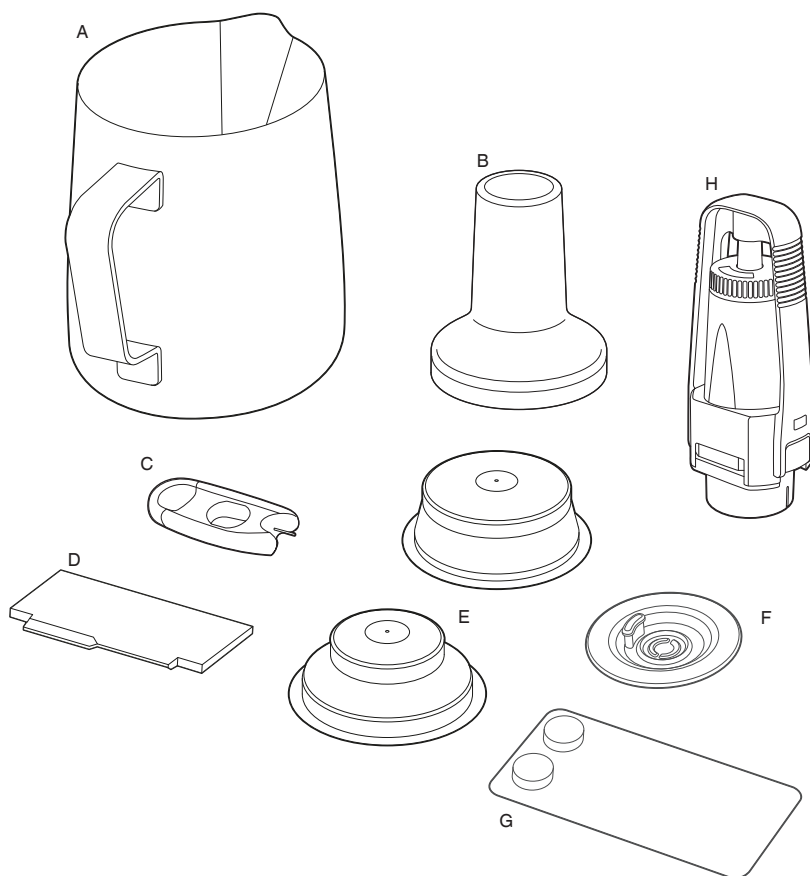
Zum Schutz vor Stromschlägen den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

IHR NEUES GERÄT VERSTEHEN



- | | |
|---|--|
| <p>A. Abnehmbarer 1,9-l-Wasserbehälter</p> <p>B. Bedienfeld für 1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF-Tasten
Mit voreingestellter Shotdauer oder programmierbarer Dauer und Menge</p> <p>C. MILCH TEMP Einstellungen
Wählen Sie aus Warm, Ideal und Heiß</p> <p>D. MILCHSCHAUM Einstellungen
Wählen Sie aus Niedrig, Mittel und Hoch</p> <p>E. Kopf der Brühgruppe</p> | <p>F. 54 mm Edelstahl-Siebträger</p> <p>G. Griff Dampflanze</p> <p>H. Extra-große Tasseneinsatz für hohe Tassen</p> <p>I. Dampflanze
Mit automatischer Milchtexturerzeugung</p> <p>J. Temperatursensor Milchkanne</p> <p>K. Entnehmbares Tropfschalengitter</p> <p>L. Entnehmbare Tropfschale
Mit Füllstandanzeige</p> |
|---|--|



ZUBEHÖR

- A. Edelstahl-Milchkännchen
Mit MIN- und MAX-Markierungen
- B. 54 mm Tamper
- C. Düsenspitze-Reinigungstool
- D. The Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug
- E. Doppelwandige Filterkörbe
(1 Tasse & 2 Tassen)
- F. Reinigungsscheibe
- G. Espresso Reinigungstabs
- H. Wasserfilterhalter mit Filter

CE Leistungsbeschreibung
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W

IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten der Maschine

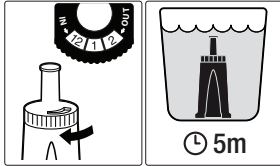
Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien, die an Ihrer Maschine befestigt sind. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackungsmaterialien entsorgen.

Reinigen Sie die Tropfschale, das Tropfschalengitter, die Filterkörbe und Milchkännchen mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Spülen Sie vor dem Gebrauch alles gründlich mit Wasser ab.

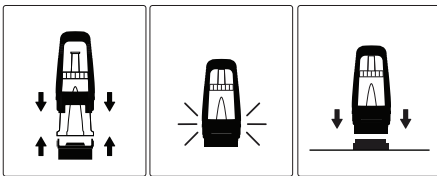


DEN WASSERFILTER EINSETZEN

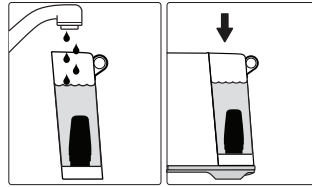
1. Entnehmen Sie Wasserfilter und Wasserfilterhalter aus der Verpackung.
2. Stellen Sie eine Erinnerung für das Ersetzen des Filters. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



3. Legen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltes Wasser.
4. Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.



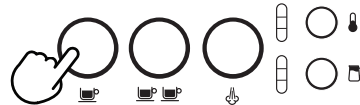
5. Setzen Sie den Filter in die zwei Teile des Filterhalters ein. Stellen Sie sicher, dass sie verbunden sind.
6. Nehmen Sie den Wasserbehälter von der Maschine ab. Richten Sie die Unterseite des Filterhalters am Adapter im Inneren des Wasserbehälters aus. Drücken Sie ihn herunter, bis er einrastet.



7. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Trinkwasser und befestigen Sie ihn erneut an der Maschine. Vergewissern Sie sich dabei, dass er ordnungsgemäß befestigt wurde und bündig mit der Rückseite der Maschine abschließt.

DIE ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur MAX-Kennzeichnung mit Trinkwasser. Setzen Sie den Wasserbehälter erneut in die Maschine ein.
2. Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale richtig auf der Maschine positioniert wurde.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie an.
4. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN oder DAMPF, um die Maschine einzuschalten.



5. Drücken Sie die Taste 1 TASSE und die Maschine beginnt ihren ersten Nutzungsdurchlauf.
6. Nach Abschluss dessen schaltet die Maschine in den Bereitschaftsmodus und alle Lichter leuchten auf. Beim ersten Durchlauf wird die Maschine durchgespült und das Heizsystem wird vorbereitet.

ABSCHALTEN DER MASCHINE

Um die Maschine abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF.

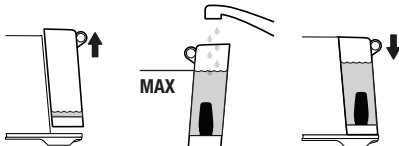


IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN



BEFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Heben Sie den Wasserbehälter aus der Maschine. Nehmen Sie die Wasserbehälterabdeckung ab und geben Sie Trinkwasser in den Wasserbehälter, befüllen Sie ihn bis zur MAX-Kennzeichnung.



Befestigen Sie ihn erneut auf der Maschine, vergewissern Sie sich dabei, dass er ordnungsgemäß befestigt wurde und bündig mit der Rückseite der Maschine abschließt.

Wenn die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF aufleuchten, wurde der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt.

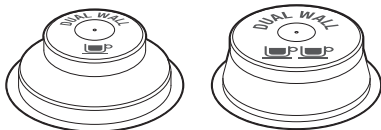
Die Maschine erkennt, wenn der Wasserstand niedrig ist. Die Tasten 1 TASSE, 2 TASSEN und DAMPF leuchten nicht auf.



Falls dies eintritt, füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter. Sobald ausreichend Wasser vorhanden ist, leuchten alle Tasten auf und die Maschine kann genutzt werden.

FILTERKÖRBE

Diese Maschine umfasst doppelwandige Filterkörbe für 1 Tasse und 2 Tassen.



1 TASSE

2 TASSEN

Nutzen Sie den Filterkorb für 1 Tasse beim Brühen einer einzigen Tasse und die Filterkörbe für 2 Tassen, einer stärkeren Tasse oder einem Becher Kaffee.

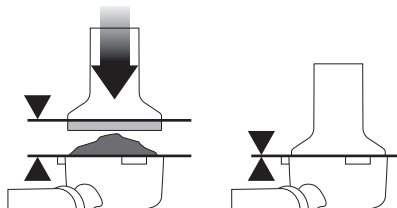
Die mitgelieferten Filterkörbe eignen sich für:

1 Tasse Filterkorb = 8–10 g

2 Tassen Filterkorb = 19–22 g

KAFFEEBREMSE UND TAMPEN

- Setzen Sie den Filterkorb in den Siebträger ein.
- Mahlen Sie eine ausreichende Kaffeemenge, um den Filterkorb zu befüllen.
- Klopfen Sie mehrere Male mit dem Siebträger, sodass der Kaffee zusammenfällt und gleichmäßig im Filterkorb verteilt wird.
- Nutzen Sie den Tamper, drücken Sie ihn fest herunter (ca. 15-20 kg Druck). Wie viel Druck angewandt wird, ist nicht so wichtig wie der durchgängig gleichbleibende Druck.



- Als Leitlinie gilt, die Oberkante der Base des Tamper sollte bündig mit der Oberkante des Filterkorbs abschließen NACHDEM der Kaffee getampft wurde.

HINWEIS

Nutzen Sie das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug, um die Kaffeeportion präzise zu kontrollieren NACHDEM getampft wurde.

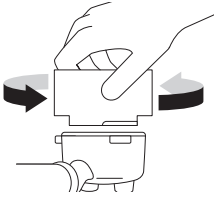
DIE PORTION TRIMMEN

Das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug ermöglicht ein Trimmen der Kaffeeportion auf das richtige Maß für eine konsistente Extraktion.



- Legen Sie das Razor™ Werkzeug in den Kaffeekorb ein bis die Schultern des Werkzeuges auf dem Rand des Korbes ruhen.
- Drehen Sie das Razor™ Dosierwerkzeug hin und her, während Sie den Siebträger in einem Winkel über der Abschlagbox halten, um überschüssiges Kaffeepulver abzustreifen. Ihr Kaffeefilter ist jetzt mit der korrekten Kaffeepulvermenge bestückt.

IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN



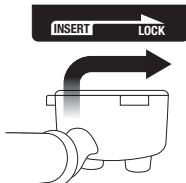
- Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filterkorbes ab, damit im Kopf der Brühgruppe eine ordnungsgemäße Abdichtung erzielt wird.

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, lassen Sie kurz Wasser durch den Brühkopf laufen durch Drücken der Taste 1 TASSE. Das stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

EINLEGEN DES SIEBTRÄGERS

Platzieren Sie den Siebträger unterhalb des Brühkopfes, sodass der Griff an der Position EINSETZEN ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen Sie den Griff in Richtung Mitte, bis ein Widerstand zu spüren ist.

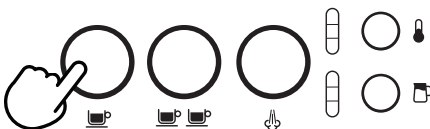


Stellen Sie Ihre Tasse/-n unter den Siebträger auf die Tropfschale.

VOREINGESTELLTE SHOTMENGE

-1 TASSE

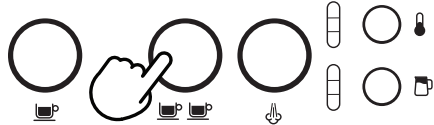
Drücken Sie einmal auf die Taste 1 TASSE. Die Taste wird anfangen zu blinken, um anzuzeigen, dass eine Auswahl getroffen wurde. Es wird ein voreingestellter Espresso mit ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine hält automatisch an, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



VOREINGESTELLTE SHOTMENGE

-2 TASSEN

Drücken Sie einmal auf die Taste 2 TASSEN. Die Taste wird anfangen zu blinken, um anzuzeigen, dass eine Auswahl getroffen wurde. Es wird ein voreingestellter Espresso mit ca. 60 ml extrahiert. Die Maschine hält automatisch an, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



HINWEIS

Ein Drücken der Tasten 1 TASSE oder 2 TASSEN während einer programmierten Espressoausgabe wird die Extraktion sofort stoppen.

MANUELLES VORBRÜHEN UND SHOTMENGE

Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder 2 TASSEN für die gewünschte Vorbrühzeit. Lassen Sie die Taste los, um die Extraktion zu beginnen. Drücken Sie die blinkende Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen.

PROGRAMMIERUNG EINER SHOTMENGE

Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN für 2 Sekunden, die Tasten leuchten auf und blinken.



Um die Menge für 1 TASSE vorzugeben:

- Drücken Sie die Taste 1 TASSE, um die Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die Taste 1 TASSE erneut, um die Extraktion zu beginnen. Die geänderte Menge wird gespeichert.

Um die Menge für 2 TASSEN zu bestimmen, befolgen Sie die oben genannten Schritte, wählen jedoch die Taste 2 TASSEN aus, um die Extraktion zu starten und zu beenden.

IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

FESTLEGEN DER MILCHTEMPERATUR

Die Maschine verfügt über drei Temperatureinstellungen für Milch;

- 1 Warm
- 2 Ideal
- 3 Heiß



Beim Einschalten der Espressomaschine werden die Milchtemperatur-Einstellungen auf die zuletzt gewählte Einstellung eingestellt. Drücken Sie die Taste MILCH TEMP, bis die gewünschte Temperatur aufleuchtet.

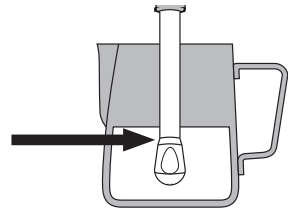
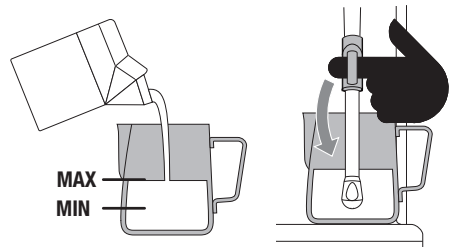
EINSTELLUNGEN FÜR MILCHSCHAUM

Die Maschine verfügt über drei Einstellungen für Milchschaum;

- 1 Niedrig
- 2 Mittel
- 3 Hoch



Beim Einschalten der Espressomaschine wird die Milchschaum-Einstellung auf die zuletzt gewählte Einstellung eingestellt. Drücken Sie die Taste MILCH SCHAUM, bis die gewünschte Milchschaum-Einstellung aufleuchtet.



Dieser Teil sollte mit Milch bedeckt sein

- Drücken Sie die Tasten MILCH TEMP und MILCH SCHAUM, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste DAMPF. Die Taste wird während des Aufschäumvorgangs blinken.
- Das Aufschäumen der Milch wird automatisch gestoppt, sobald die ausgewählte Milchtemperatur erreicht wurde.
- Heben Sie die Dampfpflanze an, um das Milchkännchen zu entnehmen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze und Düsen Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Senken Sie die Dampfpflanze in die untere Position und die Dampfpflanze wird automatisch durchgespült.

HINWEIS

Vor der Milchschaumerzeugung wird empfohlen, die Dampfpflanze kurzzeitig durchzuspülen. Drücken Sie dazu die Taste DAMPF, um den Spülvorgang zu starten und drücken Sie sie erneut, um ihn zu stoppen.

- Beginnen Sie mit frischer kalter Milch.
- Befüllen Sie das Milchkännchen so, dass der Füllstand zwischen der Markierung für MIN und MAX liegt.
- Heben Sie die Dampfpflanze an und führen Sie sie in das Milchkännchen.
- Senken Sie die Dampfpflanze ab und stellen Sie sicher, dass sie vollständig nach unten zeigt.
- Das Milchkännchen muss auf dem Temperatursensor platziert werden, der sich auf der Tropfschale befindet und die Milch sollte die Spitze der Dampfdüse bedecken.

HINWEIS

Selbst nach Abschalten der Maschine kann es zur Freisetzung von Druckdampf kommen. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden.

HINWEIS

Während die Maschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Dies ist ein normaler Vorgang.

IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

HINWEIS

Nutzen Sie ausschließlich das mitgelieferte Milchkännchen, um mit dieser Maschine Milch aufzuschäumen. Die Verwendung anderer Behälter kann zu gefährlichen Bedingungen führen.



MANUELLES AUFSCÄUMEN DER MILCH

- Beim manuellen Aufschäumen der Milch sind das automatische Aufschäumen und Abschalten deaktiviert.
- Befüllen Sie das Milchkännchen so, dass der Füllstand zwischen der Markierung für MIN und MAX liegt.
- Heben Sie die Dampfpflanze an und führen Sie sie in das Milchkännchen ein, sodass die Düsen Spitze nahe der rechthändigen Seite des Kännchens auf Drei-Uhr-Position 1–2 cm in die Milch eintaucht.
- Drücken Sie die Taste DAMPF, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.



- Halten Sie die Düsen Spitze in die Milch eingetaucht, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einem Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Senken Sie das Kännchen ab, während die Milch sich dreht. Dadurch wird die Düsen Spitze an die Milchoberfläche gebracht und der Milch langsam Luft zugeführt.
- Brechen Sie sanft die Oberfläche der Milch mit der Düsen Spitze, damit die Milch schnell genug wirbeln kann.
- Halten Sie die Düsen Spitze auf oder direkt unter der Oberfläche der Milch und lassen Sie die Milch weiter rotieren. Schäumen Sie die Milch weiter auf, bis ein ausreichendes Volumen erzielt wurde.
- Heben Sie das Kännchen an, um die Düsen Spitze tiefer einzutauchen, lassen Sie die Milch dabei jedoch weiter rotieren. Die Milch verfügt über die richtige Temperatur (60-65° C) wenn das Kännchen beim Anfassen heiß ist.

- Ist der Aufschäumvorgang abgeschlossen, drücken Sie die Taste DAMPF.
- Entnehmen Sie die Dampfpflanze aus dem Milchkännchen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze und Düsen Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Senken Sie die Dampfpflanze in die untere Position und die Dampfpflanze wird automatisch durchgespült.

REINIGUNG DER DAMPFPFLANZE

Nach Beendigung des Aufschäumvorgangs muss die Dampfpflanze in die abgesenkte Position gebracht werden, um das automatische Reinigen zu ermöglichen. Ein Nichtbeachten dessen kann zu einem Verstopfen der Dampfpflanze führen.

Bleibt die Dampfpflanze in der erhöhten Position, wird die Maschine eine Warnung für das Absenken der Dampfpflanze ausgeben. Dies erfolgt durch Aufleuchten der Anzeigen MILCH TEMP und MILCH SCHAUM in einem nach unten gerichteten Muster, um anzuzeigen, dass die Dampfpflanze abgesenkt werden muss.


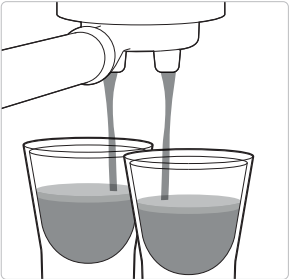



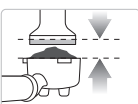
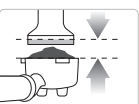
Um den Reinigungsvorgang der Dampfpflanze in abgesenkter Position manuell zu starten, drücken Sie die Taste DAMPF für 5 Sekunden.

IHR NEUES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

TIPPS FÜR DIE EXTRAKTION

Bei einem guten Espresso geht es darum, das perfekte Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Bitterkeit zu schaffen. Der Geschmack Ihres Kaffees ist von vielen Faktoren abhängig, beispielsweise der Art der verwendeten Kaffeebohnen, dem Grad der Röstfrische, dem Mahlgrad, der Dosierung des Kaffeepulvers sowie dem Druck beim Tampen.

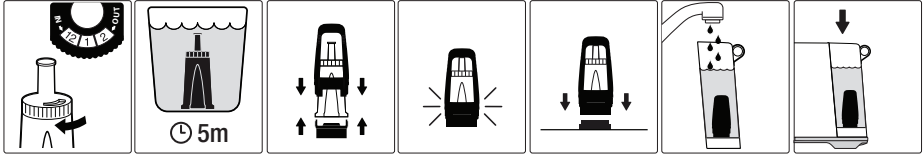
Experimentieren Sie mit diesen Faktoren, einem nach dem anderen, um Ihren bevorzugten Geschmack zu erzielen.

KORREKTE EXTRAKTION	UNTEREXTRAKTION	ÜBEREXTRAKTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 8–12 Sekunden • Fließt langsam wie warmer Honig • Crema ist goldbraun mit feiner Schaumtextur • Espresso ist dunkelbraun 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 1–7 Sekunden • Fließt schnell wie Wasser • Crema ist dünn und blass • Espresso ist blassbraun • Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeefluss beginnt nach 13 Sekunden • Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise • Crema ist dunkel und fleckig • Espresso ist stark dunkelbraun • Schmeckt bitter und verbrannt
<p>NACH DER EXTRAKTION</p>	<p>LÖSUNGEN</p>	<p>LÖSUNGEN</p>
<div data-bbox="98 951 240 1134">  <p>KAFFEESETZ ENTFERNEN</p> <p>Der Kaffeesatz bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt zur Unterextraktion.</p> </div> <div data-bbox="98 1142 240 1350">  <p>SIEBEINSATZ SPÜLEN</p> <p>Siebeinsatz sauber halten, um Verstopfungen zu vermeiden. Den Siebträger ohne Kaffeepulver im Siebeinsatz fest in die Maschine einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen.</p> </div>	<div data-bbox="415 951 705 1134"> <p>MAHLGRAD VARIIEREN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für eine langsamere Extraktion muss der Mahlgrad feiner eingestellt sein. • Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise abmessen. <p>Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="415 1142 705 1350">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</p> <p>Anpassen & erneut testen</p> <p>Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Andrücken des Kaffees mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen.</p> <p>Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™.</p> </div>	<div data-bbox="732 951 1022 1134"> <p>MAHLGRAD VARIIEREN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für eine schnellere Extraktion muss der Mahlgrad gröber eingestellt sein. • Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise abmessen. <p>Anpassen & erneut testen</p> </div> <div data-bbox="732 1142 1022 1350">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</p> <p>Anpassen & erneut testen</p> <p>Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Andrücken des Kaffees mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen.</p> <p>Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™.</p> </div>

REINIGUNG & PFLEGE



AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS

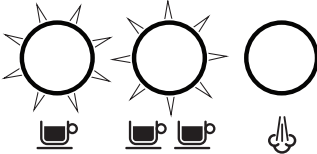


Der mitgelieferte Wasserfilter hilft dabei, Kalkablagerungen in und auf vielen der inneren Funktionskomponenten zu verhindern. Der Austausch des Wasserfilters nach 3 Monaten oder 40 Litern wird zusätzlich dabei helfen, die Maschine frei von Kalk zu halten.



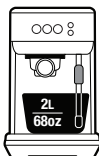
REINIGUNGSZYKLUS

Die Maschine wird erkennen, wenn seit dem letzten Reinigungszyklus 200 Extraktionen durchgeführt wurden und wird dies durch abwechselndes Blinken der Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN anzeigen.



Um den Reinigungszyklus zu umgehen, drücken Sie die Taste DAMPF. Die Maschine wird in den Bereitschaftsmodus zurückkehren, wird jedoch beim nächsten Einschalten der Maschine erneut die Reinigungswarnung anzeigen.

1. Legen Sie die mitgelieferte Reinigungsscheibe in den Filterkorb im Siebträger ein.
2. Legen Sie einen Reinigungstab auf die Reinigungsscheibe.
3. Verriegeln Sie den Siebträger im Brühkopf.
4. Leeren Sie die Tropfschale und setzen Sie sie erneut in die Maschine ein. Stellen Sie einen 2-Liter-Behälter (68 fl. oz) auf die Tropfschale unter Siebträger und Dampfzange.



5. Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Kennzeichnung und setzen Sie ihn erneut in die Maschine ein. Stellen Sie dabei sicher, dass er korrekt eingerastet ist.
6. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN für 5 Sekunden, um den Modus für den Reinigungszyklus zu beginnen.



7. Die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN bleiben beleuchtet. Drücken Sie entweder 1 TASSE oder 2 TASSEN, um den Reinigungszyklus zu starten. Während der Vorgang läuft, werden die Tasten abwechselnd aufleuchten.
8. Sobald der Vorgang abgeschlossen wurde, wird sich die Maschine in den betriebsbereiten Zustand schalten.
9. Entnehmen Sie Siebträger, Reinigungsscheibe, Tropfschale und Behälter und spülen Sie alles ab.



ENTKALKEN

Hartes Wasser kann bei regelmäßigem Gebrauch zu Mineralablagerungen auf den inneren Funktionskomponenten führen, was den Brühfluß, die Brühtemperatur, die Leistung der Maschine sowie den Geschmack des Espresso beeinträchtigen kann.

Die Maschine wird anzeigen, wenn ein Entkalken erforderlich wird, indem die Tasten 1 TASSE, DAMPF und 2 TASSEN abwechselnd 15 Sekunden lang blinken. Das Drücken einer dieser Tasten wird die Warnung löschen und die Maschine in den betriebsbereiten Zustand zurückversetzen.

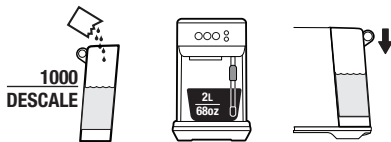


WARNUNG

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Der Wasserbehälter sollte während des Entkalkens nie entnommen oder vollständig entleert werden.

VORGEHENSWEISE BEIM ENTKALKEN

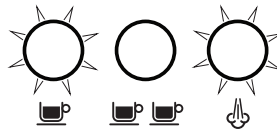
1. Leeren Sie die Tropfschale und setzen Sie sie erneut in die Maschine ein.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Kennzeichnung ENTKALKEN und fügen Sie dem Wasser das Entkalkungsmittel bei.



3. Stellen Sie einen 2-Liter-Behälter (68 fl. oz) unter Brühkopf und Dampfzange.
4. Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF drücken und geben Sie der Maschine Zeit, um vollständig abzukühlen, bevor Sie den Entkalkungsvorgang beginnen.



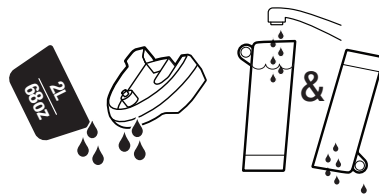
5. Drücken Sie bei abgeschalteter Maschine gleichzeitig 5 Sekunden lang die Tasten 1 TASSE und DAMPF, um in den Entkalkungsmodus zu schalten.



6. Die Tasten 1 TASSE und DAMPF werden aufleuchten, um anzuzeigen, dass die Maschine bereit ist, den Entkalkungsvorgang zu starten.



7. Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder DAMPF, um den Entkalkungsvorgang zu starten. Diese Tasten werden während des Vorgangs abwechselnd blinken.
8. Sobald die Entkalkungslösung aufgebraucht ist, pausiert der Entkalkungsvorgang. Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Kennzeichnung und entleeren Sie den Behälter mit dem gespülten Wasser. Setzen Sie anschließend beide Teile erneut in die Maschine ein.
9. Die Tasten 1 TASSE und DAMPF werden aufleuchten, wenn die Maschine bereit ist. Drücken Sie die Taste 1 TASSE oder DAMPF, um den Entkalkungsvorgang fortzusetzen.
10. Sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, werden die Tasten 1 TASSE und DAMPF abwechselnd zu blinken beginnen. Die Maschine wird dann in den Standby-Modus übergehen.



11. Entnehmen und entleeren Sie den Behälter für das Spülwasser. Spülen Sie die Tropfschale und den Wasserbehälter aus und trocknen Sie beides gründlich ab, bevor sie die zwei Teile erneut in die Maschine einsetzen.

REINIGUNG & PFLEGE

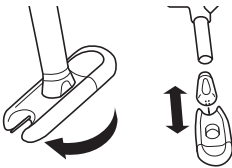
DAMPFLANZE VERSTOPFT

Erkennt die Maschine während der Milchschaumerzeugung, dass die Dampfplanze verstopft ist, wird sie den Betrieb sofort abbrechen und die Taste DAMPF wird nicht mehr leuchten. Sowohl die Anzeige Milchttemperatur als auch Milchschaum werden vollständig aufleuchten und blinken. Diese Anzeigen werden blinken, bis eine manuelle Dampfreinigung durchgeführt wurde.

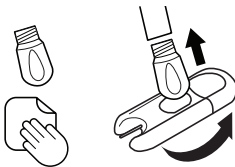


REINIGEN DER DAMPFLANZE

- Die Dampfplanze sollte nach dem Aufschäumen der Milch stets gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfplanze mit einem feuchten Tuch ab.
- Sollte eines der Löcher in der Düsenspitze der Dampfplanze verstopfen, kann dies die Aufschäumleistung einschränken. Reinigen Sie die Dampfplanze manuell, um die Löcher zu befreien.
- Ist die Dampfplanze weiterhin verstopft, schrauben Sie die Dampfplanze ab und nutzen Sie das Reinigungswerkzeug, um die Löcher zu reinigen. Das Reinigungswerkzeug befindet sich auf der Maschinenrückseite, unter dem Wasserbehälter.



- Spülen Sie die Dampfplanze ab und wischen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Setzen Sie die Dampfplanze erneut zusammen, indem Sie die Düsenspitze zurück auf die Dampfplanze schrauben. Spülen Sie die Dampfplanze nach der Reinigung mit Wasser durch.



REINIGEN DER FILTERKÖRBE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Filterkörbe und der Siebträger sollten direkt nach dem Gebrauch unter heißem Wasser abgespült werden, um alle Rückstände von Kaffeeöl zu beseitigen.

- Wenn die Löcher in den Filterkörben verstopfen sollten, nutzen Sie die Dampfplanze zur Reinigung, um die Verstopfungen zu lösen.

REINIGEN DES BRÜHSIEBS

- Das Innere des Brühkopfes sowie das Brühsieb sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um alle Kaffeepulverpartikel zu beseitigen.
- Lassen Sie in regelmäßigen Abständen bei eingesetztem Filterkorb und Siebträger ohne Kaffeepulver heißes Wasser durch die Maschine laufen, um Kaffeerückstände zu beseitigen.

REINIGEN DER TROPFSCHALE

- Die Tropfschale sollte nach jedem Gebrauch, oder wenn die Tropfschalen-Indikator durch das Gitter auf der Tropfschale dringt, entnommen, entleert und gereinigt werden.
- Entnehmen Sie das Tropfschalengitter und reinigen Sie beide Teile in warmem Seifenwasser.
- Reinigen des äußeren Gehäuses
- Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie es anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch.

HINWEIS

Nutzen Sie keine Scheuermittel, Pads oder Tücher, die Beschädigungen an der Oberfläche der Maschine verursachen können.

HINWEIS

Reinigen Sie weder Einzelteile noch Zubehör in der Spülmaschine.



WARNUNG

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine einlagern, schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Entleeren Sie den Wasserbehälter und die Tropfschale und stellen Sie sicher, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Bewahren Sie die Maschine in aufrechter Position auf.

Stellen Sie nichts auf die Maschine.

ZURÜCKSETZEN AUF WERKSSEITIGE ESPRESSOMENGE-EINSTELLUNGEN

1. Halten Sie die Tasten 1 TASSE und DAMPF 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, um die Maschine abzuschalten.
2. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt. Die Tasten werden aufleuchten.
3. Drücken Sie die Tasten 1 TASSE und 2 TASSEN und das Licht wird 3 Mal blinken, um anzuzeigen, dass die Espressomenge zurückgesetzt wurde.
4. Die Maschine wird anschließend in den Bereitschaftsmodus zurückkehren.

HINWEIS

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Modus ZURÜCKSETZEN auf Werkseinstellungen zu verlassen.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Es fließt kein Wasser aus dem Brühkopf. Kein heißes Wasser.	• Wasserbehälter ist leer.	Wasserbehälter füllen.
	• Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.
	• Die Maschine muss entkalkt werden.	Enkalkungsvorgang durchführen.
	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Filterkorb und/oder es muss zu viel getampft werden und/oder Filterkorb ist verstopft.	Siehe unten 'Espresso tritt nur tropfenweise aus dem Siebträger-Auslass oder überhaupt nicht'.
Espresso tritt nur tropfenweise aus dem Siebträger-Auslass oder überhaupt nicht.	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Nutzen Sie einen etwas gröberen Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.
	• Zu viel Kaffee im Filterkorb.	Kaffeedosis reduzieren. Trimmen Sie die Kaffeeportion nach dem Tampen unter Verwendung des Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.
	• Kaffee zu fest getampft.	Tampen mit einem Druck von 15-20 kg.
	• Wasserbehälter ist leer.	Wasserbehälter füllen.
	• Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet.	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.
	• Der Filterkorb ist möglicherweise verstopft.	Nutzen Sie die Nadel am Ende des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs, um die Löcher zu befreien.
	• Die Maschine muss entkalkt werden.	Enkalkungsvorgang durchführen.
	Es kommt kein Wasser durch (die Maschine macht laute Geräusche).	• Wasserbehälter ist leer oder Füllstand liegt unter MIN.
• Wasserfilter wurde ohne vorheriges Einweichen eingesetzt.		Stellen Sie sicher, dass der Wasserfilter vor dem Einsetzen in den Wassertank 5 Minuten eingeweicht wurde.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Espresso läuft zu schnell heraus.	<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 	Nutzen Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.
	<ul style="list-style-type: none"> Nicht ausreichend Kaffee im Filterkorb. 	Kaffeedosis erhöhen. Tampen und anschließend das Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug nutzen, um den überschüssigen Kaffee zu trimmen. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.
	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee zu leicht getampt. 	Tampen mit einem Druck von 15-20 kg.
Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt. 	Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und gedreht wurde, bis ein Widerstand zu spüren ist.
	<ul style="list-style-type: none"> Am Rand des Filterkorbs ist Kaffeepulver zu sehen. 	Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filterkorbes ab, damit im Kopf der Brühgruppe eine ordnungsgemäße Abdichtung erzielt wird.
	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel Kaffee im Filterkorb. 	Kaffeedosis reduzieren. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen', Seite 30. Trimmen Sie die Kaffeeportion nach dem Tampen unter Verwendung des Razor™ Präzisions-Trim-Werkzeug.
Kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht. 	Geben Sie der Maschine Zeit, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasserbehälter ist leer. 	Wasserbehälter füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet. 	Drücken Sie den Wasserbehälter vollständig nach unten, um ihn einzurasten.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine muss entkalkt werden. 	Enkalkungsvorgang durchführen.
	<ul style="list-style-type: none"> Dampfpflanze ist verstopft. 	Lesen Sie 'Reinigen der Dampfpflanze', Seite 37.
Pulsierendes/ Pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder dem Aufschäumen der Milch.	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine führt den normalen Vorgang der Pumpe durch. 	Keine Maßnahme erforderlich, da dies ein normaler Vorgang der Maschine ist.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasserbehälter ist leer. 	Wasserbehälter füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet. 	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger nicht vorgewärmt. 	Den Siebträger unter dem heißen Wasserauslass reinigen. Gründlich abtrocknen.
Milch zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> Kännchen nicht ordnungsgemäß positioniert. 	Stellen Sie sicher, dass sich das Kännchen auf dem Sensor befindet. Passen Sie die Milchttemperatureinstellungen an.
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee zu leicht getamp. 	Tampfen mit einem Druck von 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 	Nutzen Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.
	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee ist nicht frisch. 	Nutzen Sie beim Mahlen frischer ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem 'Geröstet am'-Datum und verbrauchen Sie diese innerhalb von 5–20 Tagen nach diesem Datum. Nutzen Sie gemahlenes Kaffeepulver, verbrauchen Sie dieses innerhalb einer Woche nach der Mahlung.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Filterkorb ist möglicherweise verstopft. 	Nutzen Sie die Nadel am Ende des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs, um die Löcher zu befreien.
Es tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> Auto-Reinigungsfunktion. Direkt nach der Dampffunktion wird die Maschine heißes Wasser in die Tropfschale spülen. Dadurch wird die optimale Temperatur der Heizspirale gewährleistet. 	Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale fest eingesetzt worden ist und entleert wird, wann immer der Indikator erscheint.
	<ul style="list-style-type: none"> Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt worden und ist nicht eingerastet. 	Drücken Sie den Wasserbehälter nach unten, bis er einrastet.
Maschine ist an, lässt sich aber nicht bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> Möglicherweise wurde aufgrund der Überhitzung der Pumpe die Sicherheitstemperaturbegrenzung aktiviert. 	Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten 1 TASSE und DAMPF, um die Maschine abzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine für 30–60 Minuten abkühlen. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.
Es wird zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse ausgegeben.	<ul style="list-style-type: none"> Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Schussmenge müssen neu eingestellt werden. 	Passen Sie die Mahlmenge und/oder Mahlgrad entsprechend an. Lesen Sie 'Kaffeedosis und Tampen' auf Seite 30 sowie 'Tipps für die Extraktion' auf Seite 34.

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

the Bambino™ Plus

SES500



FR GUIDE RAPIDE

Sage®

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 6 Apprendre à connaître votre nouvel appareil
- 8 Utilisation de votre nouvel appareil
- 14 Entretien et nettoyage
- 17 Dépannage
- 20 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

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

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

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Des blessures peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation.

- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ; ou
 - rangé
 Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur les boutons servant à l'arrêter. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés.

S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.

- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.

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

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

en place. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.

- Faites attention après la texturation du lait car la fonction « Purge automatique » peut purger la vapeur chaude lorsque la lance à vapeur est abaissée.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stocker les cartouches du filtre dans un endroit sec dans son emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas les cartouches du filtre qui sont endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches du filtre.
- Si vous êtes absent pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les déchets domestiques normaux.

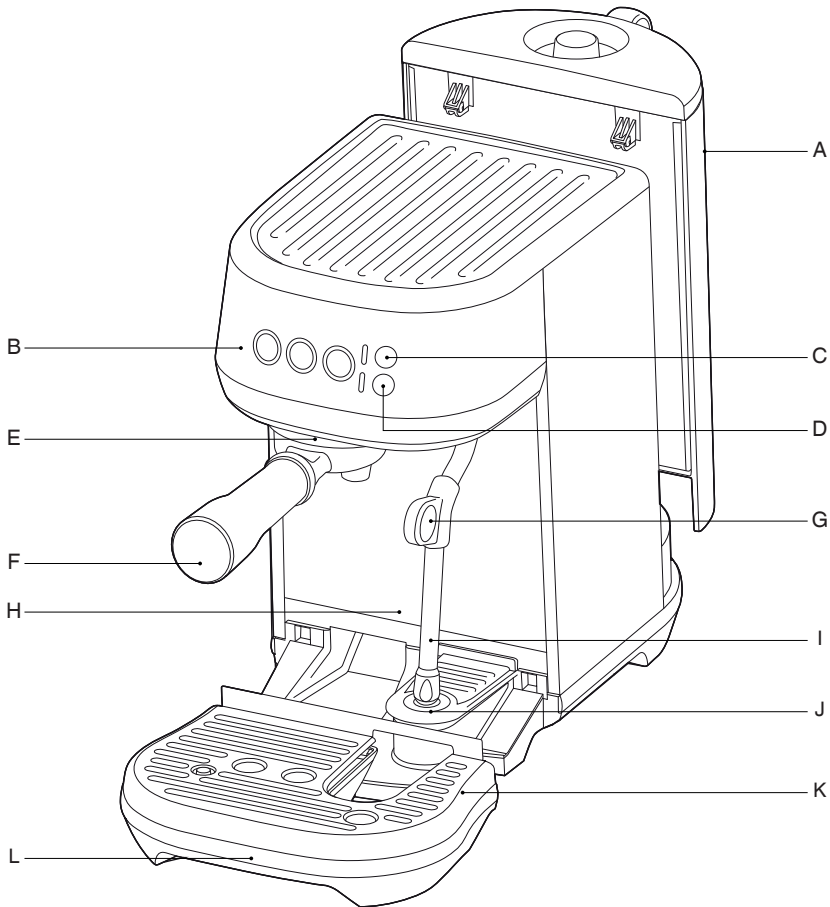
Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



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

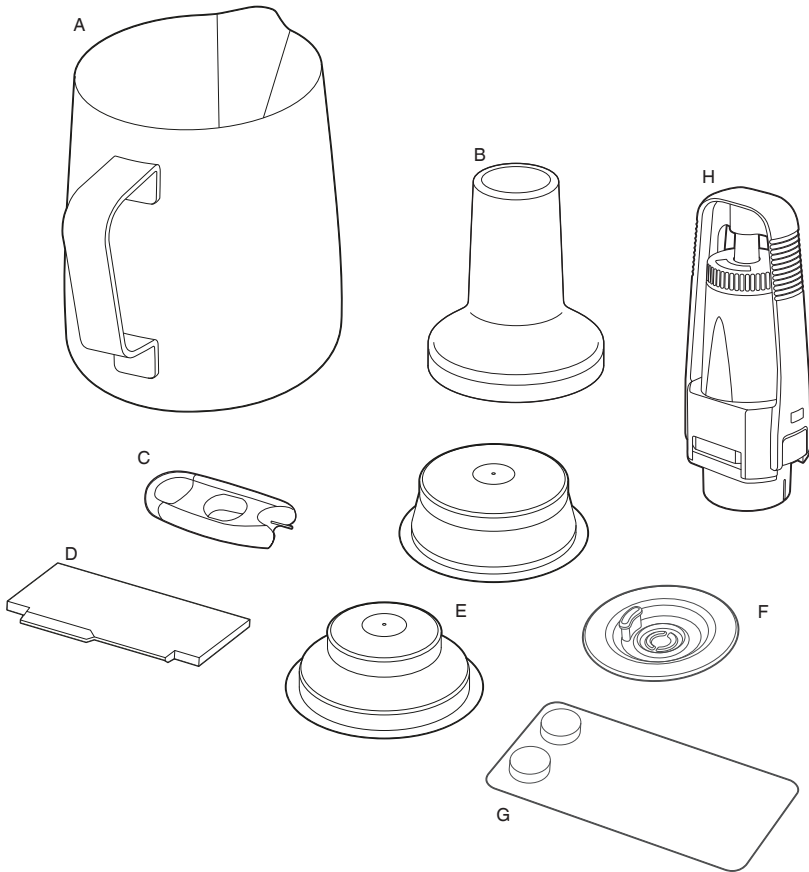
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVEL APPAREIL



- A. Réservoir d'eau amovible de 1,9 l
- B. Panneau de commande
Boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR
Avec prise de vue prédéfinie ou durées et volumes programmables
- C. Réglage TEMP LAIT
Choisissez entre une température tiède, idéale et chaude
- D. Réglage MOUSSE LAIT
Choisissez entre une quantité faible, moyenne et grande
- E. Groupe chauffant
- F. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- G. Poignée de buse vapeur
- H. Hauteur importante pour grandes tasses
- I. Buse vapeur
Avec texturation automatique du lait
- J. Capteur de température de pot à lait
- K. Bac de déversement amovible avec grille
- L. Bac de déversement amovible
Avec témoin de remplissage

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVEL APPAREIL



ACCESSOIRES

- A. Pot à lait en acier inoxydable
Avec affichage MIN et MAX
- B. Dumeur de 54 mm
- C. Élément de nettoyage de pointe à vapeur
- D. Outil de découpe de précision the Razor™
- E. Panier à filtre à double paroi (1 tasse et 2 tasses)
- F. Disque de nettoyage
- G. Comprimés de nettoyage Espresso
- H. Support de filtre à eau et filtre à eau

CE Informations sur la tension nominale
220–240 V ~50–60 Hz 1 300–1 600 W

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

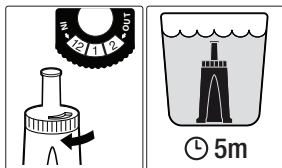
Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre appareil. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

Nettoyez le bac d'égouttage, la grille du bac d'égouttement, le porte-filtre, les paniers à filtre et les pots à lait avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement avant utilisation.

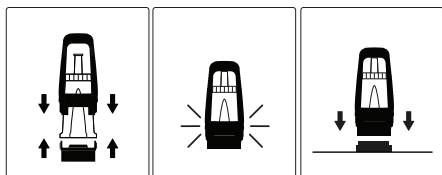


INSTALLATION DU FILTRE À EAU

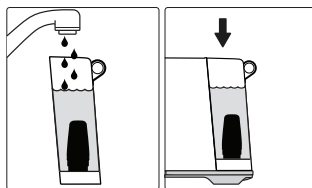
1. Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
2. Définissez un rappel pour le remplacement au mois suivant. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



3. Trempez le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
4. Nettoyez le support de filtre à eau avec de l'eau froide.



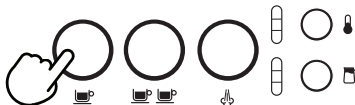
5. Insérez le filtre dans les deux parties du support à filtre. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et remettez la machine en place, en vous assurant qu'elle est correctement fixée et qu'elle est alignée contre l'arrière de la machine.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable jusqu'à la ligne MAX. Remplacez le réservoir d'eau dans l'appareil.
2. Assurez-vous que le bac d'égouttage est correctement positionné sur la machine.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et allumez la machine.
4. Appuyez sur les boutons 1 TASSE, 2 TASSES ou VAPEUR pour allumer la machine.



5. Appuyez sur le bouton 1 TASSE et la machine entamera son premier cycle d'utilisation.
6. Une fois terminé, la machine passera en mode prêt et toutes les lumières seront allumées. Le premier cycle d'utilisation consiste à rincer la machine et à amorcer le système de chauffage.

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

ÉTEINDRE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyez sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR en même temps.



REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

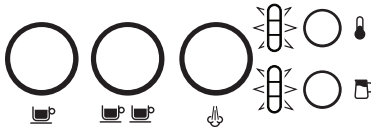
Soulevez le réservoir d'eau de l'appareil. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et ajoutez de l'eau potable dans le réservoir d'eau, en le remplissant jusqu'à la ligne MAX.



Remplacez le réservoir d'eau dans l'appareil, en vous assurant qu'il est correctement fixé et qu'il est aligné contre l'arrière de la machine.

Si les boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR s'allument, le réservoir d'eau est correctement fixé.

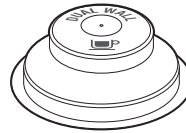
La machine détectera si le niveau d'eau est trop bas. Les boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR ne s'allument pas.



Si c'est le cas, ajoutez de l'eau dans le réservoir. Une fois que le niveau d'eau est suffisant, tous les boutons s'allument et la machine est prête à être utilisée.

PANIER À FILTRE

Cette machine comprend des paniers à filtre à double paroi (1 tasse et 2 tasses).



1 TASSE



2 TASSES

Utilisez le panier à filtre 1 tasse lorsque vous voulez une seule tasse et les paniers à filtre 2 tasses lorsque vous voulez 2 tasses ou une seule tasse plus forte.

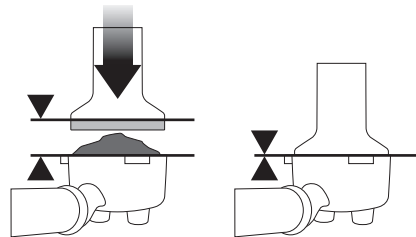
Les paniers à filtre sont conçus pour les doses suivantes :

Panier à filtre 1 tasse = 8-10 g.

Panier à filtre 2 tasses = 16-19 g

DOSAGE DU CAFÉ ET TASSEMENT

- Insérez le panier à filtre dans le porte-filtre.
- Insérez suffisamment de café de manière à remplir le panier à filtre.
- Appuyez plusieurs fois sur le porte-filtre pour le réduire et répartir le café uniformément dans le panier à filtre.
- Tassez fermement à l'aide du dagueur (une pression d'environ 15 à 20 kg). La quantité de pression n'est pas aussi importante que le maintien d'une pression constante.



- Conseil : le bord supérieur de la capsule sur le dagueur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé.

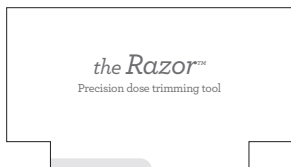
REMARQUE

Utilisez l'outil d'ajustement de la dose the Razor™ afin de contrôler précisément la dose de café moulu après l'avoir tassé.

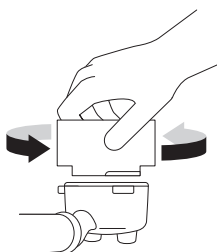
UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

DOSAGE

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



- Insérez l'outil the Razor™ dans le panier à café jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier.
- Tournez l'outil de dosage the Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre sur un angle au-dessus du tiroir de récupération pour éliminer l'excès de café. Votre filtre à café est maintenant dosé avec la bonne quantité de café.



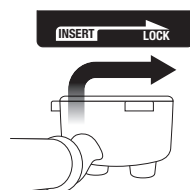
- Enlevez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

PURGER LE GROUPE CHAUFFANT

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

INSÉREZ LE PORTE-FILTRE

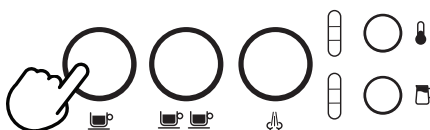
Placez le porte-filtre sous le groupe chauffant de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



Placez votre/vos tasse(s) sous le porte-filtre sur le bac récepteur.

VOLUME D'INJECTION PRÉDÉFINI- 1 TASSE

Appuyez une fois sur le bouton 1 TASSE, le bouton clignotera pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un seul volume d'expresso préréglé d'environ 30 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume préréglé extrait.



VOLUME D'INJECTION PRÉDÉFINI- 2 TASSES

Appuyez une fois sur le bouton 2 TASSES, le bouton clignotera pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un seul volume d'expresso préréglé d'environ 60 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume préréglé extrait.



REMARQUE

Le fait d'appuyer sur les boutons 1 TASSE ou 2 TASSES lorsqu'un expresso a été programmé interrompra immédiatement l'extraction.

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

PRÉ-INFUSION MANUELLE ET VOLUME D'INJECTION

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pour obtenir la durée désirée de pré-infusion. Relâchez le bouton pour lancer l'opération d'extraction. Appuyez sur le bouton clignotant à nouveau pour arrêter l'extraction.

PROGRAMMER LE VOLUME D'INJECTION

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pendant 2 secondes. Les boutons s'allumeront en clignotant.



Pour programmer le volume 1 TASSE :

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

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

PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

La machine propose 3 réglages de température du lait ;

1 Tiède

2 Idéale

3 Chaud



Lors de la mise sous tension de la machine à espresso, le réglage de la température du lait sera programmé par défaut sur le dernier réglage choisi. Appuyez sur le bouton TEMP LAIT jusqu'à ce que la température souhaitée soit allumée.

PROGRAMMER LA MOUSSE DU LAIT

La machine propose 3 réglages de mousse du lait ;

1 Faible

2 Moyen

3 Élevé

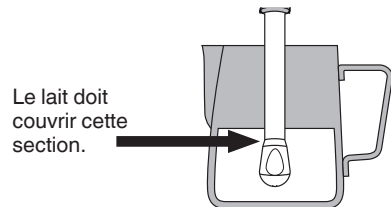
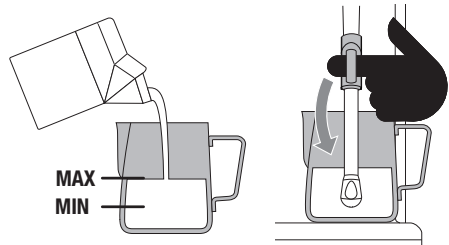


Lors de la mise sous tension de la machine à espresso, le réglage de la mousse du lait sera programmé par défaut sur le dernier réglage choisi. Appuyez sur le bouton MOUSSE LAIT jusqu'à ce que le réglage de la mousse souhaité soit allumé.

REMARQUE

Avant de texturer le lait, il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur. Pour ce faire, appuyez sur le bouton VAPEUR pour lancer la purge et appuyez à nouveau pour l'arrêter.

- Utilisez du lait frais et froid.
- Remplissez le pot à lait entre la position min et max.
- Levez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait.
- Abaissez la buse vapeur en vous assurant qu'elle est complètement abaissée.
- Le pot à lait doit reposer sur le capteur de température du lait situé sur le bac récepteur et le lait doit couvrir le bout de la buse vapeur.



Le lait doit couvrir cette section.

- Appuyez sur les boutons TEMP LAIT et MOUSSE LAIT pour sélectionner votre réglage.
- Appuyez sur le bouton VAPEUR, le bouton clignotera pendant la texturation.
- La texturation du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte.

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

- Levez la buse vapeur pour retirer le pot à lait.
- Essuyez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide.
- Abaissez la buse vapeur en position basse et cette dernière se purgera automatiquement.

REMARQUE

La vapeur sous pression peut encore être libérée, même une fois la machine mise hors tension. Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.

REMARQUE

Lorsque la machine crée de la vapeur, un bruit de pompage peut se produire. Il s'agit d'un procédé normal.

REMARQUE

Utilisez uniquement le pot à lait en acier inoxydable pour faire mousser le lait avec cette machine. L'utilisation d'autres conteneurs peut entraîner des conditions dangereuses.

TEXTURATION DU LAIT MANUELLE

- La texturation automatique du lait et l'arrêt automatique sont désactivés pendant la texturation manuelle du lait.
- Remplissez le pot à lait entre la position MIN et MAX.
- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur située à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures.
- Appuyez sur le bouton VAPEUR pour commencer à texturer.



- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet tourbillon.

- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pot. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur jusqu'à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait.
- Cassez doucement la surface du lait avec la pointe afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pot pour abaisser la pointe sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température (60-65°C) lorsque le pot est chaud au toucher.



- Appuyez sur le bouton VAPEUR une fois la texturation terminée.
- Retirez la buse vapeur du pot à lait.
- Essuyez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide.
- Abaissez la buse vapeur en position basse et cette dernière se purgera automatiquement.

PURGE DE LA BUSE VAPEUR

Après avoir texturé le lait, la buse vapeur doit être remise en position abaissée pour qu'elle puisse se purger automatiquement. Sinon, vous risquez de bloquer la buse vapeur.

Si la buse vapeur reste en position haute, la machine affichera une alerte de buse vapeur ; les voyants TEMP LAIT et MOUSSE LAIT s'illumineront en bas de l'indicateur, signifiant que la buse vapeur doit être abaissée.


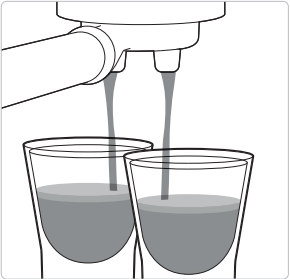


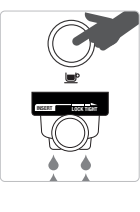

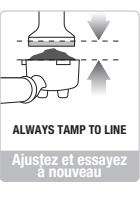
Pour lancer manuellement la purge de la buse vapeur une fois la buse vapeur abaissée, appuyez sur le bouton VAPEUR et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

ASTUCES D'EXTRACTION

Un excellent expresso réside dans l'équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, la fraîcheur de la torréfaction, l'épaisseur de la mouture, la dose de café moulu et la pression de tassement.

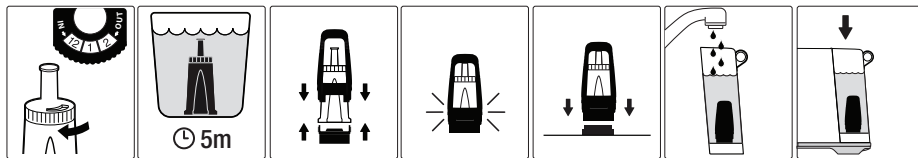
Effectuez des essais en ajustant ces facteurs les uns après les autres jusqu'à obtention du goût qui vous convient.

EXTRACTION CORRECTE	SOUS-EXTRACTION	SUR-EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Le jus extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes • Le jus extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud • La mousse est brune dorée avec une bonne texture mousseuse • L'expresso est brun foncé 	<ul style="list-style-type: none"> • Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 7 secondes • Le jus extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau • La mousse est fine et claire • L'expresso est brun clair • Le goût est amer/âpre, faible et aqueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Le jus extrait s'écoule au bout de 13 secondes • Le jus extrait s'écoule peu ou pas du tout • La mousse est foncée et tachetée • L'expresso est brun très foncé • Le goût est amer et sent le brûlé
<p>APRÈS EXTRACTION</p>	<p>SOLUTIONS</p>	<p>SOLUTIONS</p>
 <p>RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE La mouture utilisée forme un galet de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».</p>	<p>TESTER LA MOUTURE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mouture doit être plus fine pour permettre une extraction plus lente. • Assurez-vous de contrôler la dose à l'aide de the Razor™. <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>	<p>TESTER LA MOUTURE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mouture doit être plus grossière pour permettre une extraction plus rapide. • Assurez-vous de contrôler la dose à l'aide de the Razor™. <p>Ajustez et essayez à nouveau</p>
 <p>RINCEZ LE PANIER FILTRE Nettoyez régulièrement le panier filtre pour éviter toute forme d'obstruction. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de café moulu dans le panier filtre, enclenchez le porte-filtre dans la machine et faites passer de l'eau chaude dans la machine.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE Ajustez et essayez à nouveau</p> <p>Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dameur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé. Régalez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE Ajustez et essayez à nouveau</p> <p>Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dameur devrait être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé. Régalez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



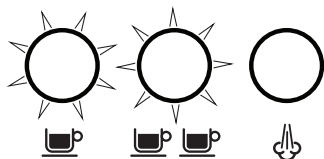
REMPACEMENT DU FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni empêche la formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes. Remplacer le filtre à eau après 3 mois ou 40 litres réduira la fréquence de détartrage de la machine.

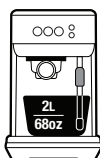
+ CYCLE DE NETTOYAGE

La machine détectera dès que 200 extractions ont été effectuées depuis le dernier cycle de nettoyage ; elle l'indiquera en faisant clignoter alternativement les boutons 1 TASSE et 2 TASSES.



Appuyez sur le bouton VAPEUR pour ne pas lancer le cycle de nettoyage. La machine se remettra en mode prêt, mais affichera de nouveau l'alerte de nettoyage la prochaine fois que la machine sera allumée.

1. Insérez le disque de nettoyage fourni dans le panier à filtre du porte-filtre.
2. Placez une tablette de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe chauffant.
4. Videz le bac récepteur et replacez-le dans la machine. Placer un récipient de 2 L sous le porte-filtre et la buse vapeur sur le bac récepteur.



5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX puis remettez-le en place en vous assurant qu'il est correctement fixé.
6. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes pour accéder au mode de cycle de nettoyage.



7. Les boutons 1 TASSE et 2 TASSES resteront allumés. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pour lancer le cycle de nettoyage. Lorsque le cycle est en cours, les voyants clignotent alternativement.
8. Lorsque le cycle est terminé, la machine est prête à fonctionner.
9. Retirez et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage, le bac récepteur et le pot.

🌐 DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure 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.

L'appareil indiquera qu'il doit être détartré lorsque les boutons 1 TASSE et VAPEUR et le bouton 2 TASSES clignotent en alternance pendant 15 secondes. Appuyez sur l'un de ces boutons pour annuler l'alerte et remettre l'appareil en mode prêt.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

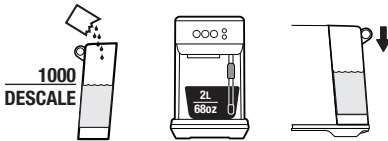


AVERTISSEMENT

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

POUR DÉTARTRE

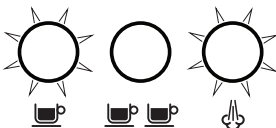
1. Videz le bac récepteur et replacez-le dans la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau DÉTARTRAGE et ajoutez l'agent de détartrage à l'eau.



3. Placer un récipient de 2 L sous le groupe chauffant et la buse vapeur.
4. Éteignez la machine en appuyant sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR en même temps et laissez l'appareil refroidir entièrement avant de détartrer.



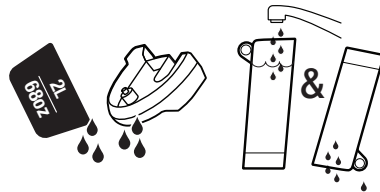
5. Une fois la machine éteinte, appuyez sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR en même temps pendant 5 secondes pour passer en mode détartrage.



6. Les boutons 1 TASSE et VAPEUR s'allument, indiquant que la machine est prête à détartrer.



7. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou VAPEUR pour commencer le cycle de détartrage. Ces boutons clignotent alternativement tout au long du cycle.
8. Lorsqu'il ne reste plus de produit de détartrage, le mode de détartrage se met en pause. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et videz le réservoir d'eau usée, puis replacez les deux pièces sur la machine.
9. Les boutons 1 TASSE et VAPEUR s'allument lorsque la machine est prête. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou VAPEUR pour reprendre le cycle de détartrage.
10. Lorsque le détartrage est terminé, les boutons 1 TASSE et VAPEUR clignotent alternativement. La machine passe alors en mode veille.



11. Retirez and videz le réservoir d'eau usée. Rincez le bac récepteur et le réservoir d'eau et séchez-les bien avant de les replacer sur la machine.

LA BUSE VAPEUR EST BLOQUÉE

Pendant la texturation du lait, si la machine détecte que la buse vapeur est bloquée, elle s'arrêtera immédiatement et le voyant VAPEUR sera éteint. Les voyants de température du lait et de mousse de lait s'allumeront et clignoteront. Ces voyants clignoteront jusqu'à ce qu'une purge manuelle à la vapeur soit terminée.

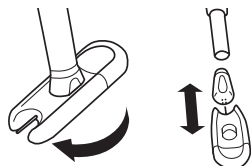


NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

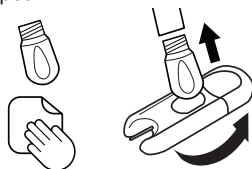
- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après l'avoir utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, cela pourrait affecter la production de la mousse. Purgez la buse vapeur manuellement pour essayer de dégager les trous.
- Si la buse vapeur reste bloquée, dévissez l'embout de la buse vapeur et débloquez les trous à l'aide de l'outil de nettoyage de l'embout vapeur. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. Celui-ci se trouve à l'arrière de la machine, sous le réservoir d'eau.



- Rincez l'extrémité de la buse et essuyez-la avec un chiffon sec et propre. Réassemblez la buse vapeur en revissant son embout en place. Une fois le nettoyage terminé, purgez la buse vapeur.



NETTOYAGE DES PANIERS À FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers à filtre et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer toute huile de café résiduelle.
- Si les trous des paniers à filtre sont bloqués, utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour les déboucher.

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.
- Faites couler régulièrement de l'eau chaude dans la machine afin de rincer tout résidu de café. Lors de cette opération, le panier à filtre et le porte-filtre doivent être en place, sans café moulu.

NETTOYAGE DU BAC RÉCEPTEUR

- Le bac récepteur devrait être retiré, vidé et nettoyé après chaque utilisation, ou lorsque l'indicateur de remplissage du bac récepteur est au niveau de la grille du bac récepteur.

- Retirez la grille du bac récepteur et lavez les deux pièces avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyage du boîtier extérieur
- Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.

REMARQUE

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces.

REMARQUE

Veuillez ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT

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

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, mettez-la hors tension et débranchez-la de la prise murale. Videz le réservoir d'eau et le bac récepteur et assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Rangez-la en position debout.

Ne placez rien au-dessus.

RÉINITIALISER LES RÉGLAGES VOLUME EXPRESSO

1. Éteignez la machine en appuyant sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR en même temps pendant 5 secondes.
2. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes. Les boutons s'allument.
3. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES et le voyant clignotera 3 fois pour indiquer que tous les volumes ont été réinitialisés.
4. La machine retournera alors en mode prêt.

REMARQUE

Appuyez sur un autre bouton pour sortir du mode réinitialisation.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	Commencez le cycle de détartrage.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier à filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier à filtre est obstrué. 	Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. 	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Trop de café dans le panier à filtre. 	Réduisez la dose de café. Après avoir tassé le café, rasez-le en surface avec l'outil d'ajustement de la dose the Razor™. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est trop tamisé. 	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à filtre est peut-être bloqué. 	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	Commencez le cycle de détartrage.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est en dessous du niveau MIN. 	Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre à eau a été inséré sans trempage préalable. 	Assurez-vous d'avoir fait tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'expresso s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. 	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Pas assez de café dans le panier à filtre. 	Augmentez la dose de café. Tassez le café puis utilisez l'outil d'ajustement de dose the Razor™ pour éliminer l'excès de café. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas assez tamisé. 	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant. 	Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a du marc de café autour du bord du panier à filtre. 	Enlevez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	<ul style="list-style-type: none"> Trop de café dans le panier à filtre. 	Réduisez la dose de café. Consultez la section « Dosage du café et tassement » à la page 9. Après avoir tassé le café, rasez-le en surface avec l'outil d'ajustement de la dose the Razor™.
Pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	Commencez le cycle de détartrage.
	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 15.
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine utilise normalement la pompe. 	Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas préchauffé. 	Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
Le lait est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le pot n'est pas placé correctement. 	Vérifiez que le pot à lait est correctement positionné sur le capteur. Réglez la température du lait.
Pas de mousse.	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas assez tamisé. 	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. 	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais. 	Si vous souhaitez moudre des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une date « torréfiée le » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date. Si vous utilisez du café pré-moulu, l'utiliser moins d'une semaine après le passage en moulin.
Il y a une fuite d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à filtre est peut-être bloqué. 	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
	<ul style="list-style-type: none"> Fonction de purge automatique. Dès que la fonction vapeur est terminée, la machine purge l'eau dans le bac récepteur. Cette action sert à garantir que le thermocoil est à la température optimale. 	Assurez-vous que le bac récepteur est vidé et bien remis en place à chaque fois que le voyant s'allume.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe. 	Appuyez sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR en même temps pendant 5 secondes pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant environ 30–60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
Trop / trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage. 	Ajuster les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Consultez les sections « Dosage du café et tassement » à la page 9 et « astuces d'extraction » à la page 13.

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

the Bambino™ Plus

SES500



NL SNELSTARTGIDS

Sage®

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 6 Uw nieuwe apparaat kennen
- 8 Uw nieuwe apparaat gebruiken
- 14 Onderhoud en reiniging
- 17 Problemen oplossen
- 20 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com

- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Er wordt aanbevolen gebruik te maken van veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Verwijder verpakkingsmateriaal op een veilige manier vóór het eerste gebruik.
- Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermdop op de stekker op een veilige manier.
- Zorg ervoor dat het product correct geassembleerd is vóór het eerste gebruik.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

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

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP**SPECIFIEKE INSTRUCTIES
VOOR WATERFILTER**

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



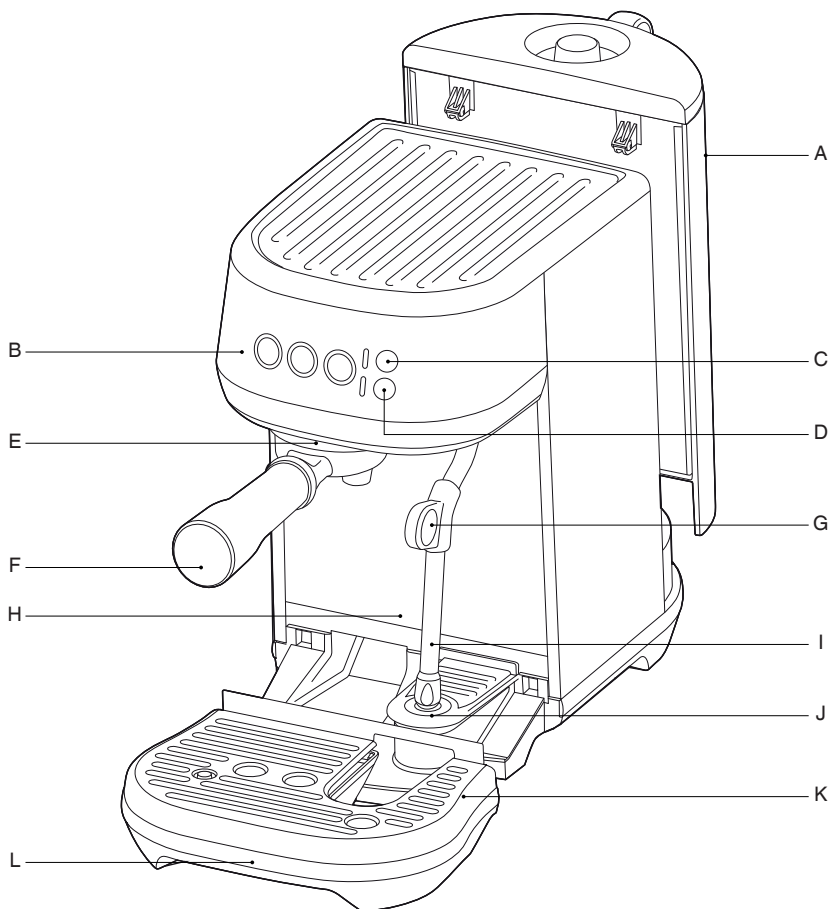
Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.



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

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

UW NIEUWE APPARAAT LEREN KENNEN



A. Verwijderbaar waterreservoir van 1,9 l

B. Bedieningspaneel
Knoppen 1 CUP, 2 CUP en STEAM
Met vooraf ingestelde inschenktijd of
programmeerbare tijden en volumes

C. MILK TEMP-instellingen (melktemperatuur)
Kies uit Warm, Ideaal en Heet

D. MILK FOAM-instellingen (melkschuim)
Kies uit Laag, Matig en Hoog

E. Groepskop

F. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm

G. Greep voor stoompijpe

H. Extragrote ruimte voor grote koppen

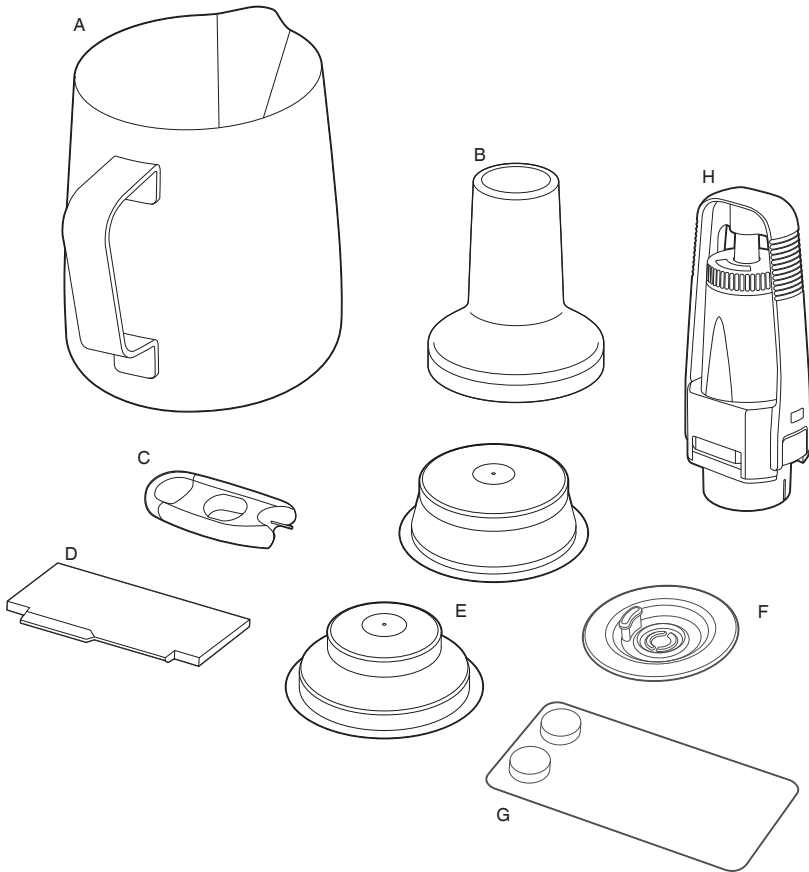
I. Stoompijpe met automatische melktexturering

J. Temperatuursensor voor melkkan

K. Verwijderbaar lekbakrooster

L. Verwijderbare lekbak met indicatie indien vol

UW NIEUWE APPARAAT LEREN KENNEN



ACCESSOIRES

- A. Roestvrijstalen melkkan met MIN- en MAX-markeringen
- B. Stamper van 54 mm
- C. Reinigingsgereedschap voor uiteinde van stoompijpje
- D. De Razor™-precisietrimmer
- E. Filtermanden met dubbele wand (1 Cup en 2 Cup)
- F. Reinigingsschijf
- G. Espresso-reinigingstabletten
- H. Waterfilterhouder met filter

CE Elektrische specificaties
220–240V ~50–60Hz 1300–1600W

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

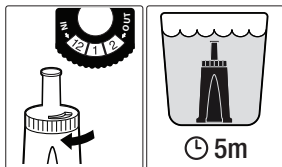
Verwijder alle etiketten en verpakkingsmaterialen die aan uw machine zijn bevestigd en gooi deze weg. Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires hebt verwijderd voordat u de verpakking weggooit.

Reinig de lekbak, het rooster van de lekbak, het portafilter, de filtermanden en de melkkan met warm water en een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en goed afdrogen voor gebruik.

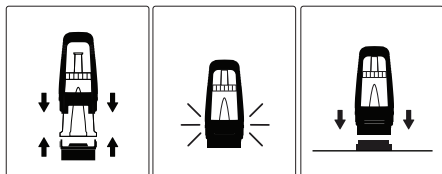


INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

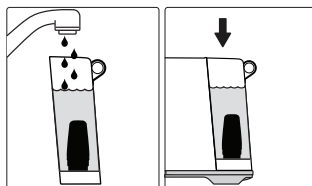
1. Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de verpakking.
2. Stel de herinnering in voor de volgende maand van vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.



3. Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
4. Was het portafilter met koud water.



5. Plaats het filter in de twee delen van het portafilter. Zorg ervoor dat ze verbonden zijn.
6. Haal het waterreservoir uit het apparaat. Lijn de voet van het portafilter uit met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



7. Vul het waterreservoir met koud drinkwater en plaats het terug in het apparaat. Zorg er bovendien voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.

EERSTE GEBRUIK

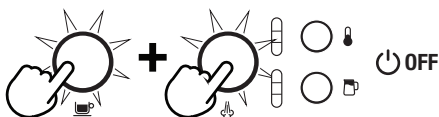
1. Verwijder het waterreservoir en vul het met drinkwater tot de aangegeven MAX-lijn. Plaats het waterreservoir terug in het apparaat.
2. Zorg ervoor dat de lekbak op de juiste manier op het apparaat is geplaatst.
3. Steek het netsnoer in het stopcontact en schakel het apparaat in.
4. Druk op de knoppen 1 CUP, 2 CUP of STEAM (stoom) om het apparaat aan te zetten.



5. Druk op de knop 1 CUP en het apparaat begint de eerste gebruikscyclus.
6. Eenmaal voltooid, gaat het apparaat over naar stand-by-modus en branden alle lichten. De eerste gebruikscyclus dient om het apparaat te spoelen en het verwarmingssysteem te vullen.

APPARAAT UITSCHAKELEN

Om het apparaat uit te schakelen, drukt u tegelijkertijd op de knop 1 CUP en STEAM (stoom).

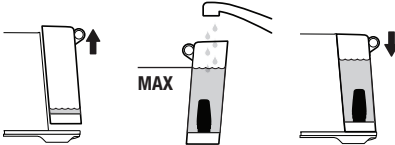


UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN



VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

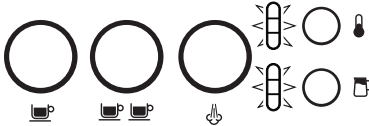
Haal het waterreservoir uit het apparaat. Verwijder het deksel van het waterreservoir en voeg drinkwater toe tot de aangegeven MAX-markering.



Plaats het waterreservoir terug in het apparaat. Zorg er bovendien voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.

Als de knoppen 1 CUP, 2 CUP en STOOM branden, is het waterreservoir correct bevestigd.

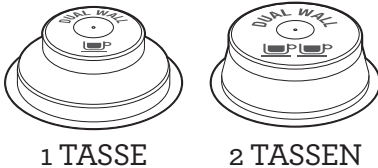
Het apparaat zal detecteren wanneer het waterniveau laag is. De knoppen 1 CUP, 2 CUP en STEAM (stoom) branden niet.



Als dit gebeurt, voeg dan water toe aan het waterreservoir. Zodra er voldoende water is, branden alle knoppen en kan het apparaat worden gebruikt.

FILTERMANDEN

Deze machine bevat filtermanden met dubbele wand voor 1 of 2 kopjes.



Gebruik de filtermand voor 1 kopje bij het zetten van 1 kopje en de filtermanden voor 2 kopjes bij het zetten van 2 kopjes of 1 sterker kopje.

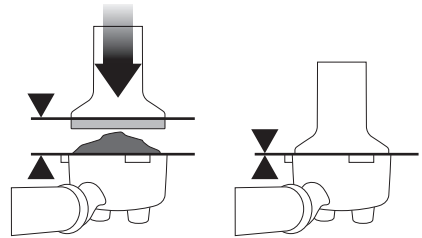
De meegeleverde filtermanden zijn ontworpen voor:

Filtermand voor 1 kopje = 8-10g.

Filtermand voor 2 kopjes = 16-19g.

KOFFIE DOSEREN EN AANDRUKKEN

- Plaats de filtermand in het portafilter.
- Maal voldoende koffie om de filtermand te vullen.
- Tik meerdere keren op het portafilter om in te klappen en verdeel de koffie gelijkmatig in de filtermand.
- Gebruik de stamper, stevig aandrukken (ongeveer 15-20kg druk). De hoeveelheid druk is niet altijd zo belangrijk als de constante druk.



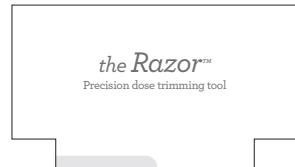
- Als richtlijn moet de bovenrand van de dop op de stamper zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van de filtermand NA het aandrukken van de koffie.

OPMERKING

Gebruik de Razor™-trimmer voor het trimmen van de dosis om de hoeveelheid gemalen koffie nauwkeurig te regelen NA het aandrukken.

DE JUISTE HOEVEELHEID DOSEREN

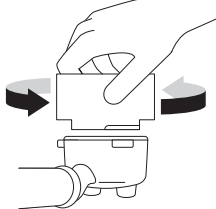
Met de Razor™-trimmer kunt u de puck op het juiste niveau trimmen voor een consistente extractie.



- Steek de Razor™-trimmer in de koffiemand tot de schouders van de trimmer op de rand van de mand rusten.

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

- Draai de Razor™-trimmer heen en weer terwijl u het portafilter onder een hoek boven de klopkast houdt om overtollige gemalen koffiebonen te trimmen. Uw koffiefilter wordt nu gedoseerd met de juiste hoeveelheid koffie.



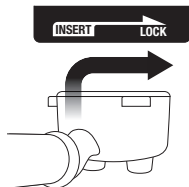
- Verwijder overtollige koffie van de rand van de filtermand om te zorgen voor een goede afdichting in de groepskop.

DE GROEPSKOP SPOELEN

Voordat u het portafilter in de groepskop plaatst, laat u een korte stroom water door de groepskop lopen door op de knop 1 CUP te drukken. Dit stabiliseert de temperatuur voorafgaand aan de extractie.

HET PORTAFILTER PLAATSEN

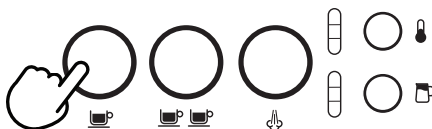
Plaats het portafilter onder de groepskop zodat de hendel uitgelijnd is met de stand INSERT. Plaats het portafilter in de groepskop en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



Plaats uw kopjes onder het portafilter op de lekbak.

VOORGEPROGRAMMEERD INSCHENKVOLUME - 1 CUP

Druk eenmaal op de knop 1 CUP. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Een vooraf ingesteld enkelvoudig espressovolume van ongeveer 30 ml wordt geëxtraheerd. Het apparaat stopt automatisch als het vooraf ingestelde volume is geëxtraheerd.



VOORGEPROGRAMMEERD INSCHENKVOLUME - 2 CUP

Druk eenmaal op de knop 2 CUP. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Een vooraf ingesteld enkelvoudig espressovolume van ongeveer 60 ml wordt geëxtraheerd. Het apparaat stopt automatisch als het vooraf ingestelde volume is geëxtraheerd.



OPMERKING

Als u tijdens een geprogrammeerde espresso op de knop 1 CUP of 2 CUP drukt, wordt de extractie onmiddellijk gestopt.

HANDMATIGE PRE-INFUSIE EN INSCHENKVOLUME

Houd de knop 1 CUP of 2 CUP ingedrukt voor de gewenste pre-infusietijd. Laat de knop los om de extractie te starten. Druk opnieuw op de knipperende knop om de extractie te stoppen.

INSCHENKVOLUME PROGRAMMEREN

Houd de knop 1 CUP en 2 CUP gedurende 2 seconden ingedrukt. De knoppen gaan branden en knipperen.



UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

Om het 1 CUP-volume in te stellen:

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

Om het 2 CUP-volume in te stellen, volgt u de bovenstaande stappen, maar selecteert u de knop 2 CUP om de extractie te starten en te stoppen.

DE MELKTEMPERATUUR INSTELLEN

Het apparaat heeft 3 melktemperatuur-instellingen;
1 Warm

2 Ideaal

3 Heet



Wanneer u de espressomachine inschakelt, wordt de melktemperatuurinstelling standaard ingesteld op de laatst gekozen instelling. Druk op de knop MILK TEMP (melktemperatuur) totdat de gewenste temperatuur oplicht.

HET MELKSCHUIM INSTELLEN

Het apparaat heeft 3 melkschuiminstellingen;

1 Laag

2 Matig

3 Hoog



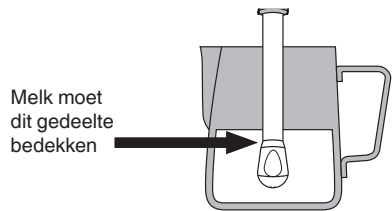
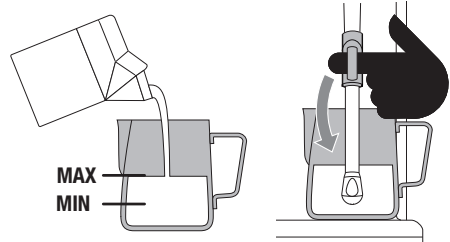
Wanneer u de espressomachine inschakelt, wordt de melkschuiminstelling standaard ingesteld op de laatst gekozen instelling. Druk op de knop MILK FOAM (melkschuim) totdat de gewenste schuiminstelling oplicht.

OPMERKING

Voorafgaand aan het textureren van melk wordt aangeraden om het stoompijpje even te spoelen. Om dit te doen, drukt u op de STEAM-knop om te beginnen met zuiveren en drukt er nogmaals op om te stoppen.

- Begin met verse koude melk.
- Vul de melkkan tot tussen de MIN- en MAX-positie.
- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan.
- Laat het stoompijpje zakken en zorg ervoor dat deze helemaal naar beneden is.

- De melkkan moet op de melktemperatuursensor op de lekbak rusten en de melk moet het uiteinde van het stoompijpje bedekken.



- Druk op de knoppen MILK TEMP (melktemperatuur) en MILK FOAM (melkschuim) om de gewenste instellingen te selecteren.
- Druk op de knop STEAM (stoom). De knop knippert tijdens het textureren.
- Het textureren van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt.
- Til het stoompijpje op om de melkkan te verwijderen.
- Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.
- Laat het stoompijpje neer en het stoompijpje wordt automatisch gespoeld.

OPMERKING

Onder druk staande stoom kan nog steeds worden vrijgegeven, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.

OPMERKING

Wanneer het apparaat stoom produceert, is een pompgeluid hoorbaar. Dit is de normale werking.

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

OPMERKING

Gebruik alleen de meegeleverde roestrijstalen melkkan om melk op te schuimen met deze machine. Het gebruik van andere containers kan tot gevaarlijke omstandigheden leiden.

HANDMATIGE MELKTEXTURERING

- Automatische melktexturering en automatische uitschakeling zijn uitgeschakeld tijdens het handmatig textureren van de melk.
- Vul de melkkan tot tussen de MIN- en MAX-positie.
- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan. Houd het uiteinde van het stoompijpje 1 tot 2 cm onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.
- Druk op de knop STEAM (stoom) om te beginnen met het textureren.



- Houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolk effect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken als de melk draait. Dit brengt het uiteinde van het stoompijpje naar de oppervlakte van de melk en begint lucht in de melk te brengen.
- Breek het oppervlak van de melk voorzichtig af met het uiteinde om de melk snel genoeg te laten ronddraaien.
- Houd het stoompijpje op of net onder het oppervlak en blijf de draaikolk behouden. Textureer de melk tot het volume voldoende is.

- Til de kan op om de punt onder het oppervlak te laten zakken, maar zorg ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur (60-65 °C) als de kan warm aanvoelt.



- Wanneer het textureren voltooid is, drukt u op de knop STEAM (stoom).
- Verwijder het stoompijpje uit de melkkan.
- Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.
- Laat het stoompijpje neer en het stoompijpje wordt automatisch gespoeld.

STOOMPIJPJE SPOELEN

Na het textureren van melk moet het stoompijpje terug naar de laagste positie worden gebracht en automatisch worden gespoeld. Als u dit niet doet, kan het stoompijpje blokkeren.

Als het stoompijpje in de opgeheven positie blijft staan, geeft het apparaat aan om het stoompijpje neer te laten. De lampjes MILK TEMP (melktemperatuur) en MILK FOAM (melkschuim) branden in een neerwaarts patroon om aan te duiden dat het stoompijpje moet worden neergelaten.

Om het spoelen van het stoompijpje handmatig te starten met neergelaten stoompijpje, houdt u de knop STEAM (stoom) gedurende 5 seconden ingedrukt.

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

TIPS VOOR EXTRACTIE

Voor een geweldige espresso moet de perfecte balans worden bereikt tussen zoet, zuur en bitter. De smaak van uw koffie is afhankelijk van vele factoren, zoals het type koffiebonen, de versheid, grofheid of fijnheid van de maling, de dosis gemalen koffie en de aandrukkraft.

Experimenteer door steeds een van deze factoren aan te passen aan uw smaak.

CORRECTE EXTRACTIE



- Stroom start na 8-12 sec.
- Stroom is langzaam, als warme honing
- Crèmelaagje is goudbruin met een fijne mousetextuur
- Espresso is donkerbruin

NA EXTRACTIE

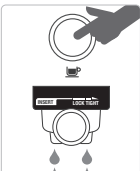
VERWIJDER KOFFIEDIK



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

SPOEL FILTERBAKJE

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



ONDEREXTRACTIE



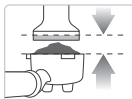
- Stroom start na 1-7 sec.
- Stroom is snel, zoals water
- Crèmelaagje is dun en licht van kleur
- Espresso is lichtbruin
- Smaakt bitter/scherp, slap en waterig

OPLOSSINGEN

EXPERIMENTEER MET MALEN:

- De maling moet fijner zijn voor langzamere extractie.
- Zorg ervoor dat u de dosis regelt met de Razor™.

Aanpassen en opnieuw testen



ALWAYS TAMP TO LINE

Aanpassen en opnieuw testen

Druk aan met een druk van 15-20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.

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

OVEREXTRACTIE



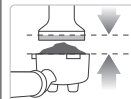
- Stroom start na 13 sec.
- Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet
- Crèmelaagje is donker en niet gaal
- Espresso is heel donkerbruin
- Smaakt bitter en verbrand

OPLOSSINGEN

EXPERIMENTEER MET MALEN:

- De maling moet grover zijn voor snellere extractie.
- Zorg ervoor dat u de dosis regelt met de Razor™.

Aanpassen en opnieuw testen



ALWAYS TAMP TO LINE

Aanpassen en opnieuw testen

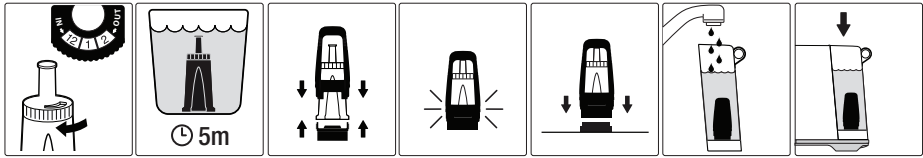
Druk aan met een druk van 15-20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.

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

ONDERHOUD EN REINIGING



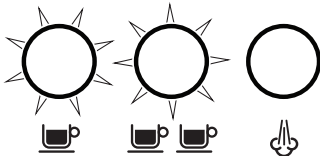
VERVANGING VAN HET WATERFILTER



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

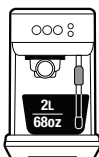
+ REINIGINGSCYCLUS

Het apparaat detecteert wanneer er 200 extracties zijn uitgevoerd sinds de laatste reinigingscyclus; dit wordt getoond door afwisselend knipperende 1 CUP- en 2 CUP-knoppen.



Om de reinigingscyclus te omzeilen, drukt u op de knop STEAM (stoom). Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus, maar geeft de volgende keer dat het apparaat wordt ingeschakeld opnieuw een reinigingswaarschuwing weer.

1. Plaats de meegeleverde reinigingsschijf in de filtermand in het portafilter.
2. Plaats een reinigingstablet op de reinigingsschijf.
3. Vergrendel het portafilter in de groepskop.
4. Maak de lekbak leeg en plaats deze terug op het apparaat. Plaats een houder van 2 l (68 fl.oz) onder het portafilter en het stoompijpje op de lekbak.



5. Vul het waterreservoir tot de MAX-lijn en sluit het vervolgens weer aan op het apparaat. Zorg ervoor dat het correct is bevestigd.
6. Houd de knop 1 CUP en 2 CUP gedurende 5 seconden ingedrukt om de reinigingscyclusmodus te activeren.



7. De knoppen 1 CUP en 2 CUP blijven branden. Druk op 1 CUP of 2 CUP om de reinigingscyclus te starten. Wanneer de cyclus bezig is, zullen de lampjes afwisselend knipperen.
8. Nadat de cyclus is voltooid, is het apparaat gereed voor gebruik.
9. Verwijder het portafilter, de reinigingsschijf, lekbak en container en spoel deze af.

ONTKALKING

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

Het apparaat geeft aan dat het moet worden ontkalkt wanneer de knoppen 1 CUP en STEAM (stoom) samen met de knop 2 CUP afwisselend gedurende 15 seconden knipperen. Als u op een van deze knoppen drukt, wordt de waarschuwing geannuleerd en keert u terug naar de stand-bymodus.

ONDERHOUD EN REINIGING

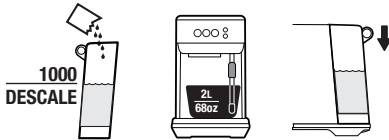


WAARSCHUWING

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 gelegeerd tijdens het ontkalken.

ONTKALKEN

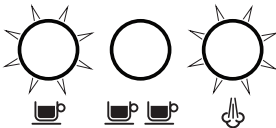
1. Maak de lekbak leeg en plaats deze terug op het apparaat.
2. Vul het waterreservoir tot de aangegeven DESCALÉ-lijn en voeg het ontkalkingsmiddel toe aan het water.



3. Plaats een houder van 2 l (68 fl.oz) onder de groepskop en het stoompijpje.
4. Schakel het apparaat uit door tegelijkertijd op de knop 1 CUP en STEAM (stoom) te drukken en laat het volledig afkoelen voordat u het ontkalkt.



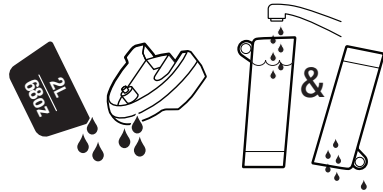
5. Terwijl het apparaat is uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd op de knop 1 CUP en STEAM (stoom) gedurende 5 seconden om de ontkalkingsmodus te activeren.



6. De knoppen 1 CUP en STEAM (stoom) branden om aan te geven dat het apparaat klaar is om met het ontkalken te beginnen.



7. Druk op 1 CUP of STEAM (stoom) om de ontkalkingscyclus te starten. Deze knoppen knipperen afwisselend gedurende de cyclus.
8. Zodra de ontkalkingsoplossing is opgebruikt, wordt de ontkalkingsmodus onderbroken. Vul het waterreservoir tot aan de MAX-lijn en leeg de afvalwatercontainer. Vervang vervolgens beide onderdelen op het apparaat.
9. De knoppen 1 CUP en STEAM (stoom) branden om aan te geven dat de machine klaar is. Druk op 1 CUP of STEAM (stoom) om het ontkalken te hervatten.
10. Wanneer het ontkalken is voltooid, knipperen de knop 1 CUP en STEAM (stoom) afwisselend. Het apparaat gaat vervolgens naar de stand-bymodus.



11. Verwijder en leeg de afvalwatercontainer. Spoel de lekbak en het waterreservoir schoon en droog ze grondig voordat u ze terugplaatst op het apparaat.

STOOMPIJPJE IS GEBLOKKEERD

Tijdens het textureren van de melk zal het apparaat, als het detecteert dat het stoompijpje is geblokkeerd, onmiddellijk stoppen met werken en wordt het lampje van de knop STEAM (stoom) gedoofd. De lampjes voor MILK TEMP (melktemperatuur) en MILK FOAM (melkschuim) zullen volledig oplichten en knipperen. Deze lampjes knipperen totdat een handmatige stoomreiniging is voltooid.

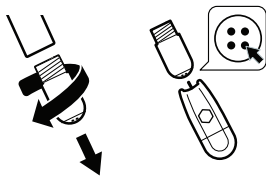


HET STOOMPIJPJE REINIGEN

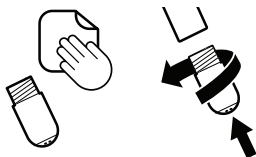
- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het textureren van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Als een van de openingen in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, kan dit de schuimprestaties verminderen. Schud handmatig het stoompijpje om de openingen te deblokkeren.
- Als het stoompijpje geblokkeerd blijft, schroeft u het uiteinde van het stoompijpje los en gebruikt u het reinigingsgereedschap om de openingen te deblokkeren; het reinigingsgereedschap bevindt zich aan de achterkant van het apparaat, onder het waterreservoir.



- Spoel het uiteinde van het stoompijpje en veeg het af met een schone, droge doek. Hermonteer het stoompijpje door het uiteinde weer op het stoompijpje te schroeven. Spoel het stoompijpje na het reinigen.



DE FILTERMANDEN EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filtermanden en het portafilter moeten direct na gebruik worden afgespoeld onder heet water om alle resterende koffioliën te verwijderen.
- Als de openingen in de filtermanden geblokkeerd raken, gebruikt u het reinigingsgereedschap voor het stoompijpje om deze te deblokkeren.

HET DOUCHESCHERM REINIGEN

- Het binnen- en douchescherm van de groepskop moet worden afgeveegd met een vochtige doek om gemalen koffiedeeltjes te verwijderen.
- Laat regelmatig warm water door het apparaat lopen met de filtermand en het portafilter op zijn plaats, zonder gemalen koffie, om resterende koffie te spoelen.

DE LEKBAK SCHOONMAKEN

- De lekbak moet na elk gebruik worden verwijderd, gelegegd en gereinigd of wanneer de lekbakindicator door het lekbakrooster stijgt.

- Verwijder het rooster van de lekbak en was beide delen in een warm zeepwater.
- De buitenbehuizing reinigen
- Veeg de buitenste behuizing af met een zachte, vochtige doek en polijst vervolgens met een zachte, droge doek.

OPMERKING

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakken van het apparaat kunnen krassen.

OPMERKING

Maak geen van de onderdelen of accessoires in de vaatwasser schoon.



WAARSCHUWING

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

UW MACHINE OPSLAAN

Voordat u het apparaat opslaat, schakelt u het uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Leeg het waterreservoir en de lekbak en zorg ervoor dat het apparaat koel, schoon en droog is. Bewaar het apparaat rechtopstaand.

Plaats niets bovenop het apparaat.

FABRIEKSIINSTELLINGEN VOOR ESPRESSO VOLUME RESETTEN

1. Schakel het apparaat uit door tegelijkertijd op de knop 1 CUP en STEAM (stoom) gedurende 5 seconden te drukken.
2. Houd de knop 1 CUP en 2 CUP gedurende 5 seconden ingedrukt. De knoppen branden.
3. Druk op de knop 1 CUP of 2 CUP en het lampje knippert 3 keer om aan te geven dat alle volumes zijn gereset.
4. Het apparaat keert dan terug naar de stand-bymodus.

OPMERKING

Druk op een andere knop om de resetmodus te verlaten.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Water stroomt niet uit de groepskop.	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
Geen warm water.	• Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	• De koffie is te fijn gemalen en/of te veel koffie in de filtermand en/of te zeer aangedrukt en/of de filtermand is geblokkeerd.	Zie hieronder: 'Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet'.
Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet.	• Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 9 en 'Tips voor extractie' op pagina 13.
	• Te veel koffie in de filtermand.	Gebruik een kleinere dosis koffie. Na het aandrukken, trimt u de koffiedosis met behulp van de Razor™-trimmer. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 9 en 'Tips voor extractie' op pagina 13.
	• Koffie te stevig aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15-20kg.
	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• De filtermand kan geblokkeerd zijn.	Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
Er komt geen water door (het apparaat maakt veel lawaai).	• Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterfilter is geplaatst zonder het eerst te weken.	Laat het waterfilter 5 minuten weken voordat u het terug in het waterreservoir plaatst.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Espresso raakt te snel leeg.	• Koffie is te grof gemalen.	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 9 en 'Tips voor extractie' op pagina 13.
	• Niet genoeg koffie in de filtermand.	Gebruik een grotere dosis koffie. Druk aan en gebruik dan de Razor™-trimmer om de overtollige koffie te trimmen. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 9 en 'Tips voor extractie' op pagina 13.
	• Koffie te licht aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15-20kg.
Espresso loopt uit het apparaat rond de rand van het portafilter.	• Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst.	Zorg dat het portafilter volledig is geplaatst en gedraaid totdat u weerstand voelt.
	• Rond de rand van de filtermand bevindt zich koffiedik.	Verwijder overtollige koffie van de rand van de filtermand om te zorgen voor een goede afdichting in de groepskop.
	• Te veel koffie in de filtermand.	Gebruik een kleinere dosis koffie. Zie 'Koffie doseren en aandrukken', pagina 9. Na het aandrukken, trimt u de koffiedosis met behulp van de Razor™-trimmer voor het trimmen van de dosis.
Geen stoom.	• Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	• Stoompijpje is geblokkeerd.	Zie 'Het stoompijpje reinigen', pagina 15.
Pulserend/pompend geluid tijdens het extraheren van espresso of het stomen van melk.	• Het apparaat voert de normale werking van de pomp uit.	Geen actie vereist, omdat dit de normale werking van het apparaat is.
	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
Koffie niet warm genoeg.	• Portafilter niet voorverwarmd.	Spoel het portafilter af onder de warmwateruitlaat. Droog deze grondig af.
Melk is te warm.	• Melkkan verkeerd geplaatst.	Zorg ervoor dat de melkkan op de juiste manier op de sensor is geplaatst. Stel de melktemperatuur in.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
Geen crème.	<ul style="list-style-type: none"> Koffie te licht aangedrukt. 	Druk aan met een druk van 15-20kg.
	<ul style="list-style-type: none"> Koffie is te grof gemalen. 	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 9 en 'Tips voor extractie' op pagina 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers. 	Gebruik voor het malen van verse hele koffiebonen vers gebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en dit tussen 5-20 dagen na die datum. Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen.
	<ul style="list-style-type: none"> De filtermand kan geblokkeerd zijn. 	Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken.
Water lekt.	<ul style="list-style-type: none"> Automatische spoelfunctie. Onmiddellijk na de stoomfunctie spoelt het apparaat water in de lekbak. Dit zorgt ervoor dat de thermospoel de optimale temperatuur bereikt. 	Zorg ervoor dat de lekbak stevig op zijn plaats is geduwd en geleegd wanneer de indicator wordt weergegeven.
	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp. 	Druk tegelijkertijd op de knop 1 CUP en STEAM (stoom) gedurende 5 seconden om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Laat ongeveer 30-60 minuten afkoelen. Neem contact op met Sage Support als het probleem aanhoudt.
Er wordt te veel/te weinig espresso in het kopje afgeleverd.	<ul style="list-style-type: none"> Instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgrootte en/of inschenkvolume moeten worden aangepast. 	Pas de maalhoeveelheid en/of maalgrootte aan. Raadpleeg 'Koffie doseren en aandrukken', pagina 9 en 'Tips voor extractie', pagina 13.

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

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

the Bambino™ Plus

SES500



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 6 Conoce tu nueva máquina
- 8 Manejo de tu nueva máquina
- 14 Cuidado y limpieza
- 17 Resolución de problemas
- 20 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión descargable de este documento en sageappliances.com
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del aparato. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes usarlo por primera vez.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilices el aparato para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).

RECOMENDAMOS LA SEGURIDAD PRIMERO

- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Si la máquina debe ser:
 - dejada desatendida
 - limpiada
 - movida
 - ensamblada; o
 - almacenada
 Apaga siempre la máquina de expreso poniendo el botón POWER en OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
- Mantén la máquina y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- Este aparato no se debe usar como un juguete.
- El aparato pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilices accesorios que no sean los provistos con la máquina.
- No intentes hacer funcionar la máquina con un método que no sea el descrito en esta publicación.
- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.

RECOMENDAMOS LA SEGURIDAD PRIMERO

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

RECOMENDAMOS LA SEGURIDAD PRIMERO

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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



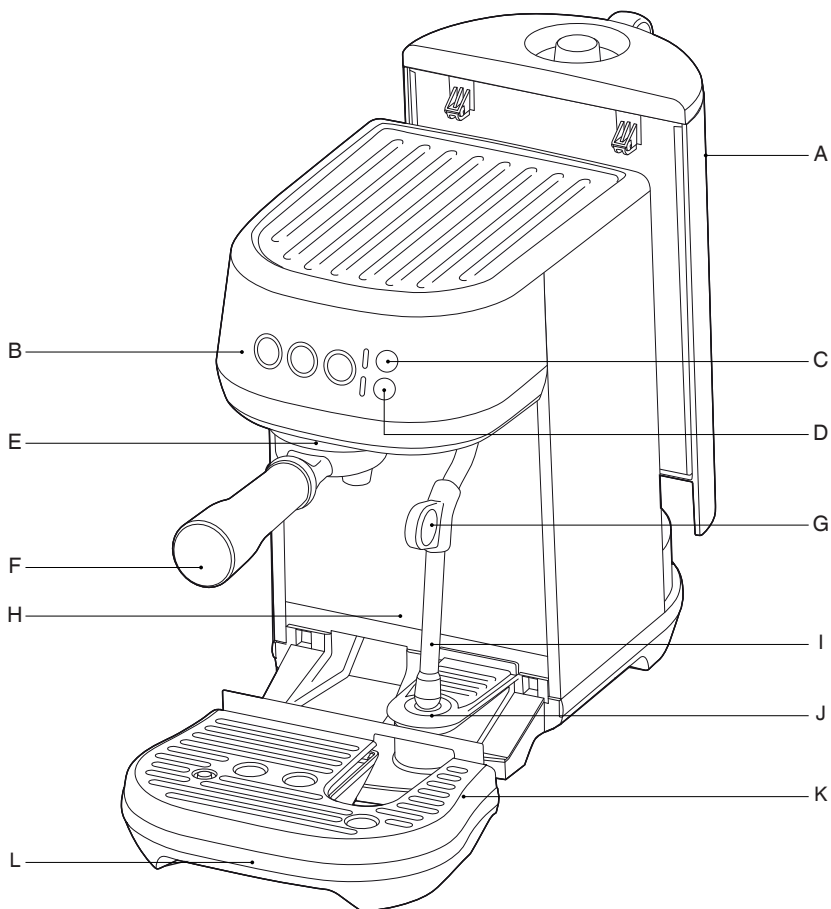
El símbolo mostrado aquí indica que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.



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

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

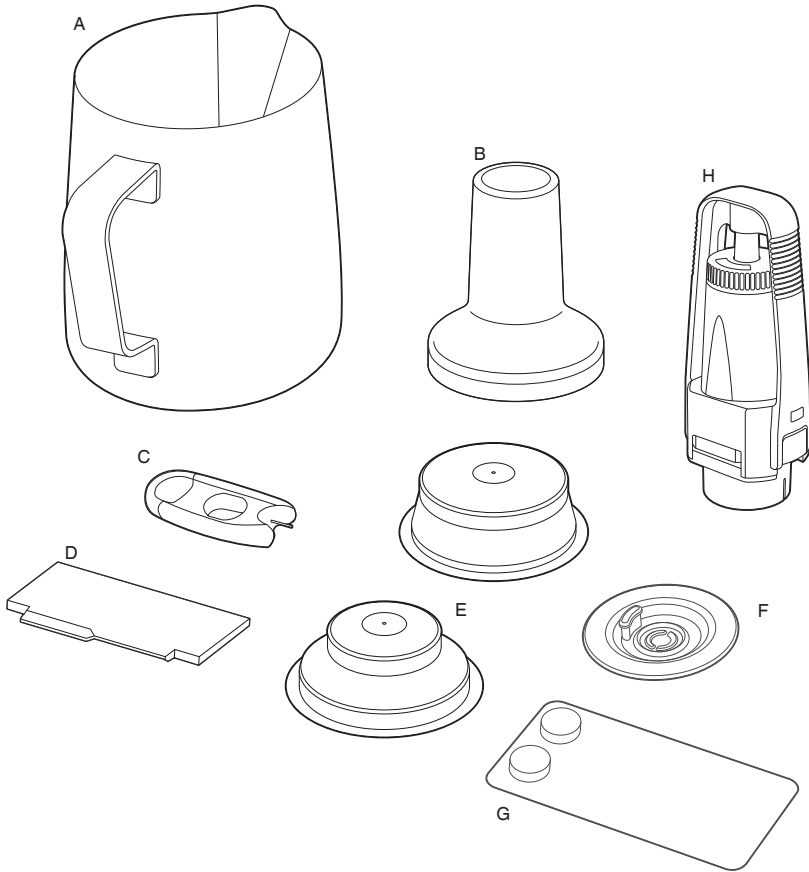
CONOCE TU NUEVA MÁQUINA



- A. Depósito de agua extraíble de 1,9 l
- B. Panel de control
Botones 1 TAZA, 2 TAZAS y STEAM
Con duraciones de dosis predeterminadas o duraciones y volúmenes programables
- C. Ajustes de MILK TEMP
Selecciona entre Tibia, Ideal y Caliente
- D. Ajustes de MILK FOAM
Selecciona entre Baja, Media y Alta
- E. Grupo

- F. Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm
- G. Mango del vaporizador
- H. Espacio extra para tazas altas
- I. Vaporizador
con espumado automático de leche
- J. Sensor de temperatura de la jarra de leche
- K. Rejilla de bandeja de goteo extraíble
- L. Bandeja de goteo extraíble
con indicador de llena

CONOCE TU NUEVA MÁQUINA



ACCESORIOS

- A. Jarra de leche de acero inoxidable con marcas MIN y MAX
- B. Prensador de 54 mm
- C. Herramienta de limpieza de la punta del vaporizador
- D. Herramienta dosificadora de precisión the Razor™
- E. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)
- F. Disco de limpieza
- G. Pastillas limpiadoras de espresso
- H. Portafiltros de agua con filtro



Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1300-1600 W

MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

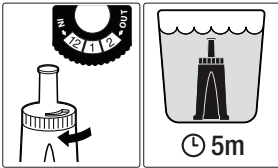
Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje.

Limpia la bandeja de goteo, la rejilla de la bandeja de goteo, el portafiltros, el filtro y las jarras de leche con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Aclara y seca bien todo antes del uso.

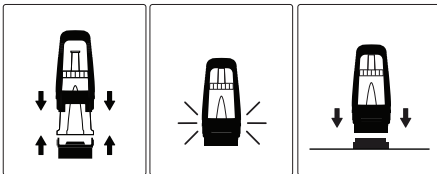


INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

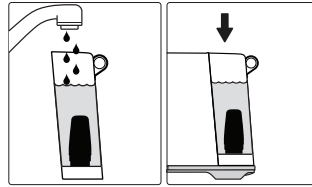
1. Retira el filtro de agua y el portafiltros del embalaje.
2. Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.



3. Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
4. Lava el portafiltros con agua fría.



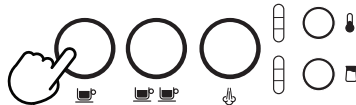
5. Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros. Asegúrate de que estén conectadas.
6. Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuja hacia abajo para ajustarlo en su lugar.



7. Llena el depósito de agua con agua potable fría y vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado a ras contra la parte posterior de la máquina.

PRIMER USO

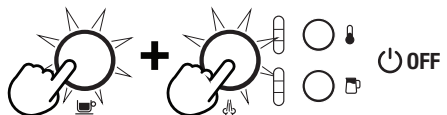
1. Retira el depósito de agua y llena con agua potable hasta la línea MAX indicada. Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina.
2. Asegúrate de que la bandeja de goteo esté correctamente colocada en la máquina.
3. Enchufa el cable de alimentación en la toma de corriente.
4. Pulsa los botones 1 TAZA, 2 TAZAS o STEAM para encender la máquina.



5. Pulsa el botón 1 TAZA y la máquina comenzará su primer ciclo de uso.
6. Una vez que se complete, la máquina entrará en el modo Listo y se encenderán todas las luces. El primer ciclo de uso es enjuagar la máquina y cebar el sistema de calentamiento.

APAGAR LA MÁQUINA

Para apagar la máquina, pulsa el botón 1 TAZA y STEAM simultáneamente.

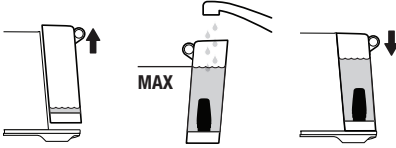


MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA



LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

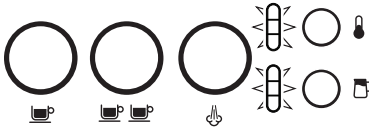
Levanta el depósito de agua de la máquina. Retira la tapa del depósito y agrega agua potable, llenando hasta la marca MAX indicada.



Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina, asegurándote de que esté correctamente conectado y montado a ras contra la parte posterior de la máquina.

Si los botones 1 TAZA, 2 TAZAS y STEAM se iluminan, el depósito de agua se ha montado correctamente.

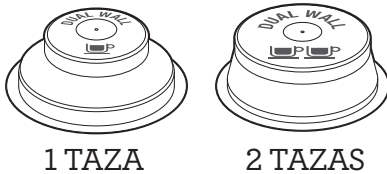
La máquina detectará cuando el nivel de agua sea bajo. Los botones 1 TAZA, 2 TAZAS y STEAM no se iluminarán.



Cuando esto ocurra, agrega agua al depósito de agua. Una vez que haya suficiente agua, todos los botones se iluminarán y la máquina podrá utilizarse.

FILTROS

Esta máquina incluye filtros presurizados para 1 taza y 2 tazas.



Usa el filtro de 1 taza cuando prepares una taza y los filtros de 2 tazas cuando prepares 2 tazas o una taza o taza más fuerte.

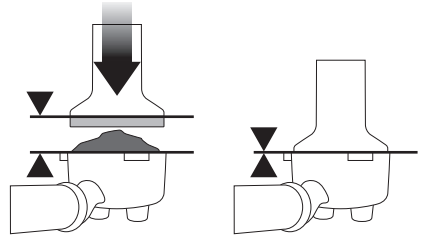
Los filtros provistos están diseñados para:

Filtro de 1 taza = 8-10 g

Filtro de 2 tazas = 16-19 g

DOSIS DE CAFÉ Y APISONAMIENTO

- Inserta el filtro en el portafiltros.
- Muele café suficiente para llenar el filtro.
- Da varios golpecitos al portafiltros para bajar y distribuir el café uniformemente en el filtro.
- Usando el prensador, presiona firmemente hacia abajo (aprox. 15-20 kg de presión). La cantidad de presión no es tan importante como que la presión sea constante cada vez.



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

NOTA

Usa la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ para controlar con precisión la dosis de café molido DESPUÉS de apisonarlo.

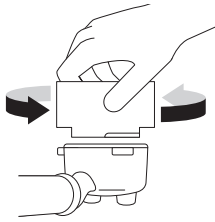
AJUSTE DE LA DOSIS

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



- Coloca la herramienta the Razor™ en el cacillo de café hasta que los hombros de la herramienta se apoyen en el borde del cacillo.
- Gira la herramienta de dosificación the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostienes el portafiltros en ángulo sobre el recipiente para posos para quitar el exceso de café. El filtro ahora está dosificado con la cantidad correcta de café.

MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA



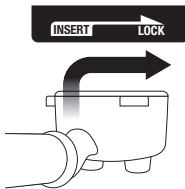
- Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar un sellado adecuado del grupo.

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 estabilizará la temperatura antes de la extracción.

INSERTAR EL PORTAFILTROS

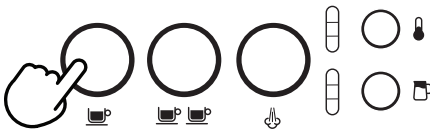
Coloca el portafiltros debajo del grupo para que el asa quede alineada con la posición INSERT. Inserta el portafiltros en el grupo y gira el asa hacia el centro hasta que se sienta resistencia.



Coloca la taza o tazas debajo del portafiltros en la bandeja de goteo.

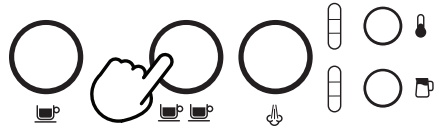
VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 1 TAZA

Pulsa el botón 1 TAZA una vez, el botón parpadeará indicando que sido seleccionado. Se extraerá un volumen de café expreso preestablecido de aproximadamente 30 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 2 TAZAS

Pulsa el botón 2 TAZAS una vez, el botón parpadeará indicando que sido seleccionado. Se extraerá un volumen de café expreso preestablecido de aproximadamente 60 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



NOTA

Al pulsar los botones 1 TAZA o 2 TAZAS durante un expreso programado, la extracción se detendrá de inmediato.

PREINFUSIÓN MANUAL Y DOSIS

Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener el tiempo de preinfusión deseado. Suelta el botón para iniciar la extracción. Pulsa el botón parpadeante nuevamente para detener la extracción.

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS

Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 2 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.

MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE

La máquina tiene 3 ajustes de temperatura de la leche;

- 1 Tibia
- 2 Ideal
- 3 Caliente



Al encender la máquina de café expreso, el ajuste de la temperatura de la leche se establecerá por defecto en la última configuración elegida. Pulsa el botón MILK TEMP hasta que se encienda la temperatura deseada.

AJUSTE DE LA ESPUMA DE LECHE

La máquina tiene 3 configuraciones de espuma de leche;

- 1 Baja
- 2 Mediana
- 3 Alta

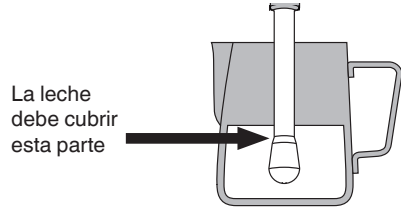
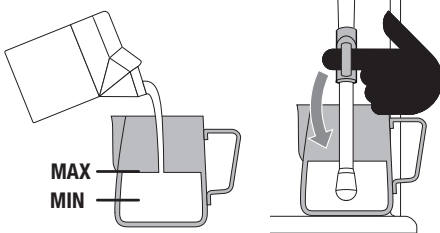


Al encender la máquina, el ajuste de espuma de leche se establecerá por defecto en el último ajuste elegido. Pulsa el botón MILK FOAM hasta que se ilumine el ajuste de espuma deseado.

NOTA

Antes de espumar la leche, se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador. Para hacerlo, pulsa el botón STEAM para comenzar a purgar y púlsalo nuevamente para parar.

- Empieza con leche fresca y fría.
- Agrega leche hasta llegar entre la posición mínima y máxima.
- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra.
- Baja el vaporizador, asegurándote de que esté completamente abajo.
- La jarra de leche debe apoyarse en el sensor de temperatura de la leche ubicado en la bandeja de goteo y la leche debe cubrir la punta del vaporizador.



- Pulsa los botones MILK TEMP y MILK FOAM para seleccionar los ajustes deseados.
- Pulsa el botón STEAM que parpadeará mientras espuma.
- El espumado de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada.
- Levanta el vaporizador para sacar la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.
- Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

NOTA

Todavía es posible que salga vapor a presión, incluso después de que la máquina se haya apagado. Siempre hay que vigilar a los niños.

NOTA

Cuando la máquina crea vapor, se puede escuchar un ruido de bombeo. Esto es normal.

NOTA

Usa solo la jarra de leche de acero inoxidable suministrada para hacer espuma con la leche usando esta máquina. El uso de otros contenedores puede llevar a condiciones peligrosas.

MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA

ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

- El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche.
- Agrega leche hasta llegar entre la posición MIN y MAX.
- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra de leche con la punta del vaporizador 1-2 cm debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Presiona el botón STEAM para comenzar a espumar.



- Mantén la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en el sentido de las agujas del reloj, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Con la leche girando, 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 del vaporizador en o ligeramente por debajo de la superficie, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.
- Levanta la jarra para bajar la punta debajo de la superficie, pero mantén el vórtice girando. La leche está a la temperatura correcta (60-65 ° C) cuando la jarra está caliente al tacto.



- Cuando termines de espumar, pulsa el botón STEAM.
- Retira el vaporizador de la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.
- Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

PURGA DEL VAPORIZADOR

Después de espumar la leche, el vaporizador debe devolverse a la posición bajada y debe dejarse purgar automáticamente. De no hacerlo, podría provocarse el bloqueo del vaporizador.

Si el vaporizador permanece en la posición elevada, la máquina mostrará una alerta de vaporizador inferior; iluminando las luces de MILK TEMP y MILK FOAM en un patrón hacia abajo, identificando que se debe bajar el vaporizador.

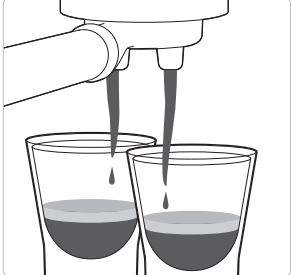
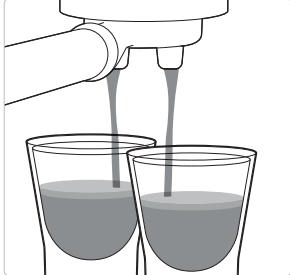


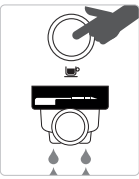
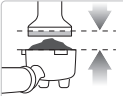
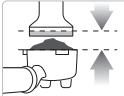
Para comenzar manualmente la purga, con el vaporizador bajado, mantén pulsado el botón STEAM durante 5 segundos.

MANEJO DE TU NUEVA MÁQUINA

CONSEJOS DE EXTRACCIÓN

Un gran expreso consiste en lograr el equilibrio perfecto entre dulzura, acidez y amargor. El sabor del café dependerá de muchos factores, como el tipo de café en grano, el grado de frescura del tostado, lo grueso o fino del molido, la dosis de café y la presión de apisonamiento.

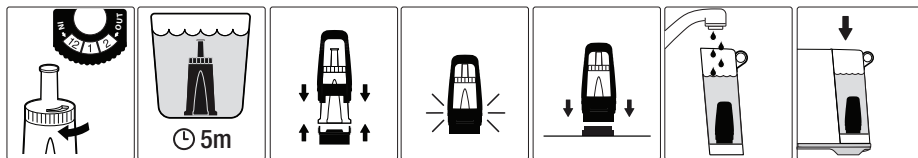
Experimente ajustando estos factores de uno en uno para lograr el gusto de tu preferencia.

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 8-12 segundos • Fluye lento como la miel tibia • La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse • El expreso es marrón oscuro 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 1-7 segundos • Fluye rápido como el agua • La crema es fluida y pálida • El expreso es marrón claro • Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 13 segundos • Fluye gota a gota o nada • La crema es oscura y manchada • El expreso es marrón muy oscuro • Tiene un sabor amargo y quemado
<p>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</p> <p>ELIMINA EL MARRO El poso formará un marro de café. Si el marro está húmedo, consulta la sección "Extracción insuficiente".</p> 	<p>SOLUCIONES</p> <p>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El molido debe ser más fino para una extracción más lenta. • Controla la dosis con the Razor™. 	<p>SOLUCIONES</p> <p>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El molido debe ser más grueso para una extracción más rápida. • Controla la dosis con the Razor™.
<p>ENJUAGA EL FILTRO Mantén limpio el filtro para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltros en la máquina y haz correr agua caliente.</p> 	<p>Ajusta y vuelve a probar</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del apisonamiento. Nivel a la herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™.</p>	<p>Ajusta y vuelve a probar</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del apisonamiento. Nivel a la herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™.</p>

CUIDADO Y LIMPIEZA



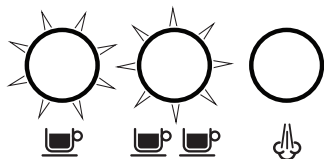
REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de incrustaciones en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua después de 3 meses o 40 litros reducirá la necesidad de descalcificar la máquina.

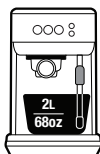
+ + CICLO DE LIMPIEZA

La máquina detectará cuando se hayan realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza. Esto se indicará con los botones 1 TAZA y 2 TAZAS parpadeando alternativamente.



Para evitar el ciclo de limpieza, presiona el botón STEAM. La máquina volverá al modo Listo, pero volverá a mostrar la alerta de limpieza la próxima vez que se encienda.

1. Inserta el disco de limpieza provisto en el filtro en el portafiltros.
2. Coloca una pastilla limpiadora sobre el disco de limpieza.
3. Coloca y traba el portafiltros en el grupo.
4. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en la máquina. Coloca un recipiente de 2 l (68 fl.oz) debajo del portafiltros y el vaporizador que se encuentra en la bandeja de goteo.



5. Llena el depósito de agua hasta la línea MAX y luego vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado.
6. Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 5 segundos para entrar al modo de ciclo de limpieza.



7. Los botones 1 TAZA y 2 TAZAS permanecerán iluminados. Pulsa 1 TAZA o 2 TAZAS para comenzar el ciclo de limpieza. Cuando el ciclo está en curso, las luces parpadearán alternativamente.
8. Una vez que se complete el ciclo, la máquina estará preparada para el modo Listo.
9. Retira y enjuaga el portafiltros, el disco de limpieza, la bandeja de goteo y el recipiente.

DESCALCIFICACIÓN

Con el tiempo, el agua dura puede causar la 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.

La máquina indicará que requiere descalcificación cuando el botón 1 TAZA y STEAM y el botón 2 TAZAS parpadeen alternativamente durante 15 segundos. Al pulsar cualquiera de estos botones se cancelará la alerta y la máquina regresará al modo Listo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

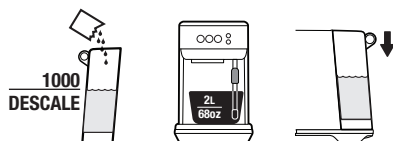


ADVERTENCIA

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.

PARA DESCALCIFICAR

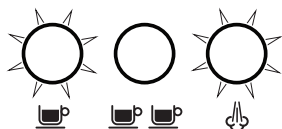
1. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en su posición en la máquina.
2. Llena el depósito de agua hasta la línea de DESCALCIFICACIÓN indicada y agrega el agente descalcificador al agua.



3. Coloca un recipiente de 2 litros (68 fl.oz) debajo del grupo y el vaporizador.
4. Apaga la máquina pulsando simultáneamente los botones 1 TAZA y STEAM, y deja que se enfríe completamente antes de descalcificar.



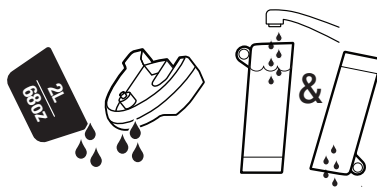
5. Con la máquina apagada, pulsa los botones 1 TAZA y STEAM simultáneamente durante 5 segundos para ingresar al modo de descalcificación.



6. Los botones 1 TAZA y STEAM se iluminarán, lo que indica que la máquina está lista para comenzar la descalcificación.



7. Pulsa el botón 1 TAZA o STEAM para comenzar el ciclo de descalcificación. Estos botones parpadearán alternativamente a lo largo del ciclo.
8. Una vez que la solución de descalcificación se termine, el modo de descalcificación se detendrá. Vuelve a llenar el depósito de agua hasta la línea MAX y vacía el contenedor de agua residual, luego vuelve a colocar las dos partes en la máquina.
9. Los botones 1 TAZA y STEAM se iluminarán cuando la máquina esté lista. Pulsa el botón 1 TAZA o STEAM para reanudar la descalcificación.
10. Cuando se complete la descalcificación, los botones 1TAZA y STEAM parpadearán alternativamente. La máquina pasará al modo de espera.



11. Retira y vacía el recipiente de agua residual. Enjuaga la bandeja de goteo y el depósito de agua y sécalos completamente antes de volver a colocarlos en la máquina.

VAPORIZADOR BLOQUEADO

Durante el espumado de la leche, si la máquina detecta que el vaporizador está bloqueado, dejará de funcionar inmediatamente y la luz del botón STEAM se apagará. Tanto la temperatura de la leche como las luces de espuma de leche se iluminarán y parpadearán. Estas luces parpadearán hasta que se haya completado una purga de vapor manual.

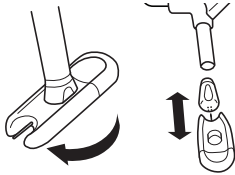


LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

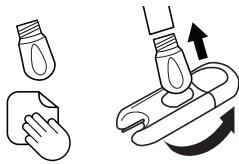
- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se tapa, puede reducir la capacidad de hacer espuma. Purga manualmente el vaporizador para tratar de destapar los agujeros.
- Si el vaporizador permanece tapado, desenrosca la punta usando la herramienta de limpieza del vaporizador. Después úsala para destapar los orificios. La herramienta de limpieza se encuentra en la parte posterior de la máquina, debajo del depósito de agua.



- Enjuaga la punta de vapor y limpia con un paño limpio y seco. Vuelve a montar el vaporizador atornillando nuevamente la punta. Purga el vaporizador después de limpiarlo.



LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

- El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente directamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si los orificios del filtro se bloquean, usa la herramienta de limpieza del vaporizador para desbloquearlos.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Haz correr periódicamente agua caliente a través de la máquina con el filtro y el portafiltros en su lugar, sin café, para quitar los residuos de café.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- La bandeja de goteo se debe quitar, vaciar y limpiar después de cada uso o cuando el indicador de la bandeja de goteo se levanta a través de la rejilla.
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo y lava ambas partes con agua tibia y jabón.

- Limpieza de la carcasa exterior
- Limpia la carcasa exterior con un paño suave y húmedo y luego pule con un paño seco y suave.

NOTA

No uses limpiadores o paños abrasivos que puedan rayar las superficies de la máquina.

NOTA

No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavaplatos.



ADVERTENCIA

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardarla, apaga la máquina, desenchufa el cable de la toma de corriente. Vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo y asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Almacénala en posición vertical.

No coloques nada encima de la máquina.

RESTABLECER EL AJUSTE DE FÁBRICA DE ESPRESSO VOLUME

1. Apaga la máquina pulsando los botones 1 TAZA y STEAM simultáneamente durante 5 segundos.
2. Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 5 segundos. Los botones se iluminarán.
3. Pulsa los botones 1 TAZA o 2 TAZAS y la luz parpadeará 3 veces para indicar que todos los volúmenes se han restablecido.
4. La máquina volverá al modo Listo.

NOTA

Pulsa cualquier otro botón para salir del modo de restablecimiento de fábrica.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
El agua no fluye desde el grupo.	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	Llena el depósito.
No hay agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. 	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	<ul style="list-style-type: none"> La máquina necesita ser descalcificada. 	Efectúa el ciclo de descalcificación.
	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el apisonamiento es excesivo o el filtro está tapado. 	Consulta a continuación: "El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada".
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada.	<ul style="list-style-type: none"> El café es demasiado fino. 	Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta "Dosis de café y apisonamiento" en la página 9 y "Consejos de extracción" en la página 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Hay demasiado café en el filtro. 	Reduce la cantidad de café. Después de apisonar, reduce la cantidad de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™. Consulta "Dosis de café y apisonamiento" en la página 9 y "Consejos de extracción" en la página 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Café demasiado apisonado. 	Apisona con una presión de 15-20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. 	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	<ul style="list-style-type: none"> El filtro puede estar tapado. 	Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios.
	<ul style="list-style-type: none"> La máquina necesita ser descalcificada. 	Efectúa el ciclo de descalcificación.
El agua no pasa (la máquina hace un ruido fuerte).	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de MIN. 	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> Se ha insertado el filtro de agua sin remojo previo. 	Asegúrate de que el filtro haya estado en remojo durante cinco minutos antes de insertarlo en el depósito de agua.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
El expreso sale demasiado rápidamente.	• Café molido demasiado grueso.	Usa un molido ligeramente más fino. Consulta “Dosis de café y apisonamiento” en la página 9 y “Consejos de extracción” en la página 13.
	• No hay suficiente café en el filtro.	Aumenta la dosis de café. Apisona y luego usa la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ para eliminar el exceso de café. Consulta “Dosis de café y apisonamiento” en la página 9 y “Consejos de extracción” en la página 13.
	• Café poco apisonado.	Apisona con una presión de 15-20 kg.
El expreso escapa alrededor del portafiltros.	• Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	Asegúrate de que el portafiltros esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	• Hay granos de café alrededor del borde del filtro.	Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo.
	• Hay demasiado café en el filtro.	Reduce la cantidad de café. Consulta “Dosis de café y apisonamiento”, página 9. Después de apisonar, reduce la cantidad de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.
No hay vapor.	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	• El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	Efectúa el ciclo de descalcificación.
	• El vaporizador está bloqueado.	Consulta “Limpieza del vaporizador”, página 15.
Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se vaporiza la leche.	• Este es el funcionamiento normal de la bomba.	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	• El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
El café no está lo suficientemente caliente.	• Portafiltros no precalentado.	Enjuaga el portafiltros bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
Leche demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Jarra ubicada incorrectamente. 	Asegúrate de que la jarra de leche esté colocada correctamente sobre el sensor. Ajusta la temperatura de la leche.
No hay crema.	<ul style="list-style-type: none"> Café poco apisonado. Café molido demasiado grueso. Los granos de café o el café molido no son frescos. El filtro puede estar tapado. 	<p>Apisona con una presión de 15-20 kg.</p> <p>Usa un molido ligeramente más fino. Consulta “Dosis de café y apisonamiento” en la página 9 y “Consejos de extracción” en la página 13.</p> <p>Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café recién tostados con una fecha de “tostado” y consumición entre 5 y 20 días después de esa fecha.</p> <p>Si usas café molido, úsalo dentro de una semana después de la molida.</p> <p>Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios.</p>
Fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> Función de purga automática. Inmediatamente después de la función de vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que el elemento calefactor (thermocoil) esté a la temperatura óptima. El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición. 	<p>Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente colocada en su lugar y vaciada cada vez que aparezca el indicador.</p> <p>Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.</p>
La máquina está encendida pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba. 	<p>Pulsa el botón 1 TAZA y STEAM simultáneamente durante 5 segundos para apagar la máquina y desenchufarla de la toma de corriente. Deja que se enfríe durante unos 30–60 minutos.</p> <p>Si el problema persiste, llama a Soporte de Sage.</p>
Demasiado/muy poco expreso cae a la taza.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de cantidad de molido, finura del molido o el volumen de las dosis requieren ajustes. 	<p>Ajusta la cantidad de molido o la finura del molido. Consulta “Dosis de café y apisonamiento”, página 9 y “Consejos de extracción”, página 13.</p>

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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

NOTIZEN

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

The Sage logo is rendered in a bold, black, sans-serif font. The letter 'S' is significantly larger than the other letters, and the 'e' has a distinctive shape with a small loop at the top. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the 'e'.

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

Copyright BRG Appliances 2019.

SES500 UG3 A19