

the Barista Express™

BES875



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
8	Functions
14	Care & Cleaning
18	Troubleshooting
21	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - 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, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- 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.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service.

For more information, please contact your local council office.

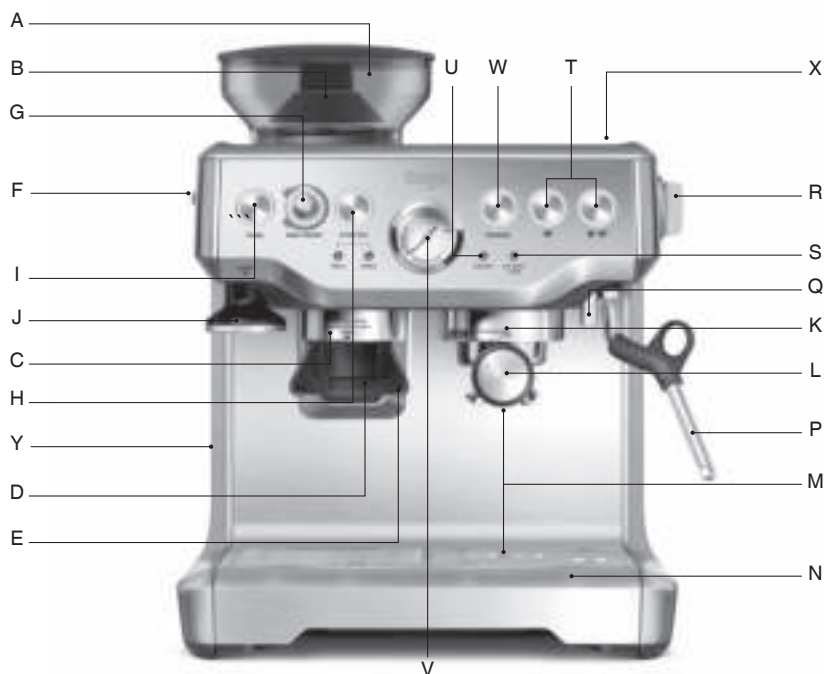


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

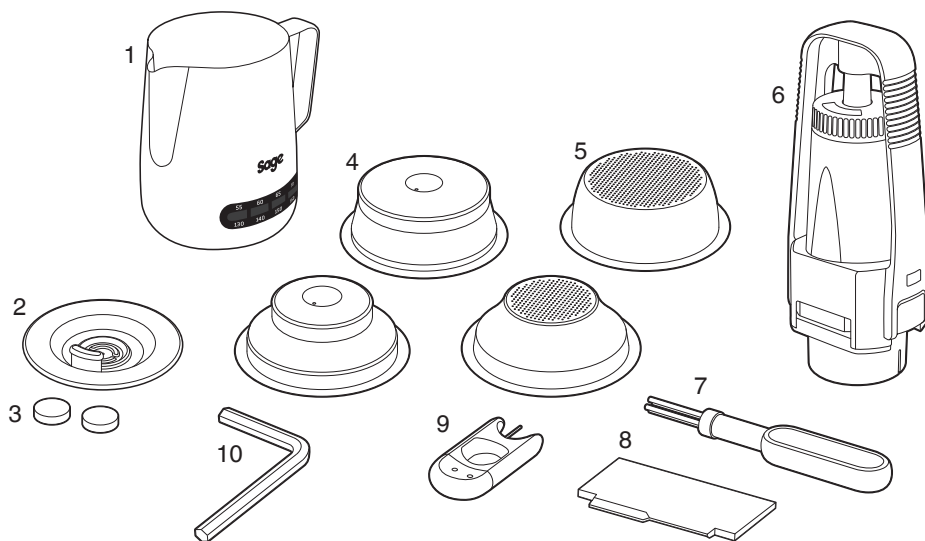
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



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



ACCESSORIES

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

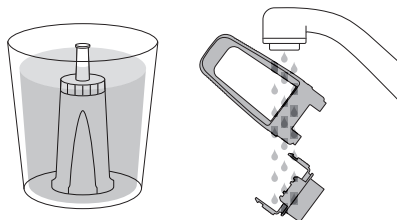
CE Rating Information
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



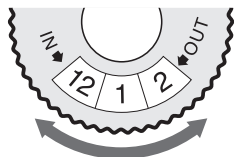
Functions

INSTALLING THE WATER FILTER

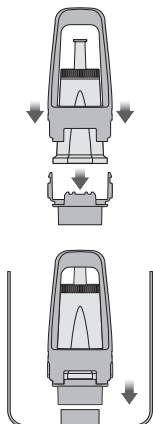
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



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

FIRST USE

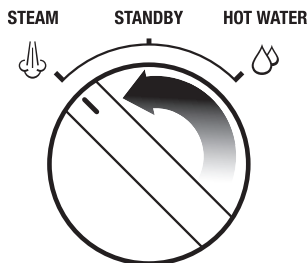
- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark.
- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 230V power outlet. Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.



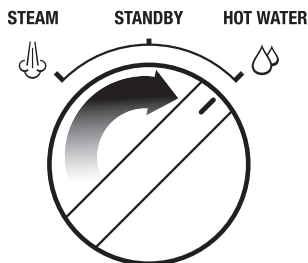
NOTE

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

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



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



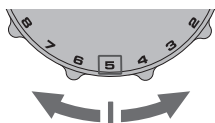
4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

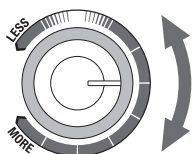
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso.

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



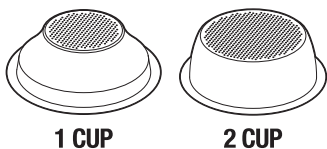
Setting the Grind Amount

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

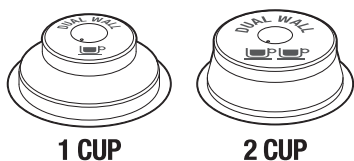


Selecting a filter basket

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.



Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.



Selecting the Filter Size

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



Automatic Dosing

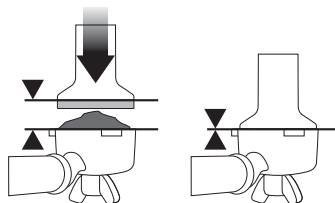
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

Manual Dosing

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

Tamping the Ground Coffee

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

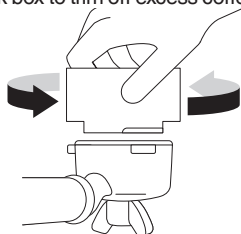


Trimming the Dose

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



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

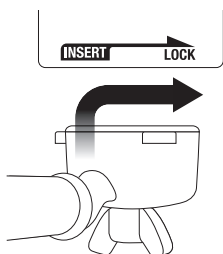


Purging the Group Head

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button.

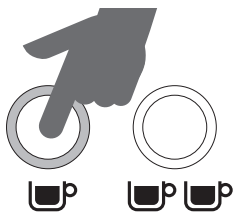
Inserting the Portafilter

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



Preset Shot Volume – 1 CUP button

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



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

Preset Shot Volume – 2 CUP button

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



Re-Programming Shot Volume – 1 CUP or 2 Cup

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

Resetting Default Volumes

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

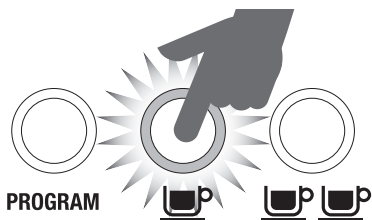


NOTE

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





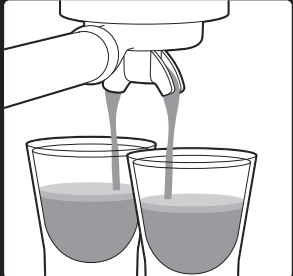




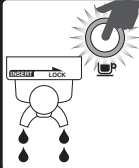
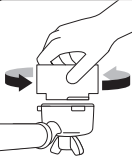
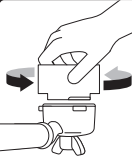
Manual Shot Volume

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



PRESS & HOLD

EXTRACTION GUIDE

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <p>Within Espresso Range</p>	 <p>Under Espresso Range</p>	 <p>Over Espresso Range</p>
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 4–7 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown • Extraction takes 25–35 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–3 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery • Extraction takes up to 20 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt • Extraction takes more than 40 secs
<p>AFTER EXTRACTION</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>Grind Finer</p> <p>Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ dose trimming tool.</p>  <p>Adjust & re-test</p>	<p>Grind Coarser</p> <p>Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ dose trimming tool.</p>  <p>Adjust & re-test</p>
<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 use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.</p> 	<p>Always use the Razor™ tool and trim off some coffee after tamping.</p> 

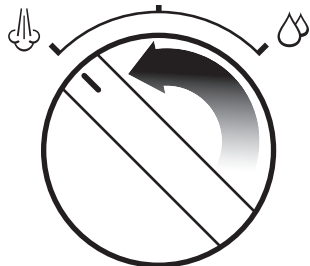
	GRIND	DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-10G (1 CUP) 15-18G (2 CUP)	15-20KG	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	15-20KG	UNDER 20 SEC

USING THE STEAM / HOT WATER DIAL

Steam

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

STEAM STANDBY HOT WATER



- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing, return the dial back to STANDBY position.
- Then within 8 seconds, insert the steam wand tip (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- The indicator strip on the milk jug will change colour to highlight the exact milk temperature. We recommend milk temperature to be between 60–65°C.
- Once the milk is at the correct temperature (60–65°C), return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Pour milk directly into the espresso.



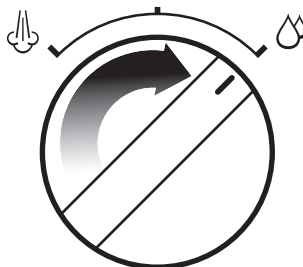
NOTE

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

Hot Water

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

STEAM STANDBY HOT WATER

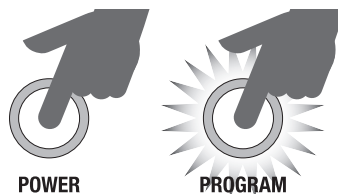


ADVANCED TEMPERATURE MODE

Adjusting Water Temperature

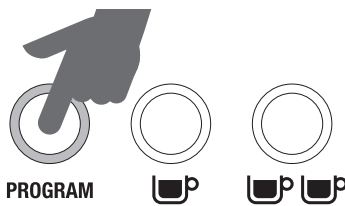
To enter Advanced Temperature Mode:

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



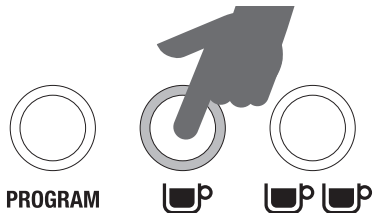
Default Temperature setting:

In Advanced Temperature Mode, press the Programme button.



Increase Water Temperature +1°C:

In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.

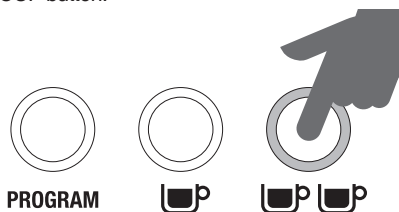


AUTO OFF MODE

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

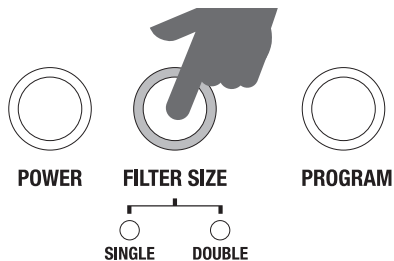
Increase Water Temperature +2°C:

In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.



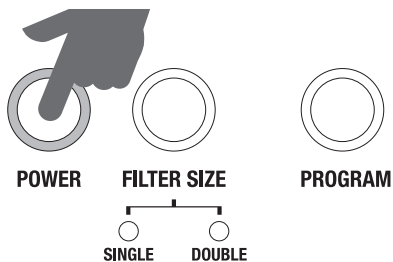
Decrease Water Temperature -1°C:

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.



Decrease Water Temperature -2°C:

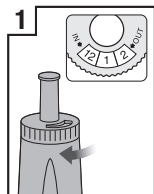
In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.



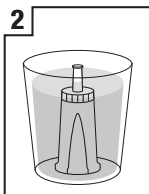


Care & Cleaning

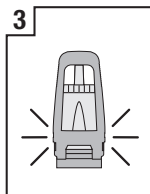
REPLACING THE WATER FILTER



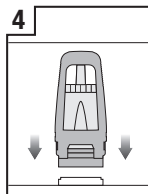
Set current month



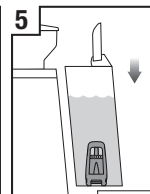
Soak filter for 5 min



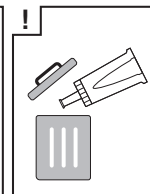
Ensure parts are connected



Install filter in tank



Install water tank



Replace filter after 90 days or after 40L

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

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

CLEANING CYCLE

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

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 3 beeps will sound.
7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

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 taste of the espresso.

1. Even if you are correctly using the water filter provided, we recommend you to descale when you see scale build-up in the water tank.



WARNING

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

Priming machine for descaling function

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

Descaling the coffee component

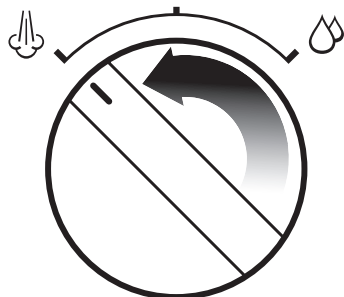
- Press the 1 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press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

Descal the steam and hot water components

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

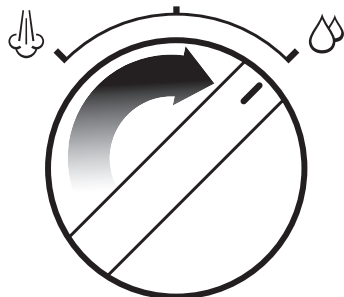
- Descal Steam component by turning the steam dial LEFT towards the STEAM icon.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



Repeat processes to complete descaling

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

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

Descaling Solution Rinse

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

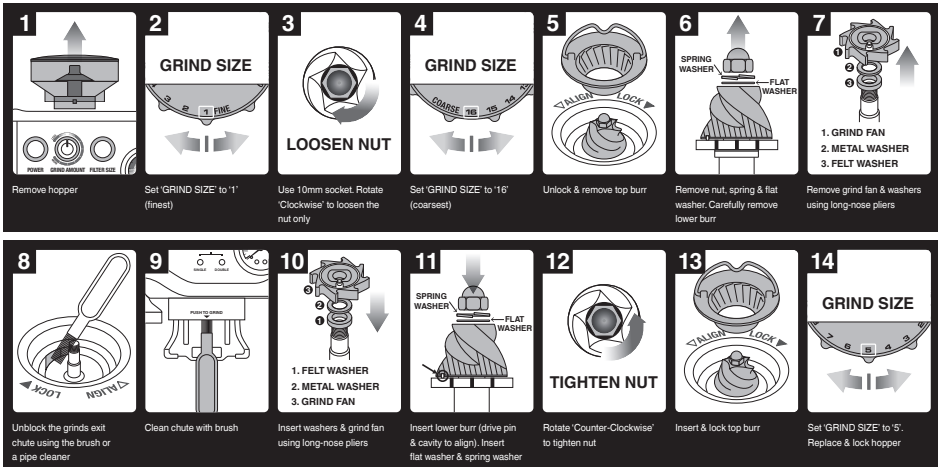


NOTE

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

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



WARNING

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

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

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

CLEANING THE STEAM WAND

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

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

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

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

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

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

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

Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 16), empty the water tank and the drip tray.



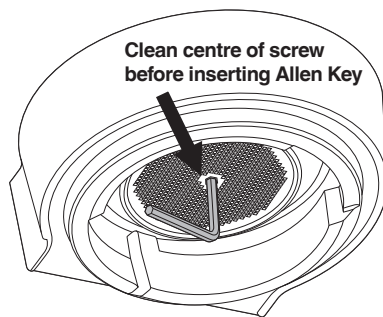
WARNING

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

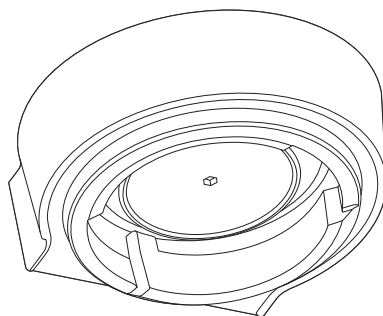
USING THE ALLEN KEY

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

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



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



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

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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.	<ul style="list-style-type: none">• STEAM / HOT WATER dial is not in the STANDBY position.	<ul style="list-style-type: none">• Turn the STEAM / HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none">• Machine has not reached operating temperature.	<ul style="list-style-type: none">• Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is empty.	<ul style="list-style-type: none">• Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is not fully inserted and locked into position.	<ul style="list-style-type: none">• Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none">• Machine needs to be descaled.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to 'Descaling', page 14.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	<ul style="list-style-type: none">• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too finely.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Too much coffee in the filter basket.	<ul style="list-style-type: none">• Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Over Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee tamped too firmly.	<ul style="list-style-type: none">• Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is empty.	<ul style="list-style-type: none">• Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none">• Water tank is not fully inserted and locked into position.	<ul style="list-style-type: none">• Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none">• The filter basket may be blocked.	<ul style="list-style-type: none">• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none">• Machine needs to be descaled.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to 'Descaling', page 14.
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is ground too coarsely.	<ul style="list-style-type: none">• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Not enough coffee in the filter basket.	<ul style="list-style-type: none">• Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Coffee tamped too lightly.	<ul style="list-style-type: none">• Tamp between 15–20kg of pressure.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 17.
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM / HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM / HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM / HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until side of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 14.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 15-20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 11.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. 	<ul style="list-style-type: none"> If grinding fresh whole coffee beans, buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date and use within 2 weeks of this date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Drip tray fills too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Water is automatically released into the drip tray after the steam and hot water functions to ensure the thermocoil is at the optimal temperature for extracting espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the drip tray is firmly pushed in place after using the steam and hot water functions. Empty the drip tray regularly.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 17.
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 or grinder overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Customer Service on: 0808 178 1650.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Filler hopper with fresh coffee beans.
	<ul style="list-style-type: none"> Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 16. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> Try the following, one at a time: Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 10. Re-programme the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 10. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Setting the Grind Amount', page 9 and 'Extraction Guide', page 11.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 16.



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.



Inhalte

22 Sage® Empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
26 Komponenten
28 Funktionen
34 Reinigung und Pflege
38 Problembeseitigung
42 Garantie

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

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

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

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

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

- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Barista Express™ nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Barista Express™ während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Barista Express™ während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Barista Express™ vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf der Barista Express™ abstellen.
- Barista Express™ immer an der POWER-Taste ausschalten. Wenn das Gerät unbeaufsichtigt oder außer Gebrauch bleiben soll, ebenso vor der Reinigung oder bevor Sie das Gerät bewegen oder

lagern oder Teile abnehmen oder zusammensetzen.

- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Netzstecker ziehen und alle Teile abkühlen lassen, ehe Sie das Gerät bewegen, reinigen oder lagern, ebenso wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Regelmäßige Sichtprüfungen des Geräts vornehmen. Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Die Verwendung nicht von Sage vertriebener oder empfohlener Aufsätze kann Brand, Stromschlag oder Verletzung nach sich ziehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.

- Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingesetzt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät abstellen.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

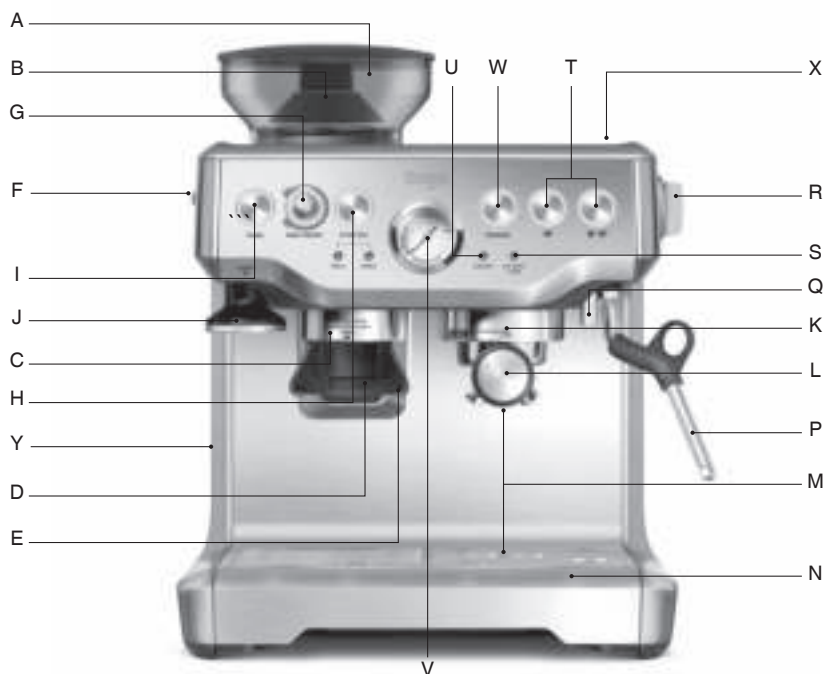


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

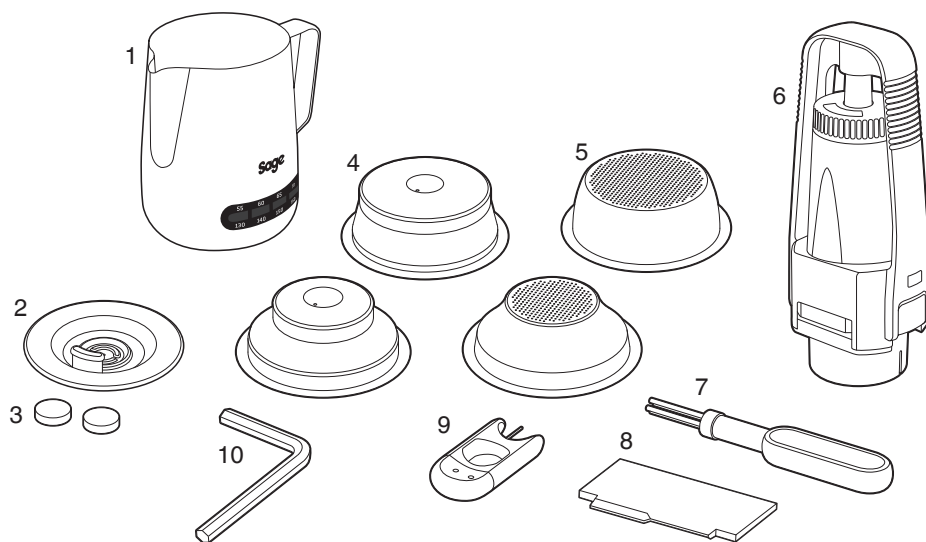
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



Komponenten



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



ZUBEHÖR

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Temp Control™-Milchkännchen | 6. Wasserfilterhalter und Wasserfilter |
| 2. Reinigungsscheibe | 7. Reinigungsbürste |
| 3. Reinigungstabletten | 8. The Razor™-Präzisionsklinge |
| 4. Doppelwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Für bereits gemahlene
Kaffee verwenden | 9. Reinigungswerkzeug |
| 5. Einwandige Filtersiebe
(1 und 2 Tassen) Beim frischen Mahlen ganzer
Kaffeebohnen verwenden | 10. Inbusschlüssel |

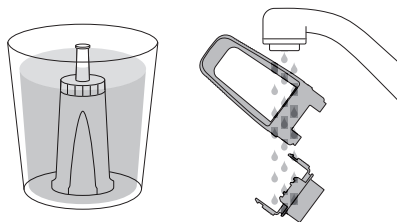
CE Leistungsangaben
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



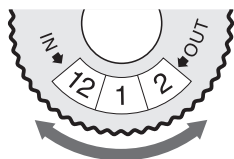
Funktionen

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

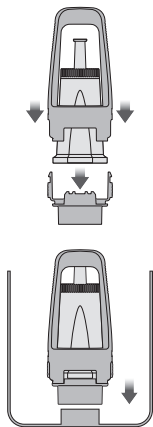
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



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



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



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

ERSTE VERWENDUNG

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

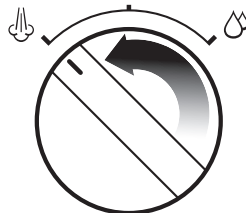


HINWEIS

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

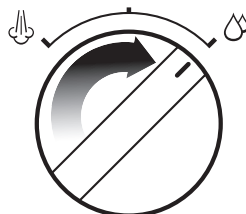
1. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken, um heißes Wasser durch die Brühgruppe zu leiten.
2. Aufschäumdüse über der Auffangschale positionieren. Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die Position STEAM (DAMPF) drehen und 10 Sekunden lang Dampf durch die Aufschäumdüse strömen lassen.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



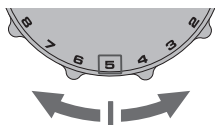
4. Schritte 1–3 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

ALLGEMEINER BETRIEB

Einstellung des Mahlgrads

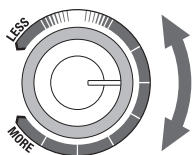
Der Mahlgrad wirkt sich auf die Geschwindigkeit des Wasserflusses durch den Kaffee im Filtersieb und auf das Espressoaroma aus.

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



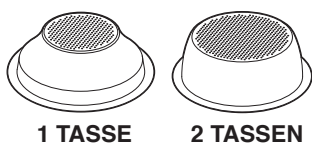
Einstellung der Mahlmenge

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



Auswahl des Filtersiebs

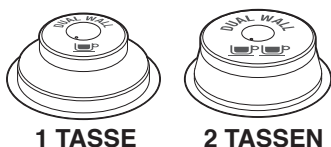
Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

2 TASSEN

Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.

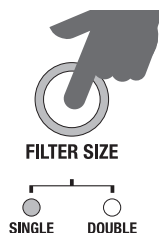


1 TASSE

2 TASSEN

Auswahl der Filtergröße

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



Automatische Mengenregelung

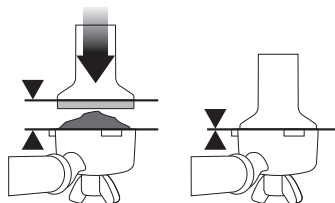
- Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

Manuelle Mengenregelung

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

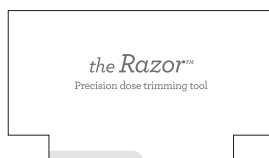
Tampern des Kaffeemehls

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

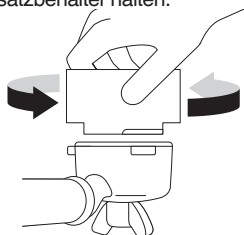


Abstreifen des Kaffeemehls

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



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

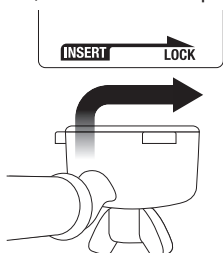


Durchspülen der Brühgruppe

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

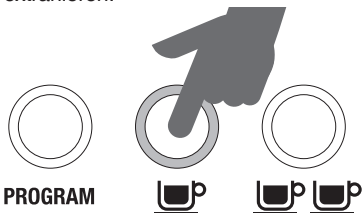
Einsetzen des Siebträgers

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



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

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



HINWEIS

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

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

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



Umprogrammierung

Espresso-Volumen – 1 TASSE oder 2 TASSEN

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

Zurücksetzen auf Standardvolumen

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

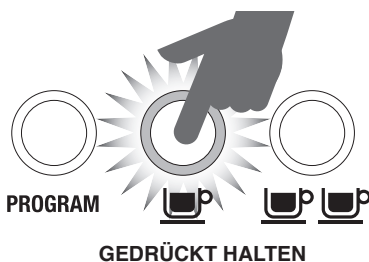


HINWEIS

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

Manuelle Einstellung des Espresso-Volumens

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



GEDRÜCKT HALTEN

GEDRÜCKT HALTEN

KORREKTE EXTRAKTION

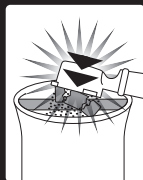


✓
Innerhalb des
Espresso-Bereichs



- Ausgabe beginnt nach 4–7 s
- Langsame Ausgabe wie warmer Honig
- Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur
- Dunkelbrauner Espresso
- 25-35 s Extraktionsdauer

NACH DER EXTRAKTION



Verbrauchtes Kaffeemehl Entfernen

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



FILTERSIEB SPÜLEN

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

ZU GERINGE EXTRAKTION



✗
Unterhalb des
Espresso-Bereichs

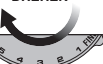


- Ausgabe beginnt nach 1–3 s
- Schnelle Ausgabe wie Wasser
- Dünne, blasse Crema
- Hellbrauner Espresso
- Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack
- Bis zu 20 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN

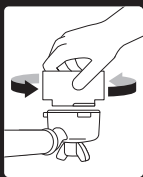


DREHEN



FEINERER MAHLGRAD

Neu einstellen und testen



Feinerer Mahlgrad

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

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

ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION



✗
Oberhalb des
Espresso-Bereichs



- Ausgabe beginnt nach 8 s
- Tröpfelnde oder keine Ausgabe
- Dunkel gefleckte Crema
- Sehr dunkelbrauner Espresso
- Bitterer, verbrannter Geschmack
- Über 40 s Extraktionsdauer

LÖSUNGEN

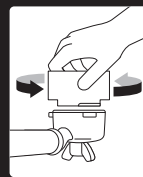


DREHEN



GRÖßERER MAHLGRAD

Neu einstellen und testen



Größerer Mahlgrad

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

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

MAHLEN

DOSIEREN

TAMPERN

AUSGABEZEIT

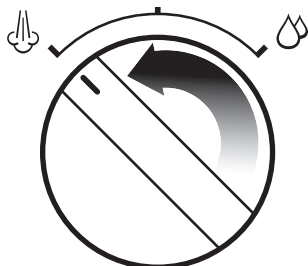
ZU STARK EXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGENT	ZU FEIN	ZU VIEL MIT KLINGE	15-20 kg	ÜBER 40 s
AUSGEWOGEN	OPTIMAL	8–10 g (1 TASSE) 15–18 g (2 CUP)	15-20 kg	25-35 s
ZU WENIG EXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	ZU GROB	ZU WENIG MENGE ERHÖHEN UND MIT KLINGE ABSTREICHEN	15-20 kg	UNTER 20 s

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

Dampf

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

STEAM STANDBY HOT WATER



- Drehwähler wieder auf STANDBY stellen, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) nicht mehr blinkt.
- Spitze der Aufschäumdüse anschließend innerhalb von 8 Sekunden an der rechten Kännchenseite in der 3-Uhr-Position 1–2 cm tief in die Milch eintauchen und Drehwähler schnell wieder auf STEAM (DAMPF) stellen. Pausieren der Dampffunktion verhindert, dass Milch aus dem Kännchen spritzt (das Pausieren dauert nur 8 Sekunden).
- Der Indikatorstreifen am Milchkännchen zeigt durch Farbveränderung die genaue Milchtemperatur an. Die empfohlene Milchtemperatur liegt bei 60–65 °C.
- Drehwähler VOR der Entnahme des Milchkännchens wieder auf STANDBY stellen, sobald die Milch die gewünschte Temperatur (60–65 °C) hat.
- Kännchen beiseite stellen. Aufschäumdüse sofort mit einem feuchten Tuch abwischen. Düse anschließend über die Auffangschale richten und kurz Dampf aktivieren, um etwaige Milchreste aus der Aufschäumdüse zu entfernen.
- Milch direkt in Ihren Espresso gießen.

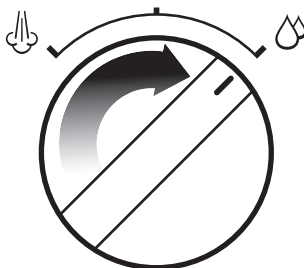
HINWEIS

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

Heißwasser

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

STEAM STANDBY HOT WATER

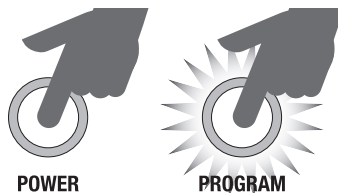


ERWEITERTER TEMPERATURMODUS

Einstellung der Wassertemperatur

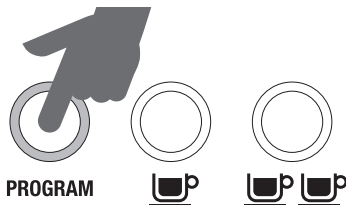
Aufruf des erweiterten Temperaturmodus:

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



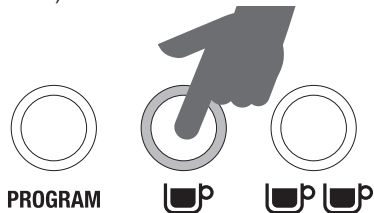
Standard-Temperatureinstellung:

Im erweiterten Temperaturmodus PROGRAMM-Taste drücken.



Wassertemperatur um +1 °C erhöhen:

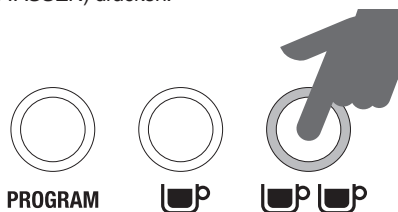
Im erweiterten Temperaturmodus Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken.

**SELBSTABSCHALTUNG**

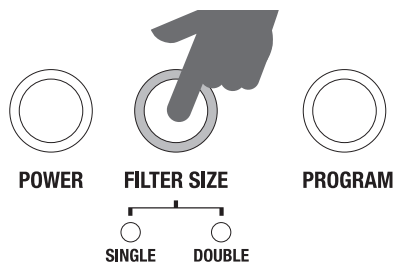
Die Maschine schaltet nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

Wassertemperatur um +2 °C erhöhen:

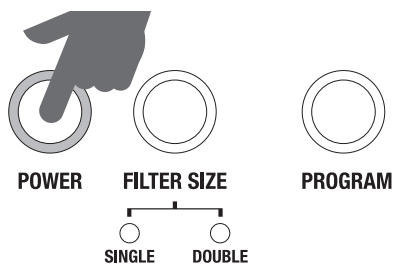
Im erweiterten Temperaturmodus Taste 2 CUPS (2 TASSEN) drücken.

**Wassertemperatur um -1 °C senken:**

Im erweiterten Temperaturmodus Taste FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) drücken.

**Wassertemperatur um -2 °C senken:**

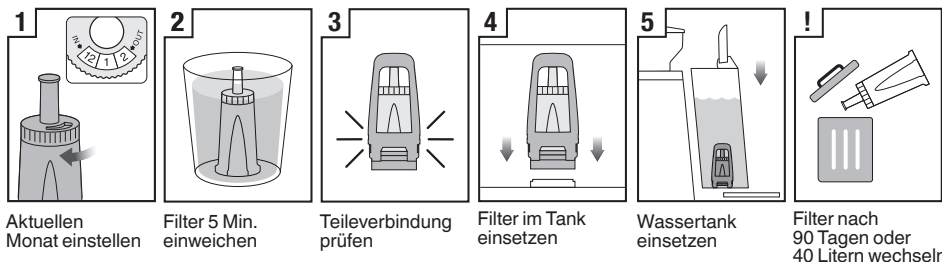
Im erweiterten Temperaturmodus POWER-Taste drücken.





Reinigung und Pflege

AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



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

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

REINIGUNGSZYKLUS

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

1. Erst Filtersieb für 1 TASSE, dann die mitgelieferte Reinigungsscheibe und eine Reinigungstablette in den Siebträger einlegen.
2. Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen und einen großen Behälter unter die Siebträger-Ausläufe stellen.
3. Prüfen, dass der Wassertank voll und die Auffangschale leer ist.
4. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten.
5. Wähltasten für 1 CUP (1 TASSE) und 2 CUPS (2 TASSEN) gleichzeitig drücken, dann auch die POWER-Taste drücken. Alle 3 Tasten ca. 10 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
6. Der ca. 5 Minuten lange Reinigungszyklus beginnt. Während des Zyklus läuft hin und wieder Wasser aus den Siebträger-Ausläufen. Nach Abschluss des Zyklus piepst die Maschine 3 Mal.
7. Siebträger entnehmen und prüfen, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.

Sind noch Tablettenreste vorhanden, Zyklus wiederholen, bis sich die Tablette aufgelöst hat.

ENTKALKUNG

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

1. Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter korrekt verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn Sie im Wassertank Kalkablagerungen bemerken.



WARNUNG

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

Vorbereitung der Maschine auf die Entkalkung

2. Einen Beutel Sage-Entkalkungspulver in einem Liter Wasser auflösen und Lösung in den Wassertank gießen.
3. Taste 2 CUPS (2 TASSEN) gedrückt halten, dann gleichzeitig die POWER-Taste gedrückt halten, um den Entkalkungsmodus zu aktivieren. Die Maschine heizt zu Beginn des Entkalkungszyklus auf. Während des Aufheizens sollte die POWER-Taste kontinuierlich blinken. Die Maschine zeigt an dass sie entkalkungsbereit ist, wenn die POWER-Taste, die Taste 1 CUP (1 TASSE),

die Leuchte CLEAN ME (REINIGUNG) und die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) alle kontinuierlich leuchten.

Entkalkung der Kaffee-Komponenten

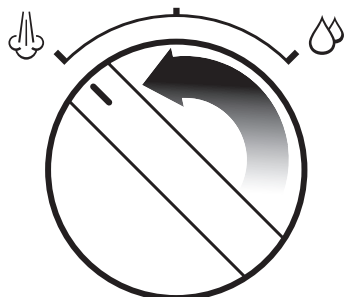
4. Taste 1 CUP (1 TASSE) drücken, um die Entkalkung der Kaffee-Komponenten der Maschine zu starten. Die Entkalkung der Kaffee-Komponenten dauert etwa 25 Sekunden. Die Taste 1 TASSE sollte erst kontinuierlich blinken und dann kontinuierlich leuchten, sobald die Entkalkung abgeschlossen ist. Zum Abbruch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

Entkalkung der Dampf-/Heißwasserkomponenten

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

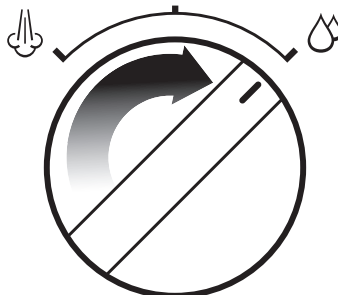
5. Zur Entkalkung der Dampfkomponente den Drehwähler STEAM/HOT WATER (DAMPF/HEIßWASSER) nach LINKS zum Symbol DAMPF drehen.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



Abläufe zum Abschluss der Entkalkung wiederholen

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

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

Ausspülen der Entkalkerlösung

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

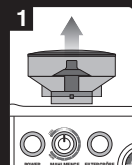




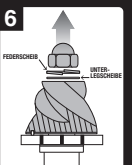
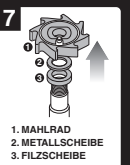

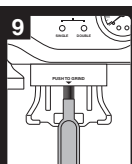







HINWEIS

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

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

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

 <p>1</p> <p>Bohnenbehälter entnehmen</p>	 <p>2</p> <p>MAHLGRAD</p> <p>Feinsten MAHLGRAD „1“ einstellen</p>	 <p>3</p> <p>MUTTER LOCKERN</p> <p>Mutter mit 10-mm-Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn lösen</p>	 <p>4</p> <p>MAHLGRAD</p> <p>Größten MAHLGRAD „10“ einstellen</p>	 <p>5</p> <p>Öberen Kegel entsperren und abnehmen</p>	 <p>6</p> <p>Mutter, Feder- und Unterlegscheibe abnehmen. Unteren Kegel vorsichtig abnehmen</p>	 <p>7</p> <p>1. MAHLGRAD 2. METALLSCHEIBE 3. FILZSCHEIBE</p>
 <p>8</p> <p>Blockade am Mahlwerkkanal mit der Bürste oder einem Pfaffenreiniger beseitigen</p>	 <p>9</p> <p>Kanal mit der Bürste reinigen</p>	 <p>10</p> <p>1. FILZSCHEIBE 2. METALLSCHEIBE 3. MAHLGRAD</p>	 <p>11</p> <p>Unteren Kegel einsetzen (Antriebsstift und Hohlraum ausrichten). Unterlegscheibe und Federscheibe einsetzen</p>	 <p>12</p> <p>Mutter entgegen dem Uhrzeigersinn anziehen</p>	 <p>13</p> <p>Öberen Kegel einsetzen und einrasten lassen</p>	 <p>14</p> <p>MAHLGRAD „5“ einstellen. Bohnenbehälter wieder einsetzen und einrasten lassen</p>

⚠️ WARNUNG

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

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

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

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

REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um

Kaffeeölrückstände zu entfernen.

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

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

REINIGUNG DER DUSCHE

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

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

REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Anzeige für die Auffangschale mit EMPTY ME! zur LEERUNG auffordert. Gitter von der Auffangschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige EMPTY ME! kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle

Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.

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



HINWEIS

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

REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

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

AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

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



WARNUNG

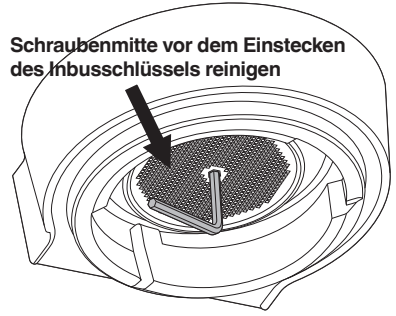
Netz Kabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

VERWENDUNG DES INBUSSCHLÜSSELS

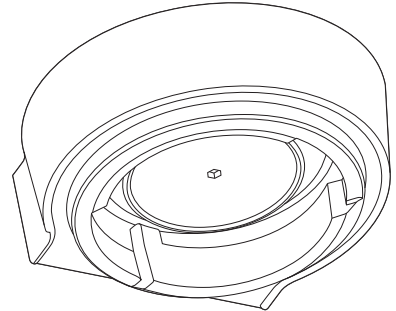
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

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

Schraubenmitte vor dem Einstecken des Inbusschlüssels reinigen



5. Gelöste Schraube, Edelstahl-Dusche und schwarze Verteilerplatte vorsichtig entnehmen und beiseite legen. Unterseite der Dusche und Verteilerplatte für einfacheres Zusammensetzen merken oder kennzeichnen. Dusche und Verteilerplatte in warmem Spülwasser waschen und sorgfältig trocknen.
6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



7. Erst Verteilerplatte, dann Dusche, dann Schraube wieder einlegen. Schraube mit den Fingern 2–3 Umdrehungen anziehen, dann mit dem Inbusschlüssel weiter anziehen, bis sie mit der Dusche bündig ist.
8. Auffangschale und Wassertank wieder einsetzen.

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



Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine heizt nicht auf. Leuchte STEAM/HOT WATER blinkt beim Einschalten der Maschine.	<ul style="list-style-type: none">• Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der STANDBY-Position.	<ul style="list-style-type: none">• Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) in die STANDBY-Position drehen. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.	<ul style="list-style-type: none">• Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.• Wassertank ist leer.• Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.• Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Bei Betriebsbereitschaft blinkt die POWER-Taste nicht mehr, und alle Leuchttasten im Bedienfeld leuchten auf.• Wassertank füllen.• Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.• Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee ist zu fein gemahlen.• Zu viel Kaffee im Filtersieb.• Kaffee ist zu fest getampert.• Wassertank ist leer.• Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.• Filtersieb ist eventuell verstopft.• Maschine muss entkalkt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Etwas gröberen Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 31.• Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 31.• Mit 15–20 kg Druck tampern.• Wassertank füllen.• Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.• Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.• Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Espresso wird zu schnell ausgegeben.	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee ist zu grob gemahlen.• Nicht genug Kaffee im Filtersieb.• Kaffee ist zu leicht getampert.	<ul style="list-style-type: none">• Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.• Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.• Mit 15–20 kg Druck tampern.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso läuft am Siebträger herunter.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger vollständig einsetzen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs. 	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	<ul style="list-style-type: none"> Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel Kaffee im Filtersieb. 	<ul style="list-style-type: none"> Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29.
Kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> Die Silikondichtung an der Siebe-Dusche muss im Laufe der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 37.
	<ul style="list-style-type: none"> Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen. Die Leuchte STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) blinkt zur Anzeige, dass die Maschine für die Dampffunktion aufheizt. Während dieser Zeit kann Kondenswasser aus der Aufschäumdüse austreten. Das ist normal. Die Aufschäumdüse ist betriebsbereit, sobald die Leuchte STEAM / HOT WATER nicht mehr blinkt.
	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Entkalkung“, Seite 34.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> Aufschäumdüse ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 36.
	<ul style="list-style-type: none"> Drehwähler STEAM / HOT WATER ist nicht in der Position STEAM. 	<ul style="list-style-type: none"> Drehwähler STEAM / HOT WATER (DAMPF / HEIßWASSER) ganz in die Position STEAM (DAMPF) drehen.
	<ul style="list-style-type: none"> Tassen sind nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger ist nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	<ul style="list-style-type: none"> Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffe Latte usw.). 	<ul style="list-style-type: none"> Milch wärmen, bis das Milchkännchen zu heiß zum Anfassen wird.
	<ul style="list-style-type: none"> Maschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe „Entkalkung“, Seite 34.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu leicht getampert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 15–20 kg Druck tampern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee ist zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 31.
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Bohnen mit Angabe des Röstdatums kaufen und innerhalb von 2 Wochen ab Röstdatum verbrauchen. • Bei Verwendung von gemahltem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Filtersieb ist eventuell verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlten Kaffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie bei Verwendung bereits gemahlten Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe.
Auffangschale füllt sich zu schnell.	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
Pulsierendes/pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine führt die normalen Funktionen einer italienischen Pumpe mit 15 bar aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
Wasser tritt aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion Auto-Durchspülung. Wasser wird nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser automatisch in die Auffangschale abgegeben, damit die Heizspirale die zur Espressoextraktion optimale Temperatur erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale nach Verwendung der Funktionen Dampf und Heißwasser fest eingesetzt ist. • Auffangschale regelmäßig leeren.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe „Verwendung des Inbusschlüssels“, Seite 37.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich unter 0808 178 1650 an den Sage-Kundendienst.
Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.	<ul style="list-style-type: none"> Keine Bohnen im Behälter. Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal. Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen. Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36. Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.
LEDs für FILTER SIZE (FILTERGRÖßE) blinken.	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter ist nicht richtig eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen, auf Rückstände überprüfen und wieder korrekt einsetzen.
Abgabe von zu viel/zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlmenge mit dem Drehwähler GRIND AMOUNT (MAHLMENGE) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 31.
Abgabe von zu viel/zu wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Folgendes (eines nach dem anderen): Maschine auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen. Siehe „Zurücksetzen auf Standardvolumen“, Seite 30. Espresso-Volumen neu programmieren. Siehe „Umprogrammierung der Espresso-Volumen“, Seite 30. Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, „Einstellung der Mahlmenge“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 31.
Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 36.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

the Barista Express™

BES875



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité en premier
- 6 Composants
- 8 Fonctions
- 14 Entretien et nettoyage
- 18 Dépannage
- 22 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

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

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

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

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

- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ; ou
 - rangéÉteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton d'alimentation. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- Ne pas utiliser d'accessoires non inclus avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.

- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. Nous déconseillons l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut avoir une incidence sur le goût du café et la façon dont la machine à 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 placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, éteint et débranché au niveau de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage car de la vapeur chaude peut être dégagée. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

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

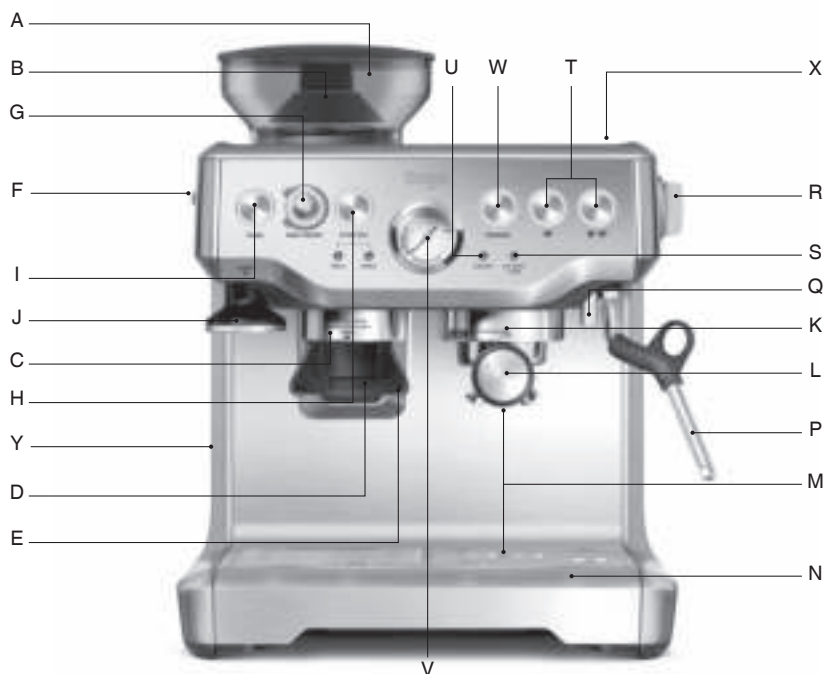


À des fins de protection contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

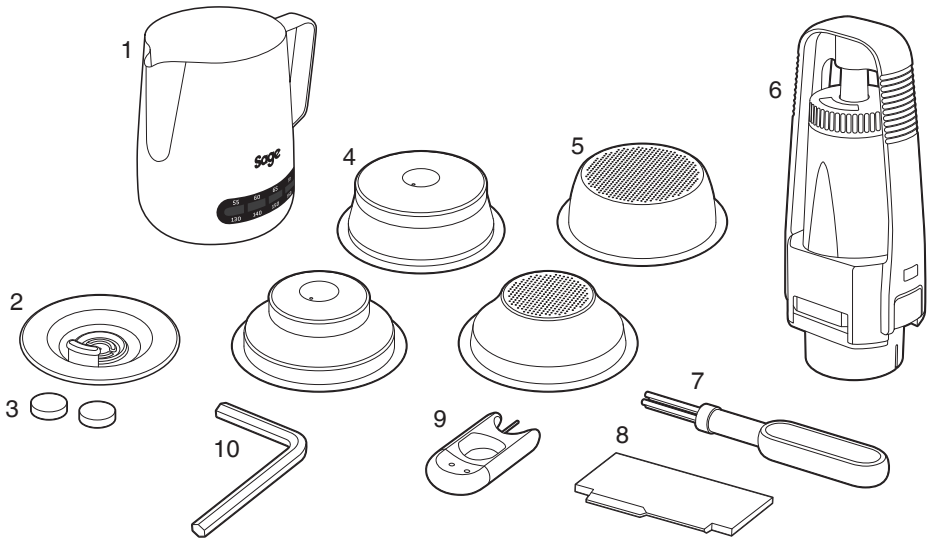
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



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



ACCESSOIRES

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



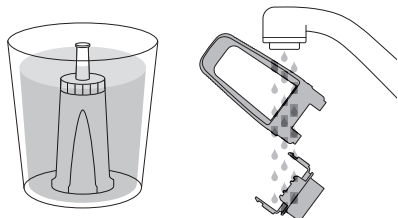
Informations sur la tension nominale
220–240 V~ 50 Hz 1560–1850 W



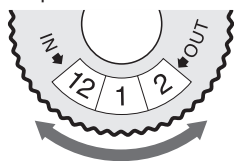
Fonctions

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

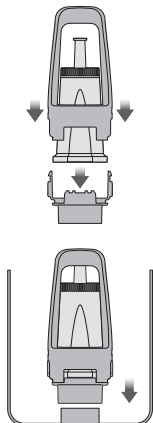
- Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
- Trempez le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support de filtre à eau à l'eau froide.



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



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



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

PREMIÈRE UTILISATION

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

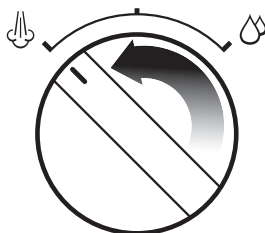


REMARQUE

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

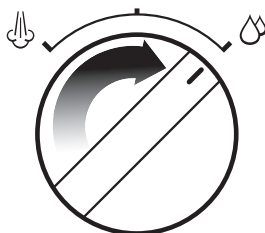
- Appuyez sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau au travers du groupe chauffant.
- Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur. Tournez la molette STEAM / HOT WATER (VAPEUR / EAU CHAUDE) sur STEAM et faites passer de la vapeur dans la buse pendant 10 secondes.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



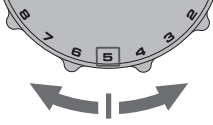
- Répétez les étapes 1-3 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Ajuster le degré de mouture

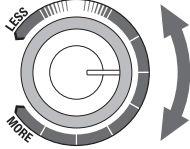
Le degré de mouture affecte le taux de filtration de l'eau au travers du café dans le panier à filtre ainsi que la saveur de l'expresso.

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



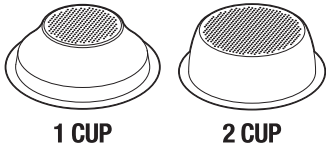
Ajuster la quantité de mouture

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

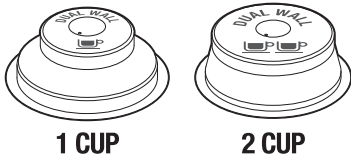


Sélectionner un panier à filtre

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



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

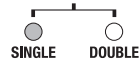


Sélectionner la taille du filtre

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



FILTER SIZE



Dosage automatique

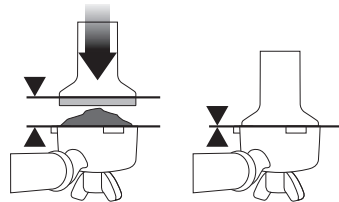
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture.
- La mouture s'arrêtera automatiquement. Toutefois, si vous souhaitez interrompre le cycle de mouture avant qu'il ne soit terminé, appuyez puis relâchez le porte-filtre.

Dosage manuel

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

Tassement du café moulu

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



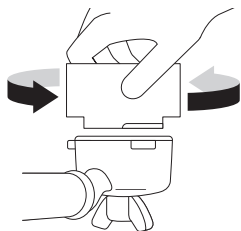
Dosage

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



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

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

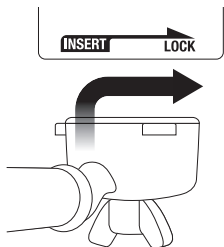


Purger le groupe chauffant

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

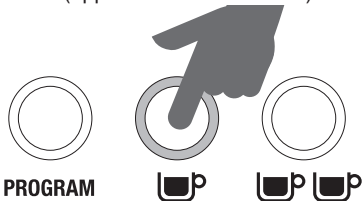
Insérez le porte-filtre

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



Définir le volume d'injection - bouton 1 TASSE

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



REMARQUE

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

Définir le volume d'injection - bouton 2 TASSES

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



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

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

Réinitialiser les volumes par défaut

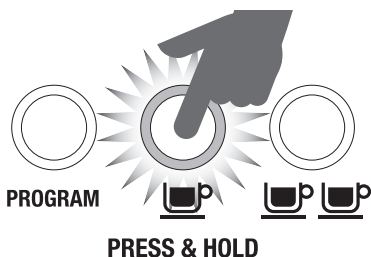
Afin de réinitialiser les volumes 1 TASSE et 2 TASSES par défaut, appuyez et maintenez enfoncé le bouton PROGRAMME jusqu'à ce que la machine émette trois bips. Puis relâchez le bouton PROGRAMME.

REMARQUE

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

Volume d'injection manuel

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



GUIDE D'EXTRACTION

EXTRACTION CORRECTE



✓
Dans la gamme
Expresso



- Le jus extrait s'écoule au bout de 4 à 7 secondes
- Le jus extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud
- La mousse est brune dorée avec une bonne texture mousseuse
- L'expresso est brun foncé
- L'extraction prend 25 à 35 secondes

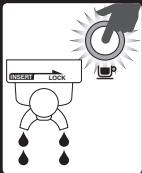
APRÈS EXTRACTION

RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE



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

RINCEZ LE PANIER À FILTRE



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

SOUS-EXTRACTION



✗
De la gamme
Expresso



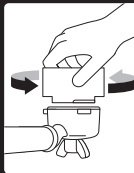
- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 3 secondes
- Le jus extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, faible et aqueux
- L'extraction prend jusqu'à 20 secondes

SOLUTIONS



GRIND SIZE FINER

Ajustez et essayez à nouveau



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

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

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

SUR-EXTRACTION

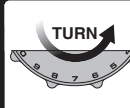


✗
Sur la gamme
Expresso



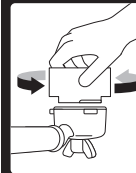
- Le jus extrait s'écoule au bout de 8 secondes
- Le jus extrait s'écoule peu ou pas du tout
- La mousse est foncée et tachetée
- L'expresso est brun très foncé
- Le goût est amer et sent le brûlé
- L'extraction prend plus de 40 secondes

SOLUTIONS



GRIND SIZE COARSER

Ajustez et essayez à nouveau



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

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

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

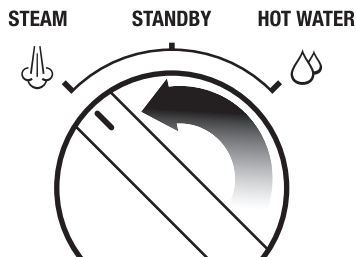
MOUTURE DOSE TASSEMENT TEMPS D'INJECTION

SUR-EXTRAIT AMER • ÂPRE	TROP FINE	TROP GROSSE UTILISEZ LE RAZOR POUR TASSEZ	15-20 kg	PLUS DE 40 SEC
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 TASSES)	15-20 kg	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT FAIBLE • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP MAIGRE AUGMENTEZ LA DOSE & UTILISEZ LE RAZOR POUR TASSEZ	15-20 kg	MOINS DE 20 SEC

UTILISER LA MOLETTE STEAM / HOT WATER

Vapeur

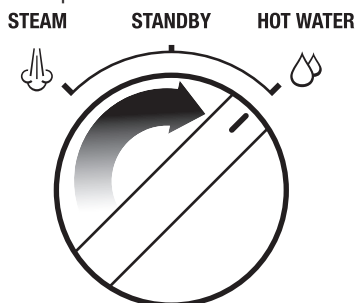
- Placez la buse de vapeur au-dessus du bac récepteur.
- Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STEAM. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur.



- Lorsque l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter, replacez la molette sur la position STANDBY (veille).
- Puis, soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures et placez rapidement la molette sur la position STEAM. La fonction de pause de la vapeur prévient les éclaboussures de lait (cette fonction ne dure que 8 secondes).
- La bande se trouvant sur le pot à lait changera de couleur pour indiquer la température exacte du lait. Nous recommandons une température de lait entre 60-65°C.
- Une fois le lait porté à la bonne température (60-65°C), replacez la molette sur la position STANDBY AVANT de retirer le pot.
- Retirez le pot. Nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide. Puis, une fois la buse vapeur replacée au-dessus du bac récepteur, allumez brièvement la vapeur afin de dégager l'intérieur de la buse de tout dépôt de lait.
- Versez le lait directement dans votre expresso.

Eau chaude

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

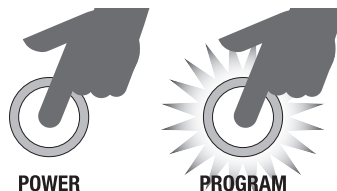


MODE TEMPÉRATURE AVANCÉ

Ajuster la température de l'eau froide

Pour entrer dans le mode température avancé :

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

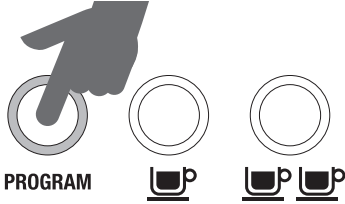


REMARQUE

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

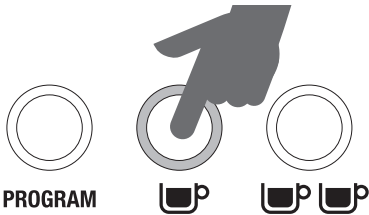
Température par défaut :

En mode température avancé, appuyez sur le bouton Programme.



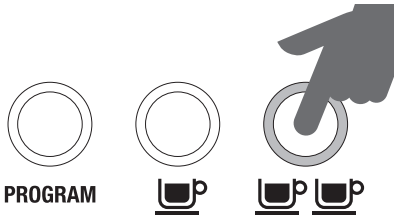
Augmenter la température de l'eau de +1 °C :

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



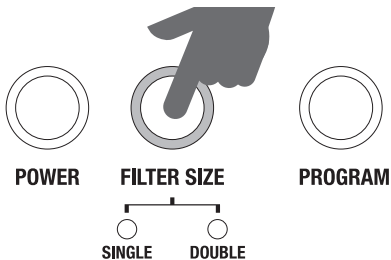
Augmenter la température de l'eau de +2 °C :

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



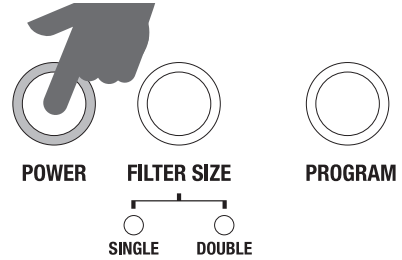
Réduire la température de l'eau de -1 °C :

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



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

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



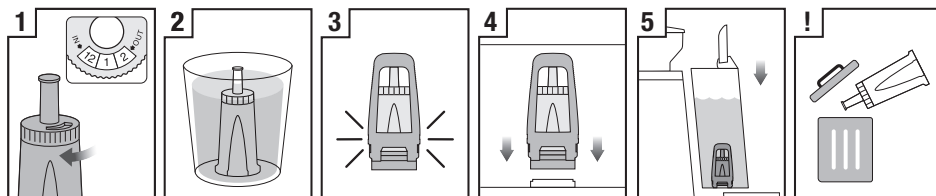
MODE D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

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



Entretien et nettoyage

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



1 Définissez le mois en cours

2 Laissez tremper le filtre pendant 5 min

3 Vérifiez que les pièces sont bien connectées

4 Installez le filtre dans le réservoir

5 Installez le réservoir d'eau

! Remplacez le filtre après 90 jours ou 40 L

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

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

CYCLE DE NETTOYAGE

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

1. Insérez le panier à filtre 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni, suivi d'une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe chauffant et placez un grand récipient sous les verseurs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et que le bac récepteur est vide.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension.
5. Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES simultanément, puis appuyez également sur le bouton d'alimentation. Appuyez sur les 3 boutons en même temps pendant environ 10 secondes.

6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, de l'eau s'écoulera des verseurs du porte-filtre par intermittence. Une fois le cycle terminé, 3 bips seront émis.

7. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille a été entièrement dissoute. Si la pastille n'a pas été dissoute, répétez l'opération jusqu'à ce que ce soit le cas.

DÉTARTRAGE

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

1. Même si vous utilisez correctement le filtre à eau fourni, nous recommandons un détartrage lorsque vous remarquez des dépôts de tartre dans le réservoir d'eau.



AVERTISSEMENT

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

Préparation de la machine pour la fonction détartrage

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

Détartrage du composant café

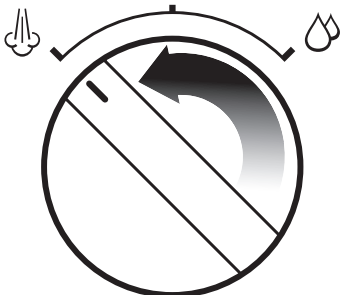
- Appuyez sur le bouton 1 TASSE pour démarrer le détartrage du composant café de la machine. Détartrer le composant café prendra environ 25 secondes. Le bouton 1 TASSE devrait clignoter en continu et rester fixe une fois que le processus de détartrage sera terminé. Afin de terminer le détartrage en moins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

Détartrer les composants vapeur et eau chaude

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

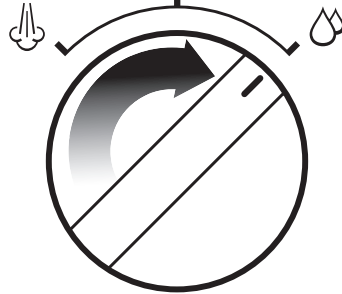
- Détartrez le composant vapeur en tournant la molette de vapeur vers la GAUCHE en direction de l'icône de vapeur.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



Répétez les procédures pour terminer le détartrage

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

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

Rinçage de la solution de détartrage

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

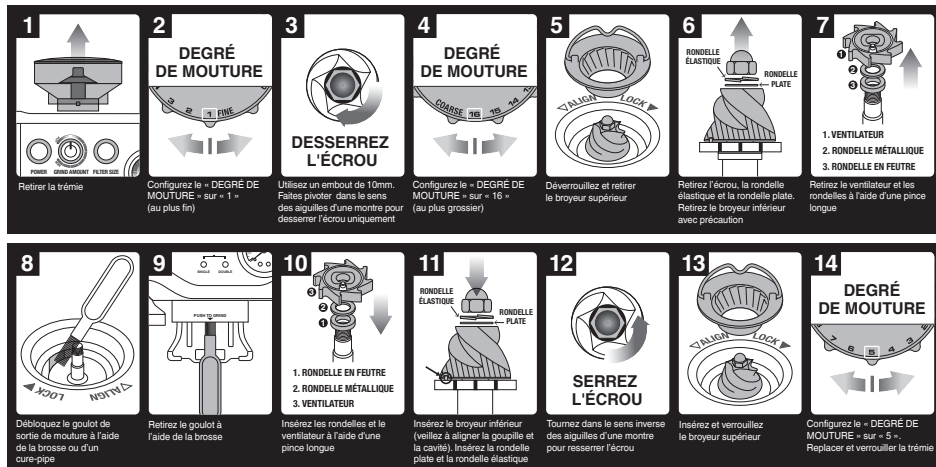


REMARQUE

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

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

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



AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

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

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

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

NETTOYAGE DES PANIERS À FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

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

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

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

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

NETTOYAGE DU BAC RÉCEPTEUR ET DE CELUI DE STOCKAGE

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

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

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



REMARQUE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces. Veuillez ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR ET DU PLATEAU CHAUFFANT

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

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est sur la position STANDBY, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir la page 16), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur.



AVERTISSEMENT

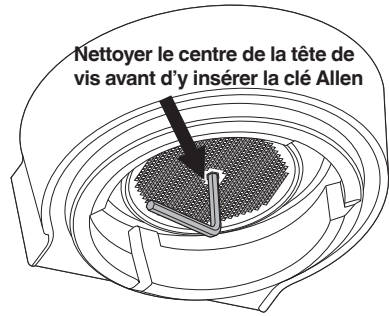
Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

UTILISATION DE LA CLÉ ALLEN

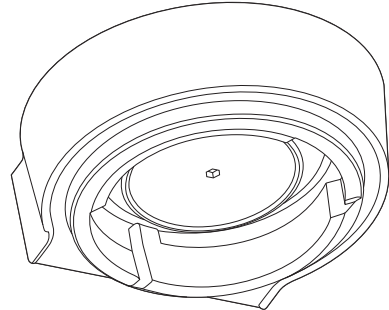
Avec le temps, le joint de silicone entourant la douchette devra être remplacé afin d'assurer des performances d'infusion optimales.

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

Nettoyer le centre de la tête de vis avant d'y insérer la clé Allen



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



7. Réinsérez le plateau, puis la douchette et enfin la vis. Avec vos doigts, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, puis insérez la clé Allen jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette.
8. Réinsérez le bac récepteur et le réservoir d'eau.

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



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
La machine ne chauffe pas. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignote quand la machine est sous tension.	<ul style="list-style-type: none">• La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY.	<ul style="list-style-type: none">• Tournez la molette STEAM / HOT WATER sur la position STANDBY. La machine commencera alors à chauffer.
L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.	<ul style="list-style-type: none">• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. La lumière du bouton d'alimentation cessera de clignoter et toutes les lumières des boutons du panneau de contrôle s'allumeront quand la machine sera prête.
	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau est vide.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none">• La machine doit être détartrée.	<ul style="list-style-type: none">• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.
	<ul style="list-style-type: none">• La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier à filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier à filtre est obstrué.	<ul style="list-style-type: none">• Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
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.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Trop de café dans le panier à filtre.	<ul style="list-style-type: none">• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sur-extraction », page 11.
	<ul style="list-style-type: none">• Le café est trop tamisé.	<ul style="list-style-type: none">• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau est vide.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none">• Le panier à filtre est peut-être bloqué.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	<ul style="list-style-type: none">• La machine doit être détartrée.	<ul style="list-style-type: none">• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
L'expresso s'écoule trop vite.	• La mouture du café est trop grossière.	• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
	• Pas assez de café dans le panier à filtre.	• Augmentez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 11.
	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant.	• Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	• Il y a du marc de café autour du bord du panier à filtre.	• Enlevez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Trop de café dans le panier à filtre.	• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9.
	• Le joint de silicone entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	• Reportez-vous à la section « Utilisation de la clé Allen », page 17.
Pas de vapeur.	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement. L'indicateur STEAM / HOT WATER clignotera pour indiquer que la machine chauffe afin de générer de la vapeur. Pendant ce temps-là, de l'eau condensée sera peut-être purgée via la buse vapeur. Il s'agit d'un procédé normal. La buse vapeur est prête à être utilisée quand l'indicateur STEAM / HOT WATER cesse de clignoter.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	• La machine doit être détartrée.	• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.
	• La buse vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 16.
	• La molette STEAM / HOT WATER n'est pas en position STANDBY.	• Assurez-vous que la molette STEAM / HOT WATER est totalement tournée sur la position STEAM.
	Le café n'est pas assez chaud.	• Les tasses ne sont pas préchauffées.
• Le porte-filtre n'est pas préchauffé.		• Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
• Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino ou un latte etc...)		• Réchauffez le lait jusqu'à ce que les côtés du pot deviennent chaud au toucher.
• La machine doit être détartrée.		• Reportez-vous à la section « Détartrage », page 14.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE À PRENDRE
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage au : 0808 178 1650.
Il n'y a pas de café moulu sortant du moulin.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains. Moulin ou sortie obstrué(e). Eau / condensation dans le moulin et la sortie. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16. Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 16. Assurez-vous que les broyeurs sont rigoureusement secs avant le remontage. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pour souffler de l'air dans l'entrée du moulin.
La DEL FILTER SIZE clignote.	<ul style="list-style-type: none"> La trémie à grains n'est pas correctement fixée. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la trémie, assurez-vous qu'aucun débris n'est présent puis verrouillez à nouveau la trémie dans sa position.
Trop / trop peu de café moulu présent dans le panier à filtre.	<ul style="list-style-type: none"> Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains en particulier. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.
Trop / trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage. 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez les solutions suivantes, une à la fois : Réinitialisez les paramètres par défaut de la machine. Reportez-vous à la section « Réinitialiser les volumes par défaut », page 10. Reprogrammez les volumes d'injection. Reportez-vous à la section « Reprogrammer les volumes d'injection », page 10. Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9, « Ajuster la quantité de mouture », page 9 et « Guide d'extraction », page 11.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	<ul style="list-style-type: none"> Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la trémie, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris ou obstruction. Si nécessaire, nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 16.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

the Barista Express™

BES875



NL SNESTARTGIDS

Sage®



Inhoud

2	Sage® stelt veiligheid voorop
6	Onderdelen
8	Functies
14	Onderhoud en reiniging
18	Problemen oplossen
22	Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

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

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

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

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

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

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



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

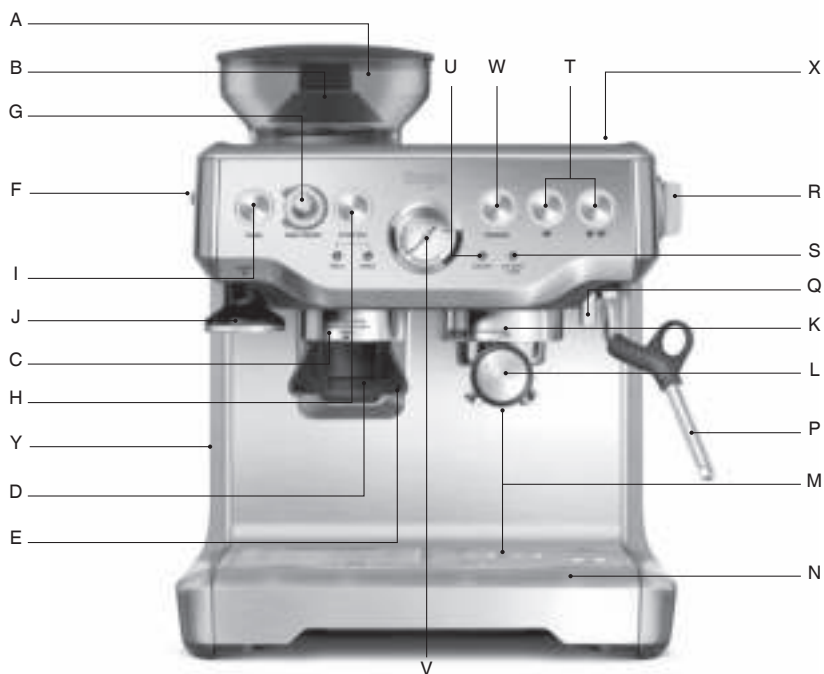


Ter voorkoming van elektrische schokken, dompelt u het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

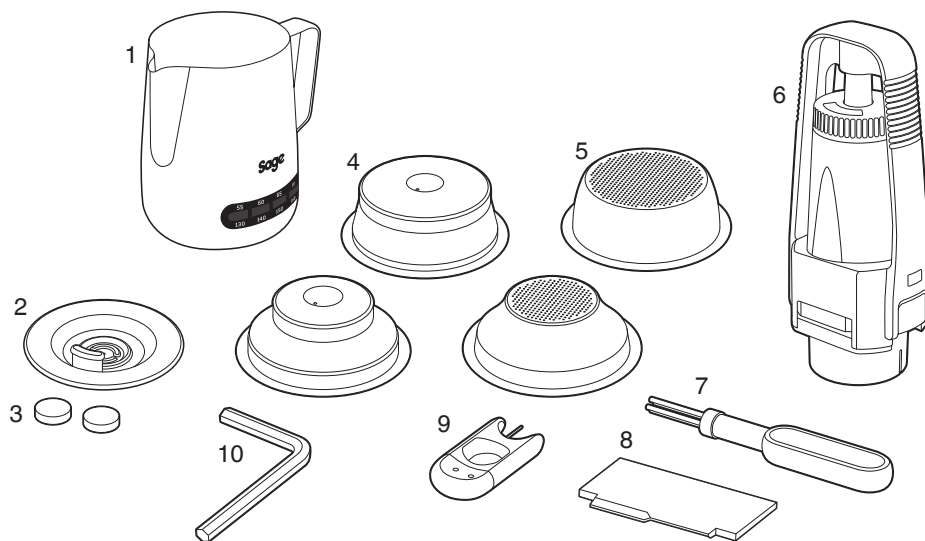
**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen



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



ACCESSOIRES

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

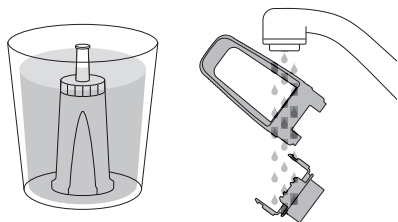
CE Classificatiegegevens
220-240V~ 50Hz 1560-1850W



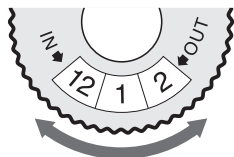
Funcities

INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

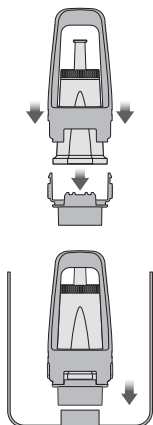
- Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder met koud water.



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



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



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

EERSTE GEBRUIK

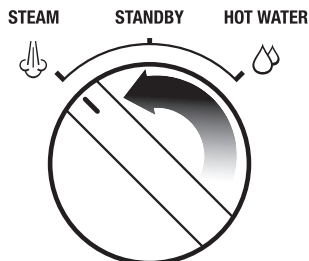
- Zorg ervoor dat het waterfilter stevig in het waterreservoir is geplaatst.
- Vul het waterreservoir met koud, bij voorkeur gefilterd water tot de MAX-markering.
- Zorg ervoor dat de bonencontainer op zijn plaats is vergrendeld.
- Sluit het netsnoer aan op een 230V-stopcontact. Druk op de knop POWER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



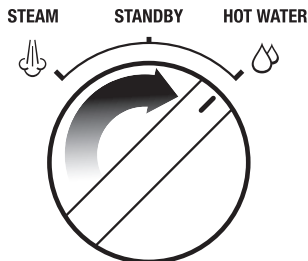
OPMERKING

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

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



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



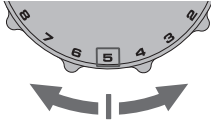
4. Herhaal stap 1-3 totdat het waterreservoir leeg is.

ALGEMENE WERKING

De maalgrootte instellen GRIND SIZE (maalgrootte)

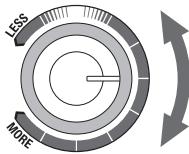
De maalgrootte beïnvloedt de snelheid van de waterstroom door de koffiefiltermand en de smaak van de espresso.

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



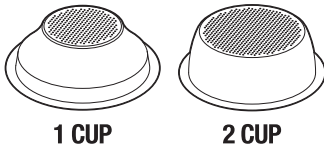
De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)

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

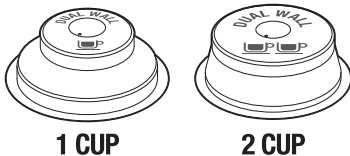


Een filtermand selecteren

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

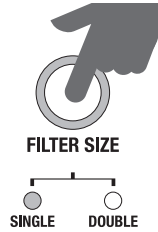


Gebruik filtermanden met dubbele wand bij gebruik van voorgemalen koffie.



De filtergrootte selecteren (FILTER SIZE)

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



Automatisch doseren

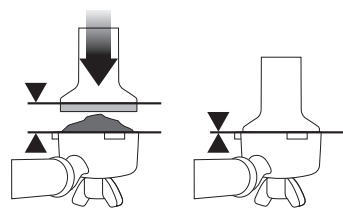
- Druk op het portafilter en laat het los om de molenschakelaar te activeren.
- Het malen stopt automatisch, maar als u wilt stoppen met malen voordat de cyclus is voltooid, drukt u op het portafilter en laat u het weer los.

Handmatig doseren

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

De gemalen koffie aandrukken

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

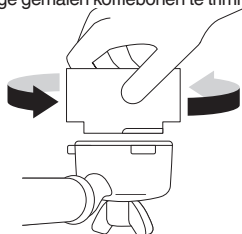


De juiste hoeveelheid doseren

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



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

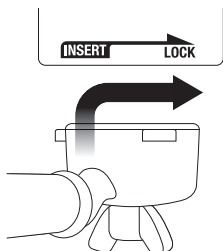


De groepskop spoelen

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

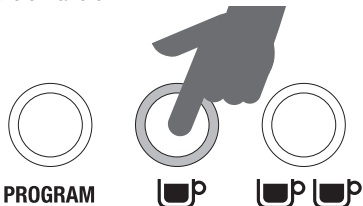
Het portafilter plaatsen

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



Vooraf ingesteld inschenkvolume – knop 1 CUP

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



OPMERKING

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

Vooraf ingesteld inschenkvolume – knop 2 CUP

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



Het inschenkvolume opnieuw programmeren – 1 CUP of 2 CUP

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

Standaardvolumes resetten

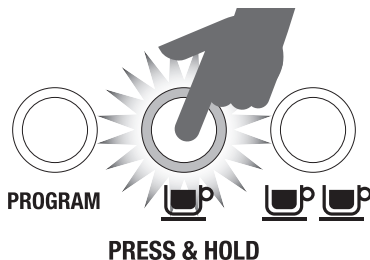
Om het apparaat te resetten naar de standaardvolumes voor 1 CUP en 2 CUP, houdt u de knop PROGRAM (PROGRAMMA) ingedrukt tot het apparaat drie keer piept. Laat de knop PROGRAM (PROGRAMMA) los.

OPMERKING

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

Handmatig inschenkvolume

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



GIDS VOOR KOFFIE ZETTEN

CORRECTE EXTRACTIE



Binnen
esspresso bereik



- Stroom start na 4 - 7 sec.
- Stroom is langzaam, als warme honing
- Crémelaagje is goudbruin met een fijne moussetextuur
- Espresso is donkerbruin
- Extractie duurt 25 - 35 sec.

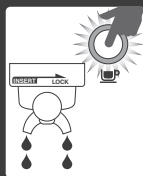
NA EXTRACTIE

VERWIJDER
KOFFIEDIK

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

SPOEL FILTER-
BAKJE

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



ONDEREXTRACTIE



Onder
esspresso bereik



- Stroom start na 1 - 3 sec.
- Stroom is snel, zoals water
- Crémelaagje is dun en licht van kleur
- Espresso is lichtbruin
- Smaakt bitter/scherp, slap en waterig
- Extractie duurt tot 20 sec.

OPLOSSINGEN



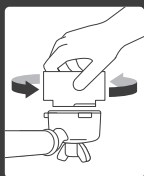
GRIND SIZE FINER

Aanpassen en
opnieuw testen

Fijner malen

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

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



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

OVEREXTRACTIE



Boven
esspresso bereik



- Stroom start na 8 sec.
- Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet
- Crémelaagje is donker en niet egaal
- Espresso is heel donkerbruin
- Smaakt bitter en verbrand
- Extractie duurt langer dan 40 sec.

OPLOSSINGEN



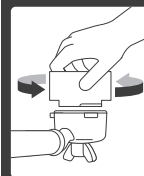
GRIND SIZE COARSER

Aanpassen en
opnieuw testen

Grover malen

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

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



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

MALING

DOSERING

AANDRUKKEN

INSCHENKTijd

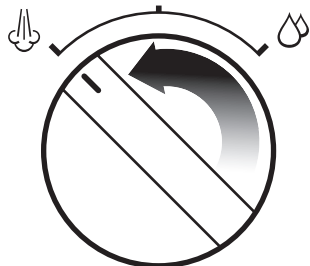
OVERGEËXTRAHEERD BITTER • ASTRINGENT	TE FIJN	TE VEEL GEBRUIK RAZOR OM TE TRIMMEN	15 - 20 KG	MEER DAN 40 SEC.
UITGEBALANCEERD	OPTIMAAL	8 - 10 g (1 KOPJE) 15 - 18 g (2 KOPJES)	15 - 20 KG	25 - 35 SEC.
ONDERGEËXTRAHEERD ONDERONTWIKKELD • ZUUR	TE GROF	TE WEINIG GROTERE DOSERING EN TRIMMEN MET RAZOR	15 - 20 KG	MINDER DAN 20 SEC.

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

Stoom (STEAM)

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

STEAM STANDBY HOT WATER



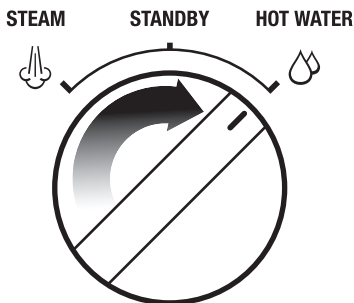
- Wanneer het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) niet meer knippert, zet u de knop terug naar de stand STANDBY.
- Breng vervolgens binnen 8 seconden het uiteinde van het stoompijpijpe (1-2 cm) onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht. Draai vervolgens de knop snel terug naar de stand STEAM (stoom). Door de stoom te pauzeren, wordt voorkomen dat de melk uit de kan springt (deze pauzefunctie duurt slechts 8 seconden).
- De indicatorstrip op de melkkan verandert van kleur om de exacte melktemperatuur aan te duiden. We raden een melktemperatuur tussen 60-65 °C aan.
- Zodra de melk op de juiste temperatuur is (60-65 °C), zet u de knop terug in de stand STANDBY VOORDAT u de kan verwijderd.
- Zet de kan opzij. Veeg het stoompijpijpe onmiddellijk schoon met een vochtige doek. Met het uiteinde van het stoompijpijpe boven de lekbak schakelt u vervolgens de stoom kort in om de resterende melk uit het stoompijpijpe te verwijderen.
- Giet de melk rechtstreeks in de espresso.

OPMERKING

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

Warm water

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

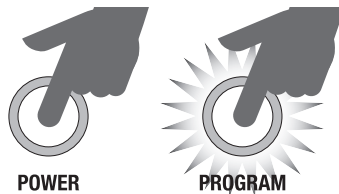


GEAVANCEERDE TEMPERAATUURMODUS

Aanpassen van de watertemperatuur

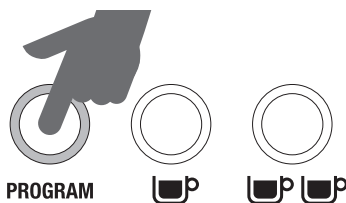
Om de geavanceerde temperatuurmodus te activeren:

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



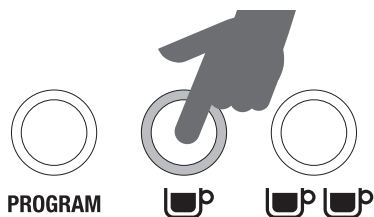
Standaardtemperatuurinstelling:

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



Watertemperatuur verhogen met +1°C:

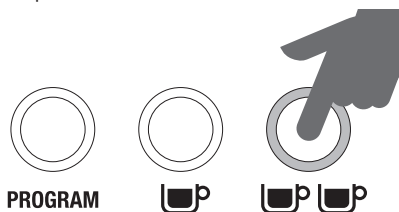
Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop 1 CUP.

**MODUS AUTO OFF**

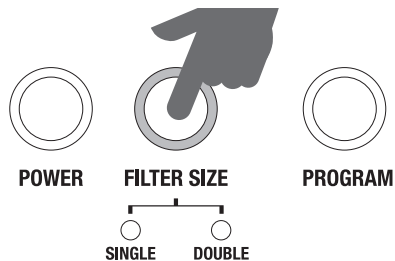
Het apparaat schakelt na 30 minuten automatisch over naar de modus AUTO OFF.

Watertemperatuur verhogen met +2°C:

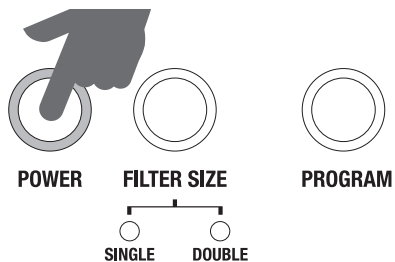
Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop 2 CUP.

**Watertemperatuur verlagen met -1°C:**

Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop FILTER SIZE (filtergrootte).

**Watertemperatuur verlagen met -2°C:**

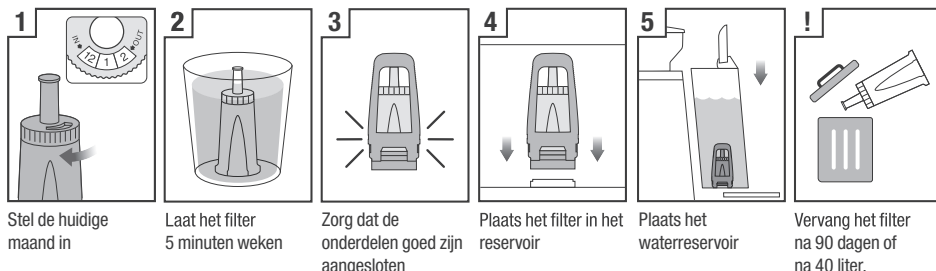
Druk in de geavanceerde temperatuurmodus op de knop POWER.





Onderhoud en reiniging

VERVANGING VAN HET WATERFILTER



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

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

REINIGINGSCYCLUS

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

1. Plaats de filtermand voor 1 CUP in het portafilter, gevolgd door de meegeleverde reinigingsschijf, gevolgd door 1 reinigingstablet.
2. Vergrendel het portafilter in de groepskop en plaats een grote bak onder de uitloop van de portafilter.
3. Zorg ervoor dat het waterreservoir met koud water is gevuld en dat de lekbak leeg is.
4. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen.
5. Druk tegelijkertijd op de knop 1 CUP en 2 CUP en druk vervolgens op de knop POWER. Houd alle 3 de knoppen ongeveer 10 seconden samen ingedrukt.
6. De reinigingscyclus begint en duurt ongeveer 5 minuten. Gedurende deze tijd stroomt er met tussenpozen water uit de tuiten van het portafilter. Eenmaal voltooid, klinken er 3 piepjes.
7. Verwijder het portafilter en zorg ervoor dat de tablet volledig is opgelost. Als de tablet niet is opgelost, herhaalt u totdat de tablet is opgelost.

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.

1. Zelfs als u het meegeleverde waterfilter correct gebruikt, raden wij u aan om te ontkalken als u kalkaanslag ziet in het waterreservoir.



WAARSCHUWING

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

Machine voorbereiden op ontkalking

2. Los een Sage-ontkalkingspoederzakje op in één liter water en vul vervolgens het waterreservoir.
3. Houd de knop 2 CUP ingedrukt en houd vervolgens de knop POWER tegelijkertijd ingedrukt om de ontkalkingsmodus in te schakelen. Het apparaat zal opwarmen als onderdeel van het starten van de ontkalking. Tijdens het opwarmingsproces knippert de knop POWER continu. Het apparaat geeft aan dat het klaar is om te ontkalken als de knop POWER, de knop 1 CUP, het indicatielampje CLEAN ME en het indicatielampje HOT WATER (warm water)/STEAM (stoom) allemaal constant branden.

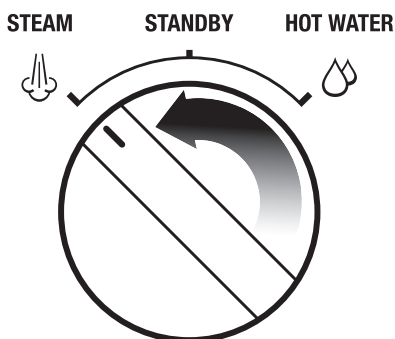
Ontkalken van het koffiegedeelte

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

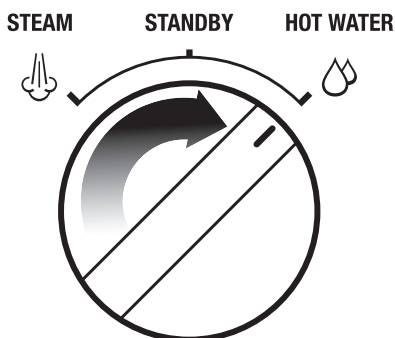
Ontkalken van het stoom- en warmwatergedeelte

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

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



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



Herhaal de processen om het ontkalken te voltooien

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

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

Ontkalkingsoplossing spoelen

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



OPMERKING

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

GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE CONISCHE MOLEN

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

 <p>1</p> <p>Haal de container van de molen</p>	 <p>2</p> <p>MAALGRAAD</p> <p>Stel maalgraad in op 1 (fijn)</p>	 <p>3</p> <p>MOER LOSDRAAIEN</p> <p>Gebruik een fitting van 10 mm. Draai rechtson om alleen de moer los te draaien</p>	 <p>4</p> <p>MAALGRAAD</p> <p>Stel maalgraad in op 16 (grof)</p>	 <p>5</p> <p>ONTGRENDEL EN VERWIJDER BOVENSTE MAALELEMENT</p> <p>Ontgrendel en verwijder bovensite maalement</p>	 <p>6</p> <p>VEERRING SLUITRING</p> <p>Verwijder moer, veerring en sluitring. Verwijder voorzichtig het onderste maalement</p>	 <p>7</p> <p>1. DRAAI-ELEMENT 2. METALEN RING 3. VILTRING</p> <p>Verwijder draai-element en ringen met punttang</p>
 <p>8</p> <p>Ontgrendel de siliver met de borstel of een pijprijger</p>	 <p>9</p> <p>Reinig trechter met borstel</p>	 <p>10</p> <p>1. VILTRING 2. METALEN RING 3. DRAAI ELEMENT</p> <p>Plaats ringen en draai-element met punttang uitlijnen op gaaije</p>	 <p>11</p> <p>VEERRING SLUITRING</p> <p>Plaats het onderste maalement (pennetje uitlijnen op gaaije) Plaats sluitring en veerring</p>	 <p>12</p> <p>MOER VASTDRAAIEN</p> <p>Draai linksom om moer vast te zetten</p>	 <p>13</p> <p>VEERRING SLUITRING</p> <p>Plaats de bovenring en vergrendel deze</p>	 <p>14</p> <p>MAALGRAAD</p> <p>Stel maalgraad in op 5. Borrecontainer terugplaatsen en vastzetten</p>

⚠ WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, aangezien de bramen extreem scherp zijn.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

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

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

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

DE FILTERMANDEN EN HET PORTAFILTER REINIGEN

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

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

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

HET DOUCHESCHERM REINIGEN

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

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

DE LEK- EN OPBERGBAK REINIGEN

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

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

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



OPMERKING

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

REINIGING VAN DE BUITENBEHUIZING EN DE VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES

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

UW MACHINE OPSLAAN

Zorg er vóór het opslaan voor dat de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) in de stand STANDBY staat. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon (zie pagina 16), maak het waterreservoir en de lekbak leeg.



WAARSCHUWING

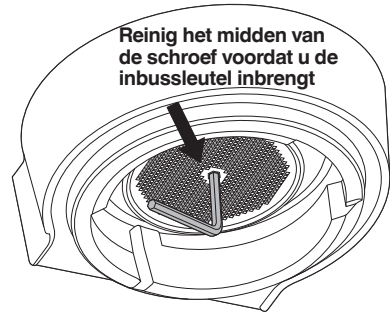
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

DE INBUSSLEUTEL GEBRUIKEN

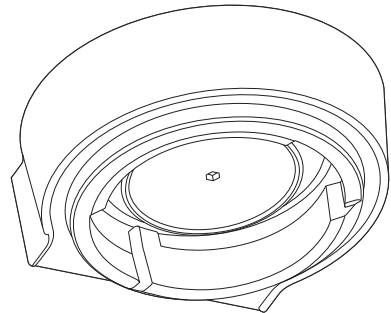
Na verloop van tijd moet de siliconenafdichting rond het douchescherm worden vervangen om optimale brouwprestaties te garanderen.

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

5. Eenmaal losgedraaid, verwijdert u voorzichtig de schroef, het roestvrijstalen douchescherm en de zwarte spreidingsplaat en houdt u deze vast. Noteer de naar onder wijzende kant van het douchescherm en de spreidingsplaat. Dit maakt het eenvoudiger om ze later terug te monteren. Was het douchescherm en de spreidingsplaat in warm zeepwater en droog ze grondig.



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



7. Plaats de spreidingsplaat opnieuw, vervolgens het douchescherm en ten slotte de schroef. Draai de schroef met uw vingers 2-3 omwentelingen met de klok mee en steek vervolgens de inbussleutel in tot dat de schroef gelijk ligt met het douchescherm.
8. Plaats de lekbak en het waterreservoir terug.

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



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none">De regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) bevindt zich niet in de stand STANDBY.	<ul style="list-style-type: none">Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) naar de stand STANDBY. Het apparaat begint op te warmen.
Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.		
Water stroomt niet uit de groepskop. Geen warm water.	<ul style="list-style-type: none">Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	<ul style="list-style-type: none">Wacht totdat het apparaat de bedrijfs-temperatuur heeft bereikt. Het lampje van de knop POWER stopt met knipperen en alle lampjes op het bedieningspaneel gaan branden wanneer u klaar bent.
	<ul style="list-style-type: none">Waterreservoir is leeg.	<ul style="list-style-type: none">Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none">Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	<ul style="list-style-type: none">Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none">Apparaat moet worden ontkalkt.	<ul style="list-style-type: none">Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 14.
	<ul style="list-style-type: none">De koffie is te fijn gemalen en/of te veel koffie in de filtermand en/of te zeer aangedrukt en/of de filtermand is geblokkeerd.	<ul style="list-style-type: none">Zie hieronder: 'Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet'.
Espresso drupt alleen uit de tuit van het portafilter of helemaal niet.	<ul style="list-style-type: none">Koffie is te fijn gemalen.	<ul style="list-style-type: none">Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9 en 'Overextractie', pagina 11.
	<ul style="list-style-type: none">Te veel koffie in de filtermand.	<ul style="list-style-type: none">Gebruik een kleinere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Overextractie', pagina 11.
	<ul style="list-style-type: none">Koffie te stevig aangedrukt.	<ul style="list-style-type: none">Druk aan met een druk van 15-20kg.
	<ul style="list-style-type: none">Waterreservoir is leeg.	<ul style="list-style-type: none">Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none">Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	<ul style="list-style-type: none">Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none">De filtermand kan geblokkeerd zijn.	<ul style="list-style-type: none">Gebruik de pen aan het uiteinde van het meegeleverde reinigingsgereedschap om de opening(en) te deblokken. Als de opening(en) geblokkeerd blijven, los dan een reinigingstablet op in heet water en laat de filtermand en het portafilter 20 minuten in een oplossing weken. Spoel ze grondig.
	<ul style="list-style-type: none">Apparaat moet worden ontkalkt.	<ul style="list-style-type: none">Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 14.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Espresso raakt te snel leeg.	• Koffie is te grof gemalen.	• Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen (GRIND SIZE)', pagina 9 en 'Onderextractie', pagina 11.
	• Niet genoeg koffie in de filtermand.	• Gebruik een grotere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9 en 'Onderextractie', pagina 11.
	• Koffie te licht aangedrukt.	• Druk aan met een druk van 15-20kg.
Espresso loopt uit het apparaat rond de rand van het portafilter.	• Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst.	• Zorg dat het portafilter volledig is geplaatst en gedraaid totdat u weerstand voelt.
	• Rond de rand van de filtermand bevindt zich koffiedik.	• Verwijder overtollige koffie van de rand van de filtermand om te zorgen voor een goede afdichting in de groepskop.
	• Koffie te licht aangedrukt.	• Druk aan met een druk van 15-20kg.
	• Te veel koffie in de filtermand.	• Gebruik een kleinere dosis koffie. Raadpleeg 'De maalhoeveelheid instellen (GRIND AMOUNT)', pagina 9.
	• De siliconenafdichting rondom het douchescherm moet worden vervangen om ervoor te zorgen dat het portafilter op de juiste manier in de groepskop wordt bevestigd.	• Raadpleeg 'De inbussleutel gebruiken', pagina 17.
Geen stoom.	• Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	• Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt. Het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) knippert om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is om stoom te creëren. Gedurende deze tijd kan condenswater uit het stoompijpe ontsnappen. Dit is normaal. Wanneer het lampje STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) niet meer knippert, is het stoompijpe klaar voor gebruik.
	• Waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	• Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 14.
	• Stoompijpe is geblokkeerd.	• Zie 'Het stoompijpe reinigen', pagina 16.
	• De regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) bevindt zich niet in de stand STEAM (stoom).	• Draai de regelaar STEAM (stoom)/HOT WATER (warm water) volledig naar de stand STEAM (stoom).
Koffie niet warm genoeg.	• Kopjes niet voorverwarmd.	• Spoel de kopjes af onder de warmwateruitlaat en plaats ze op de verwarmingsplaat.
	• Portafilter niet voorverwarmd.	• Spoel het portafilter af onder de warmwateruitlaat. Droog deze grondig af.
	• Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.).	• Verwarm de melk totdat de zijkant van de kan warm aanvoelt.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Raadpleeg 'Ontkalking', pagina 14.

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

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



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

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

the Barista Express™

BES875



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 6 Componentes
- 8 Funciones
- 14 Cuidado y limpieza
- 18 Resolución de problemas
- 21 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión descargable de este documento en sageappliances.com

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

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

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

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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



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

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

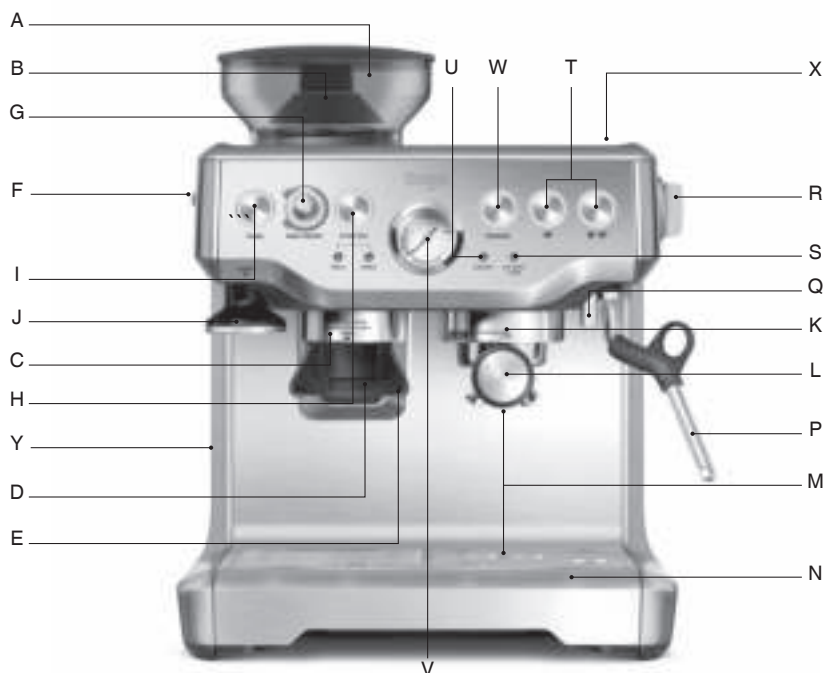


Para protegerte contra una descarga eléctrica, no sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.

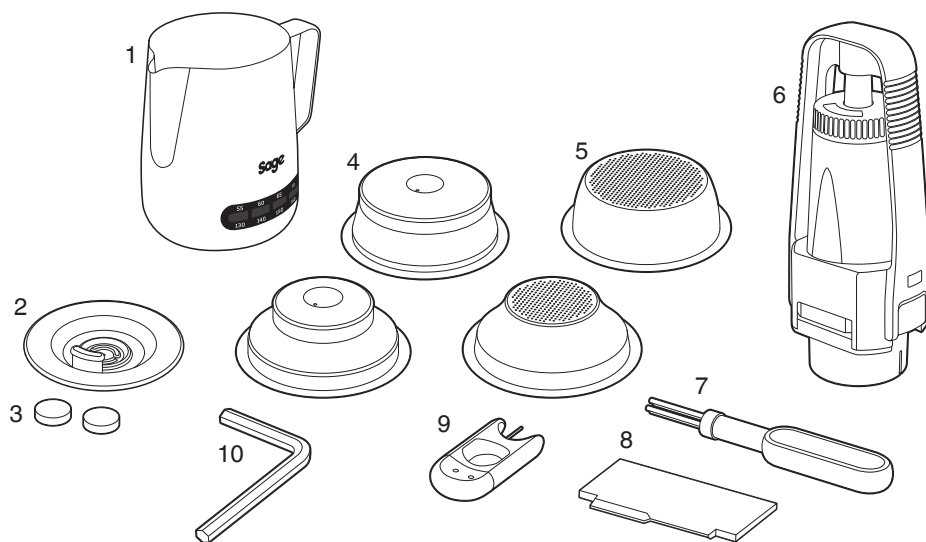
SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



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



ACCESORIOS

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



Datos técnicos

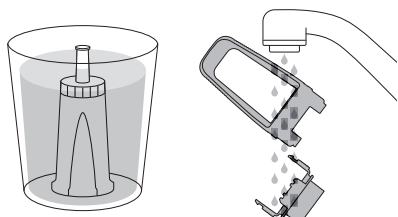
220–240 V ~ 50 Hz 1560–1850 W



Funciones

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

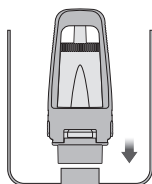
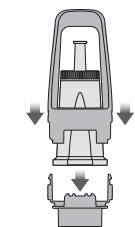
- Retira el filtro de agua y el portafiltros de agua de la bolsa de plástico.
- Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.



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



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



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

PRIMER USO

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

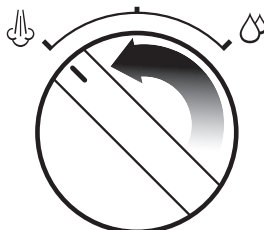


NOTA

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

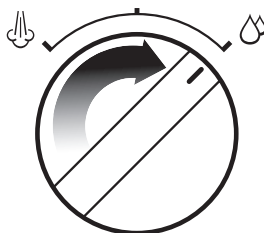
1. Pula el botón 2 TAZAS para hacer correr agua caliente a través del grupo.
2. Ubica la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo. Gira el dial STEAM/HOT WATER a la posición STEAM y haz correr vapor a través del vaporizador durante 10 segundos.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



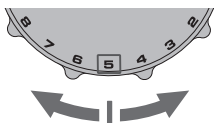
4. Repite los pasos 1-3 hasta que el depósito de agua esté vacío.

OPERACIÓN GENERAL

Ajuste del grosor del molido

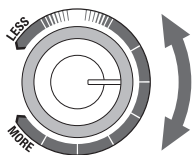
El grosor del molido afectará la velocidad del flujo de agua a través del café en el filtro y el sabor del café expreso.

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



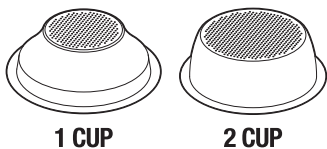
Ajuste de la cantidad de molido

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

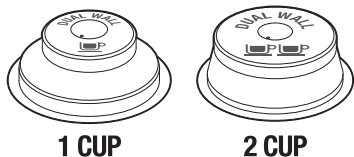


Selección de filtro

Usa filtros no presurizados si muelas granos de café enteros.

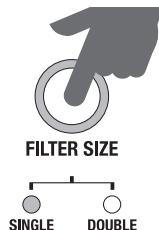


Usa filtros presurizados si utilizas café molido.



Selección del tamaño del filtro

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



Dosificación automática

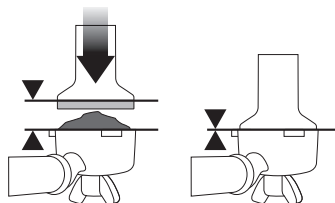
- Pulsa y suelta el portafiltros para activar el interruptor del molinillo.
- El molido se detendrá automáticamente, sin embargo, si quieres detenerlo antes de que finalice el ciclo, empuja y suelta el portafiltros.

Dosificación manual

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

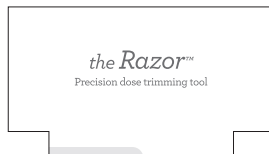
Apisonar el café molido

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

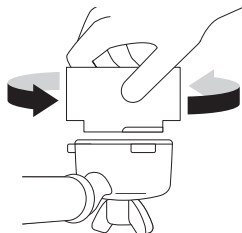


Ajuste de la dosis

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



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

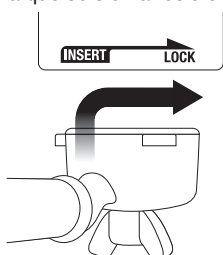


Purga del grupo

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

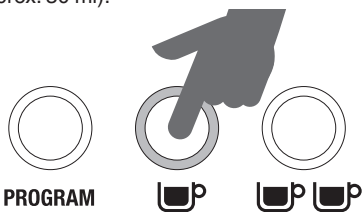
Insertar el portafiltros

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



Volumen de dosis preprogramado: botón 1 TAZA

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



NOTA

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

Volumen de dosis preprogramado: botón 2 TAZAS

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



Reprogramación del volumen de dosis: 1 TAZA o 2 TAZAS

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

Restablecimiento de los volúmenes predeterminados

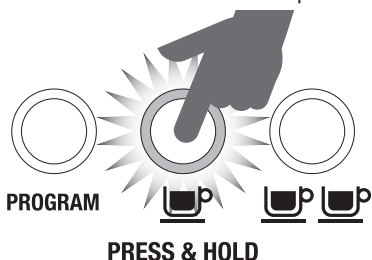
Para reajustar la máquina a los volúmenes de dosis predeterminados de 1 TAZA y 2 TAZAS, pulsa y mantén pulsado el botón PROGRAMME hasta que la máquina emita tres pitidos. Suelta el botón PROGRAMME.

NOTA

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

Volumen de dosis manual

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



GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA



Dentro de la gama de expreso

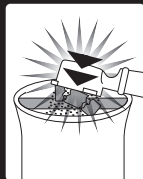


- El flujo comienza después de 4-7 segundos
- Fluye lento como la miel tibia
- La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse
- El expreso es marrón oscuro
- La extracción tarda 25-35 segundos

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN

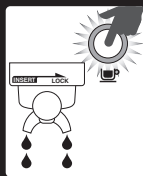
ELIMINA EL MARRO

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



ENJUAGA EL FILTRO

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



EXTRACCIÓN INSUFICIENTE



Debajo de la gama de expreso



- El flujo comienza después de 1-3 segundos
- Fluye rápido como el agua
- La crema es fluida y pálida
- El expreso es marrón claro
- Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado
- La extracción tarda hasta 20 segundos

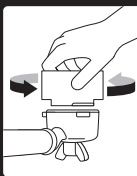
SOLUCIONES

Muele más fino

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



Ajusta y vuelve a probar



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

EXTRACCIÓN EXCESIVA



Sobre la gama de Espresso



- El flujo comienza después de 8 segundos
- Fluye gota a gota o nada
- La crema es oscura y manchada
- El expreso es marrón muy oscuro
- Tiene un sabor amargo y quemado
- Extracción lleva más de 40 segundos

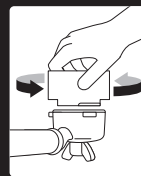
SOLUCIONES

Muele más grueso

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



Ajusta y vuelve a probar



Nivela el cacillo al nivel correcto con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.

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

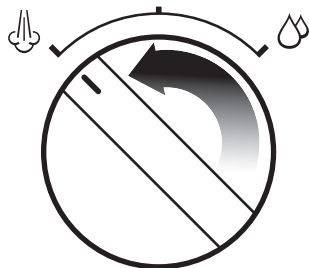
	MOLER	DOSIS	APISONAR	TIEMPO DE EXTRACCIÓN
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	DEMASIADO FINO	DEMASIADO USA THE RAZOR PARA AJUSTAR	15-20 KG	MÁS DE 40 SEG
EQUILIBRADO	ÓPTIMO	8-10 g (1 TAZA) 15-18 g (2 TAZAS)	15-20 KG	25-35 SEG
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	DEMASIADO GRUESO	DEMASIADO POCO AUMENTA LA DOSIS Y USA THE RAZOR PARA AJUSTAR	15-20 KG	MENOS DE 20 SEG

USO DEL DIAL STEAM/HOT WATER

Vapor

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

STEAM STANDBY HOT WATER



- Cuando la luz STEAM/HOT WATER deje de parpadear, vuelve a colocar el selector en la posición de STANDBY.
- Luego, dentro de 8 segundos, coloca la punta del vaporizador (1–2 cm) debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto y gira rápidamente el dial de vuelta a la posición STEAM. Pausar el vapor evita que salpique la leche de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos).
- La tira indicadora en la jarra de leche cambiará de color para indicar la temperatura exacta de la leche. Recomendamos que esté entre 60 y 65 °C.
- Una vez que la leche esté a la temperatura correcta (60–65 °C), vuelve a colocar el selector en la posición STANDBY antes de retirar la jarra.
- Pon la jarra a un lado. Limpia inmediatamente el vaporizador con un paño húmedo. Luego, con la punta del vaporizador dirigida sobre la bandeja de goteo, enciende brevemente el vapor para eliminar la leche restante del interior del vaporizador.
- Vierte la leche directamente en el expreso.

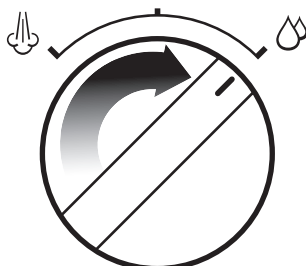
NOTA

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

Agua caliente

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

STEAM STANDBY HOT WATER

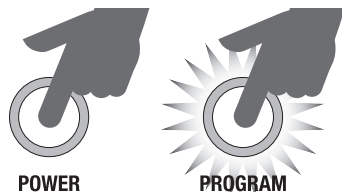


MODO AVANZADO DE TEMPERATURA

Ajuste de la temperatura del agua

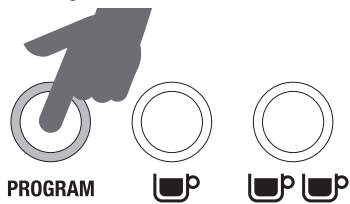
Para entrar al modo avanzado de temperatura:

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



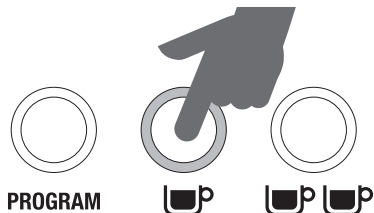
Ajuste de temperatura predeterminado:

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



Aumentar la temperatura del agua +1 °C:

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



Modo AUTO OFF

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

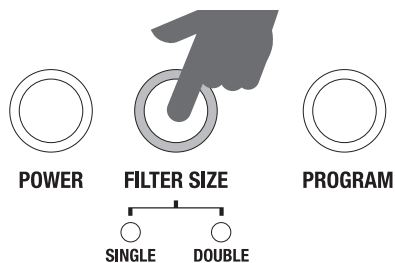
Aumentar la temperatura del agua +2 °C:

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



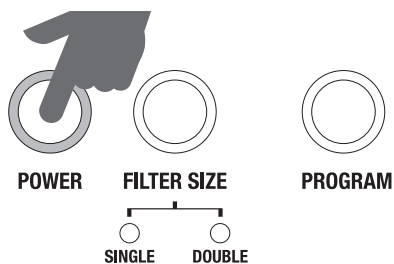
Disminuir la temperatura del agua -1 °C:

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



Disminuir la temperatura del agua -2 °C:

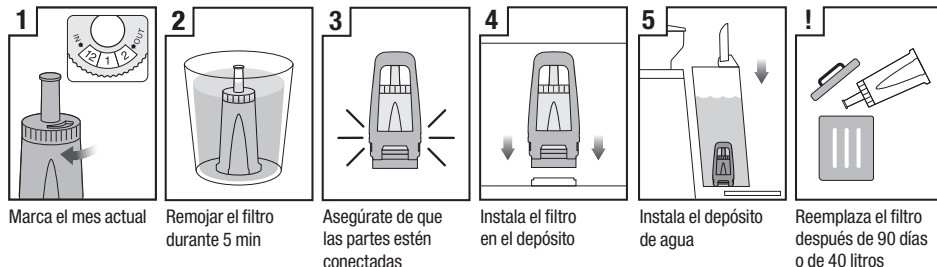
En el modo avanzado de temperatura, pulsa el botón POWER.





Cuidado y limpieza

REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



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

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

CICLO DE LIMPIEZA

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

1. Coloca el filtro de 1 taza en el portafiltros, seguido del disco de limpieza suministrado, y una pastilla limpiadora.
2. Fija el portafiltros en el grupo y coloca un recipiente grande debajo de las boquillas del portafiltros.
3. Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y que la bandeja de goteo esté vacía.
4. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina.
5. Pulsa los botones 1 TAZA y 2 TAZAS simultáneamente, luego pulsa también el botón POWER. Mantén pulsados los 3 botones durante aproximadamente 10 segundos.
6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, el agua fluirá intermitentemente de las boquillas del portafiltros. Una vez completado, se escucharán 3 pitidos.
7. Retira el portafiltros y asegúrate de que la pastilla se haya disuelto completamente. Si la pastilla no se ha disuelto, repite hasta que se disuelva.

DESCALCIFICACIÓN

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

1. Incluso si estás utilizando correctamente el filtro de agua provisto, te recomendamos que descalcifiques cuando veas la acumulación de incrustaciones en el depósito de agua.



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.

Cebar la máquina para la función de descalcificación

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

Descalcificación del componente de café

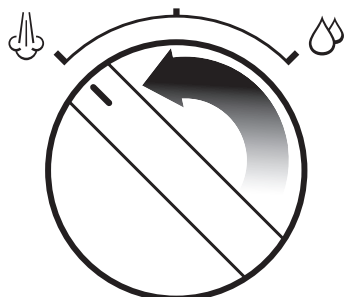
- Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar la descalcificación del componente de café de la máquina. El descalcificador de café tarda aproximadamente 25 segundos. El botón 1 TAZA deberá parpadear continuamente y quedará encendido fijo una vez que el proceso de descalcificación haya finalizado. Para finalizar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

Descalcificar los componentes de vapor y agua caliente

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

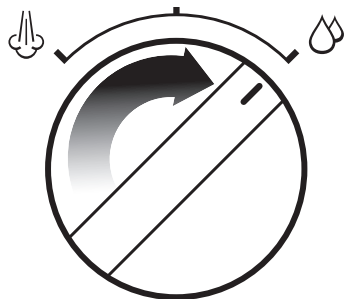
- Descalcifica el componente de vapor girando el dial de vapor hacia la IZQUIERDA hacia el icono STEAM.

STEAM STANDBY HOT WATER



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

STEAM STANDBY HOT WATER



Repite los procesos para completar la descalcificación

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

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

Enjuaga con solución descalcificadora

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

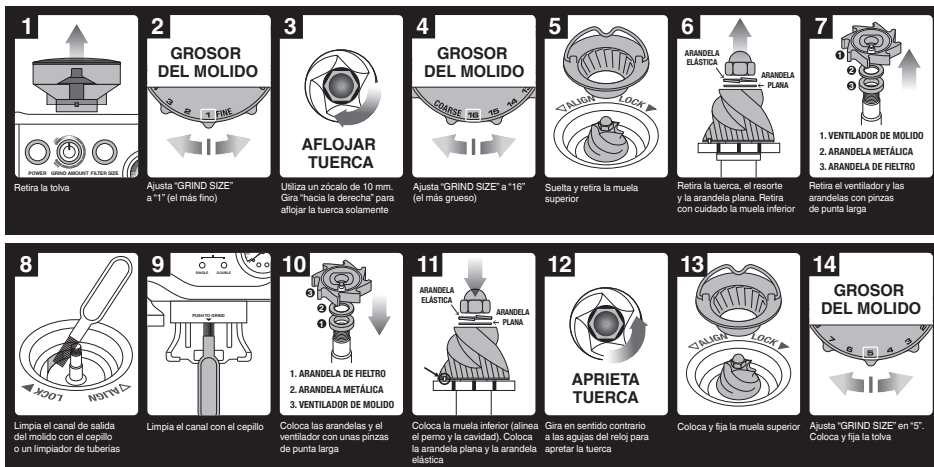


NOTA

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

LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

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



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

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

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

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

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

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

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

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

LIMPIEZA DE LA DUCHA

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

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

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y ALMACENAMIENTO

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

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

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



NOTA

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

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

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar, asegúrate de que el dial de STEAM / HOT WATER está en la posición de STANDBY, pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo (consulta la página 16), vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo.



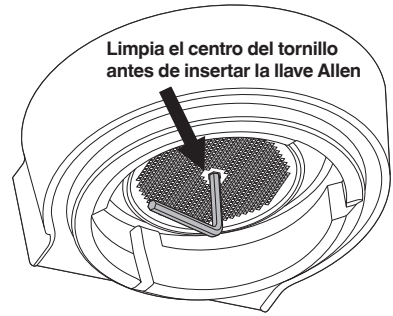
ADVERTENCIA

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

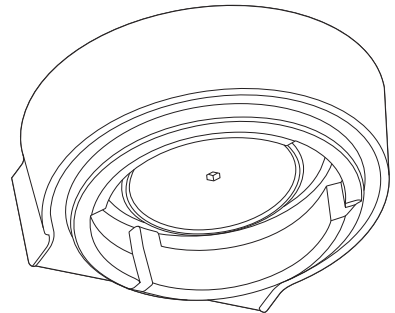
USO DE LA LLAVE ALLEN

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

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



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



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

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



Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
La máquina no se calienta.	<ul style="list-style-type: none">El dial de STEAM / HOT WATER no está en la posición STANDBY.	<ul style="list-style-type: none">Gira el dial de STEAM / HOT WATER a la posición STANDBY. La máquina comenzará a calentar.
La luz de STEAM/ HOT WATER parpadea cuando la máquina está encendida.		
El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.	<ul style="list-style-type: none">La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.El depósito de agua está vacío.El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.La máquina necesita ser descalcificada.El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el apisonamiento es excesivo o el filtro está tapado.	<ul style="list-style-type: none">Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz del botón POWER dejará de parpadear y todas las luces de los botones en el panel de control se iluminarán cuando esté listo.Llena el depósito.Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.Consulta "Descalcificación", página 14.Consulta a continuación: "El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada".
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada.	<ul style="list-style-type: none">El café es demasiado fino.Hay demasiado café en el filtro.Café demasiado apisonado.El depósito de agua está vacío.El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.El filtro puede estar tapado.La máquina necesita ser descalcificada.	<ul style="list-style-type: none">Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9 y "Extracción excesiva", página 11.Reduce la cantidad de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Extracción excesiva", página 11.Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión.Llena el depósito.Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destapar los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aprox. 20 minutos. Enjuaga bien.Consulta "Descalcificación", página 14.
El expreso sale demasiado rápidamente.	<ul style="list-style-type: none">Café molido demasiado grueso.No hay suficiente café en el filtro.Café poco apisonado.	<ul style="list-style-type: none">Usa un molido ligeramente más fino. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9 y "Extracción insuficiente", página 11.Aumenta la dosis de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Extracción insuficiente", página 11.Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros.	• Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	• Asegúrate de que el portafiltros esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	• Hay granos de café alrededor del borde del filtro.	• Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo.
	• Café poco apisonado.	• Apisona aplicando entre 15 y 20 kg de presión.
	• Hay demasiado café en el filtro.	• Reduce la cantidad de café. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9.
	• El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltros se fije correctamente al grupo.	• Consulta "Uso de la llave Allen", página 17.
No hay vapor.	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	• Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz de STEAM / HOT WATER destellará para indicar que la máquina se está calentando para generar vapor. Durante este tiempo, puede caer la condensación de agua del vaporizador. Esto es normal. Cuando la luz de STEAM / HOT WATER deje de parpadear el vaporizador está listo para usarse.
	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y trabado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que encaje en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Consulta "Descalcificación", página 14.
	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulta "Limpieza del vaporizador", página 16.
	• El dial STEAM/HOT WATER no está en la posición STEAM.	• Comprueba que el dial de STEAM/HOT WATER esté completamente girado a la posición STEAM.
El café no está lo suficientemente caliente.	• Tazas no precalentadas.	• Enjuaga las tazas debajo de la salida de agua caliente y colócalas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	• Portafiltros no precalentado.	• Enjuaga el portafiltros bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.
	• La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.).	• Calienta la leche hasta que el lado de la jarra esté caliente al tacto.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Consulta "Descalcificación", página 14.

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	QUÉ HACER
No sale café molido del molinillo.	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café en la tolva. 	<ul style="list-style-type: none"> Llena la tolva con granos de café frescos.
	<ul style="list-style-type: none"> Cámara o canal del molinillo bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 16.
Los ledes FILTER SIZE parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> La tolva de granos no está correctamente conectada. 	<ul style="list-style-type: none"> Retira la tolva, comprueba si hay residuos y luego vuelve a fijarla en su posición.
	<ul style="list-style-type: none"> Agua/humedad en la cámara del molinillo y el canal. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 16. Asegúrate de que las cuchillas de la muela estén completamente secas antes de volver a ensamblarla. Es posible usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
Se deposita demasiado/ muy poco café molido en el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de la cantidad de molido son incorrectos para un grosor de molido particular. 	<ul style="list-style-type: none"> Usa el dial GRIND AMOUNT para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulta "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Guía de extracción", página 11.
Demasiado/ muy poco expreso cae a la taza.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de cantidad de molido, finura del molido o el volumen de las dosis requieren ajustes. 	<ul style="list-style-type: none"> Intenta lo siguiente, un paso por vez: Reajustar la máquina a su ajuste predeterminado original. Consulta "Restablecimiento de los volúmenes predeterminados", página 10. Reprogramar los volúmenes de dosis. Consulta "Reprogramación del volumen de dosis", página 10. Ajusta la cantidad de molido o la finura del molido. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 9, "Ajuste de la cantidad de molido", página 9 y "Guía de extracción", página 11.
El molinillo hace un ruido fuerte.	<ul style="list-style-type: none"> El molinillo está obstruido o hay un objeto extraño. 	<ul style="list-style-type: none"> Retira la tolva, comprueba si hay residuos u obstrucciones. Si es necesario, limpia y limpia la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza del molinillo de muela cónica", página 16.



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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

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

Sage®

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.

SES875 UG3 A19