

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



EN USER GUIDE

DE HANDBUCH

FR GUIDE UTILISATEUR

NL HANDLEIDING

IT MANUALE UTENTE

ES GUÍA DEL USUARIO

PT MANUAL DO UTILIZADOR

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
7	Features
8	Components
10	Assembly
11	Functions
20	Care & Cleaning
25	Troubleshooting
27	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com.
- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement, or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat and water resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.
- Any alcohol based recipe cocktail drinks are intended for use solely by the responsible adults of legal drinking age in their respective country and/or state and/or province. Please use the recipes wisely and responsibly.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.


CAUTION


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

- Do not use the appliance on a sink drain board, wooden or porous surfaces.
- Do not leave the appliance unattended while in operation. If the portafilter becomes loose or rotates during extraction or steaming, hold the portafilter handle firmly and stop the operation immediately. Failure to do so may cause the portafilter to detach under pressure, resulting in injury or damage.
- Do not open or remove any components of the coffee machine during operation.

CAUTION

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

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

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

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com

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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Features

RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

40 mm PRECISION CONICAL BURR GRINDER

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

STEP-BY-STEP BARISTA GUIDANCE

Swipe & select from the drink's menu. Receive guidance throughout the whole coffee making process so you can enjoy a perfect cup of coffee. Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favourite.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATER SPOUT

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

LESS MESS

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

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

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

- **Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose**

Grind measurement displayed on screen indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next dose.

Correct dose level is calculated based on measured grind amount.

- **Assisted Tamping with a 7° Barista Twist Finish**

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

COLD COFFEE

- **Cold Brew**

Brewing at lower temperatures reduces acidic flavour notes that heat retains. This creates a smooth and mellow flavour profile that can be enjoyed on its own or form the base for your cold brew experiments!

- **Cold Espresso**

Extract at lower temperature produces a full flavoured crema topped espresso without the heavy tones. The cold espresso feature keeps the classic flavour while being softer and lighter in body.

AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Choose your preferred milk type to optimize your milk results for dairy, almond, soy and oat milk. Automatic purge removes residual milk from the steam wand once texturing is complete.



Components



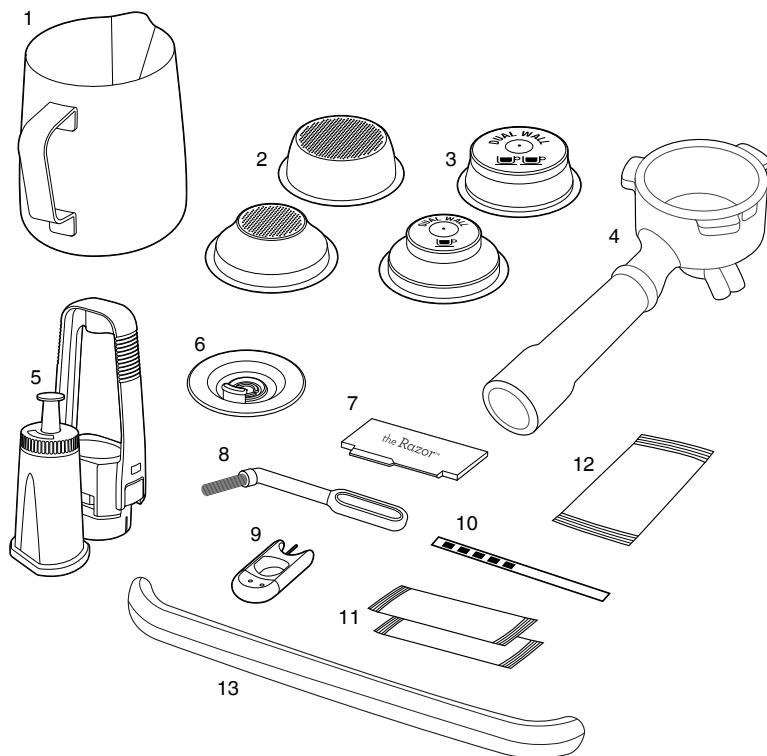
- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| A. 340g Bean Hopper | I. Hot Water Spout |
| B. Touch Screen | J. 54mm Stainless Steel Portafilter |
| C. Power Button | K. Steam Wand |
| D. Tamp Lever | L. Drip Tray Grill |
| E. Grind Size Adjustment Dial | M. Milk Temperature Sensor |
| F. Removable Tamp Cover | N. Drip Tray |
| G. Grinding Cradle | |
| H. Group Head | |

NOT SHOWN

- 2 L Removable Water Tank
- Tool Storage Tray
- Power Cord Storage



Rating Information
220-240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



ACCESSORIES

1. Stainless Steel Milk Jug
2. 1 cup & 2 cup Single Wall Filter Baskets*
Use when grinding fresh whole coffee beans.
3. 1 cup & 2 cup Dual Wall* Filter Baskets
Use with pre-ground coffee.
4. 54mm Stainless Steel Portafilter
5. Water Filter Holder With Filter
6. Cleaning Disc
7. The Razor™ precision dose trimming tool
8. Cleaning Brush
9. Cleaning Tool For Steam Wand Tip
10. Water Hardness Strip
11. Cleaning powder
12. Descaling powder
13. Drip Tray Guard
(included with machines in colour only)

* 2 cup single wall filter basket comes installed in the portafilter



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

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

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

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

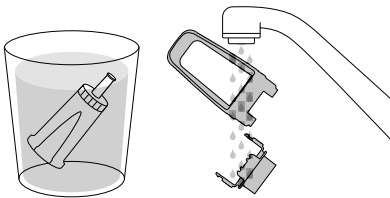


NOTE

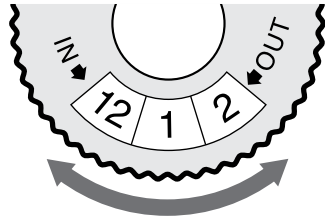
Machines with colour, drip tray protection guard is included. **DO NOT DISCARD.**

INSTALLING THE WATER FILTER

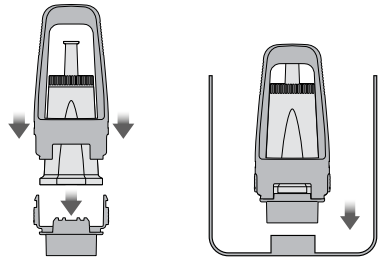
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



NOTE

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



NOTE

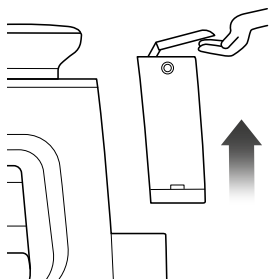
If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source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



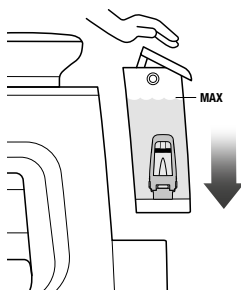
Functions

Filling the Water Tank

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



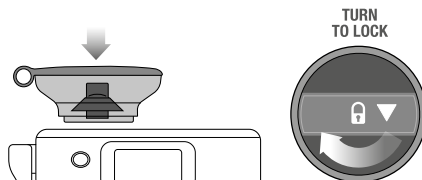
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

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

Attaching the Hopper



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



TIP

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



NOTE

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

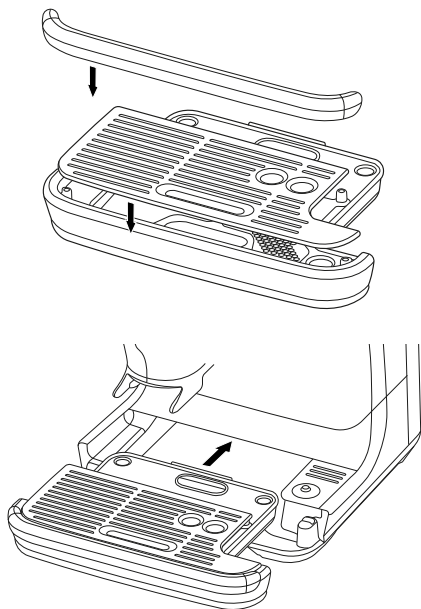
Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- Machines with colour, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



NOTE

Using the drip tray protection guard cover is optional. But note that using the drip tray protection guard can protect your drip tray from dents and scratches.



GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the 'Power' button.
- Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.

DRINK SELECTION

Swipe and select your choice of drink.



NOTE

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

DRINK SCREEN

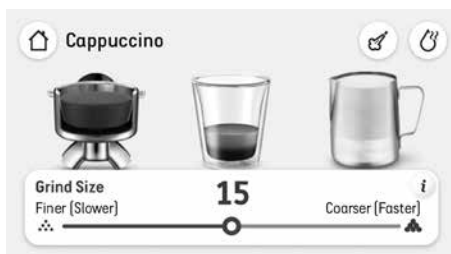
In this screen, you can customise your drink by touching the choice of drink on screen.



- A. Home icon
- B. Chosen drink
- C. Hot water
- D. Grind / Dose = tap the icon below the portafilter to adjust grinder settings.
- E. Brew = tap the icon below the coffee glass to adjust brewing settings.
- F. Milk texture = tap the icon below the milk jug to adjust milk settings.

SETTING THE GRIND SIZE AND DOSING

- Adjust the grind size by using the dial on the side of the machine.



- Follow the screen prompts to select the preferred 'Basket Size'.
- Tap on the portafilter image to start the grinding and allow fresh ground coffee to fill the portafilter.



- Grinding will automatically stop.

INTELLIGENT BREW SETUP

Intelligent Brew Setup is a feature that helps achieve a good coffee extraction range by assisting the dial-in process of the grinder.

When successfully completed, you can enjoy a balanced coffee shot.

From this point, further adjust grind size and experiment to suit your style.

It is recommended using this feature whenever you change beans, or the too fast or too slow notifications are shown on screen.

Find the Intelligent Brew Setup in the Settings menu under Drinks Settings.

MANUAL GRIND PURGE

For best coffee results, if the machine has not been used for a while it is recommended to purge any stale beans that have been ground and left in the grinder chute.

To purge; tap and hold the grind button for 2 seconds, and run for around 5 seconds.

To stop; press the stop button. Grind purge will stop automatically after 30 seconds if stop button is not pressed.



ASSISTED TAMPING

- When grind cycle is completed, the machine is ready to tamp.



- Push the lever downwards to the end position. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.
- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.
- Repeat the tamping action as above twice.



NOTE

Screen will indicate if tamp or dose is low, ideal or high.

HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

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

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

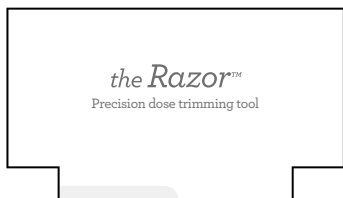
- When dose is below the ideal middle bar, the machine will indicate and calculate 'A Bit More'. Tap the portafilter image on screen to add a bit more and follow screen prompts and complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

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

- When dose is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section).

- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

OVER DOSE (TRIMMING THE DOSE)



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

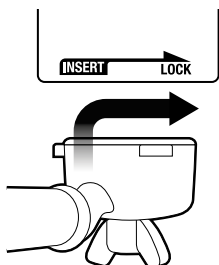
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

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



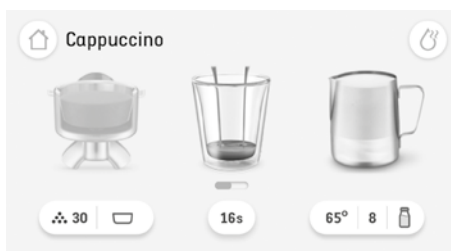
Inserting the Portafilter

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



ESPRESSO EXTRACTION

- Select a display of brew options on the screen.
- Select the café size options from: Single (approx.30ml), Double (approx.60ml) or Double+ (approx.90ml).
- Select Custom and slide and drag the dot to increase or decrease the coffee volume.
- Tap the coffee cup image on the screen to start extraction.
- The duration times are preset but can be customised.



MANUAL OVERRIDE

Press and hold the coffee image (approx 2 seconds) to enter manual extraction mode. Touch the coffee image to start the extraction, touch the coffee image again to stop the extraction.

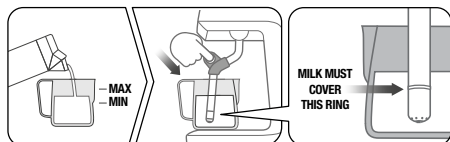
NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the coffee image during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavour when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 60ml.

TEXTURING MILK

Different brands and milk alternatives will texture differently. For best texturing results it is recommended to use full cream milk when using dairy milk and use barista type milks when using plant-based milks. You may need to adjust the froth level accordingly. Start with cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift

the steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and tip of the steam wand should be submerged and ensure that milk covers the ring around the steam wand tip.



NOTE

Check the image on the screen for the correct milk jug position.

Under the milk jug image, tap the icon to adjust the milk temperature, the level of milk froth or change your milk option: Dairy, Almond, Oat or Soy.

To start, touch the 'Milk jug' image. The screen will display the temperature of the milk as it heats.

TIP

For all milk-based drinks

- Brew the coffee first and queue milk texturing.
- Texture milk first and queue coffee brewing.



Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.

Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand and tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Start with a cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift the steam wand and slide the milk jug under the steam wand. Hold the milk jug at an angle.

Start frothing by tapping the milk jug image on screen. When frothing is done and the jug is hot to comfortably touch; tap the milk jug image on screen to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

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

NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the pump.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to overheating milk or dangerous conditions.

USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water spout. The HOT WATER function can be used to pre-heat cups or add hot water manually. To start and stop hot water, touch 'Hot Water' icon on the screen.

Hot water limit is approximately 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the 'Hot Water' button to stop pouring.

NOTE

Using the hot water spout and the steam wand is not possible when extracting espresso.

Run hot water before or after extracting espresso.



WARNING

Filled cup temperature is approximately 75°C - 90°C (167°F - 194°F). Be careful in handling hot beverages.

TIP

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water spout before initial use.

NOTE

Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water bypasses the ground coffee during extraction.

FILTER BASKETS

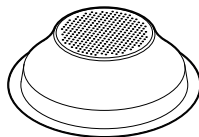
This machine includes both single and dual wall, 1 cup and 2 cup filter baskets.

Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug. The provided filter baskets are designed for ground coffee:

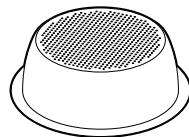
1 cup filter basket = 8-11g

2 cup filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets



1 CUP

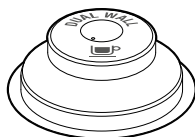


2 CUP

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

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

Dual Wall Filter Baskets



1 CUP



2 CUP

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

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

THE GRIND

Adjusting the Grind Size



The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

To adjust the grind, rotate the grind dial to the back of the machine to go coarser, or rotate the dial towards the front of the machine to go finer. The smaller the value shown on screen, the finer the grind size. The larger the value shown on screen, the coarser the grind size.



NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that. The dose amount is calculated and stored automatically. Two to three extractions may be required to calibrate the extraction.

Extracting Espresso

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

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

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

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

HOW TO ADD & DELETE CUSTOMISED DRINKS

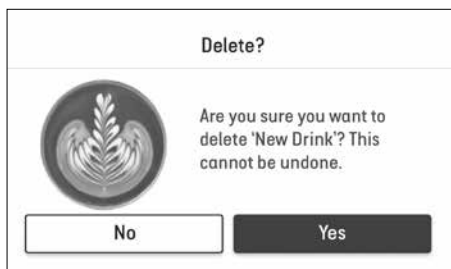
Adding A New Drink

When customising a default drink, tap the disc icon on the upper right of the screen to rename and save newly created coffee settings. Name the new drink with a maximum of 15 characters. Every created drink is saved to the start of the drink carousel.



Editing Or Deleting A Saved Drink

Select the name of the saved drink and tap and hold the coffee image for three seconds and select either 'Edit' or 'Delete' from the screen. Press 'Yes' to confirm or 'No, cancel' to return to the drink carousel screen.



SETTINGS

To enter settings menu, touch the icon on the upper right of the screen.

MAINTENANCE

Clean Steam Wand – This will show how to clean the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Group Head Cleaning – This will need Espresso cleaning powder and will take 10 minutes to complete.

Grinder Cleaning – Follow step-by-step process to clean the grinder to help the grinder running in its optimal capacity and avoid possible blockages.

Descalc – Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

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

DRINK SETTINGS

Intelligent Dose – To turn on or off 'Intelligent Dosing' that measures the dose and enables the intelligent brewing calibration feature.

Default Milk – List of different kinds of milk and select the desired milk default.

Coffee Tutorial – Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

OTHER

Notifications – List of the machine notification alerts.

Guidance Tips – To turn on and off the guidance tip animations on the drink screen.

Date & Time – To help set the date and time on the machine.

Units – To switch between imperial and metric units.

Help – Online help information screen with QR Code.

Language – To set the machine's language.

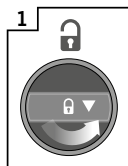
Demo mode – For on-screen Barista Touch™ Impress demonstration sequence.

About Appliance – To show model number and firmware version of the machine.

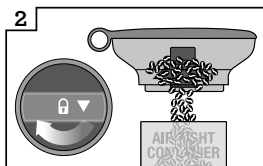
Factory Reset – Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

ADJUSTING CONICAL BURRS

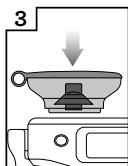
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Touch™ Impress is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



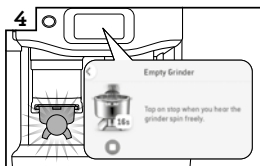
Unlock hopper



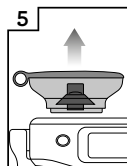
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



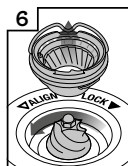
Align hopper into position



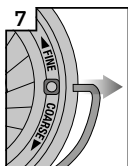
Run grinder until empty



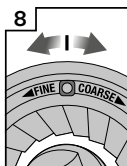
Remove hopper



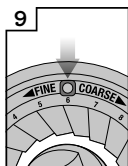
Remove upper burr



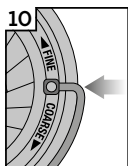
Remove wire handle from both sides of the burr



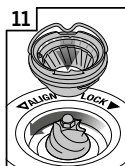
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



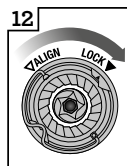
Align the number with the handle opening



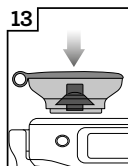
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



Check your extraction



Care & Cleaning

ACCESSORIES

The machine is designed to function best for its purpose. If the machine is not using a water filter, then follow the recommended machine accessories cleaning instructions for optimum machine performance. Failure to clean the accessories regularly may affect the reliability or life of the machine and coffee taste.



NOTE

The provided recommendations for standard cleaning products are based on general usage. Individual results may vary depending on specific conditions and personal preferences.

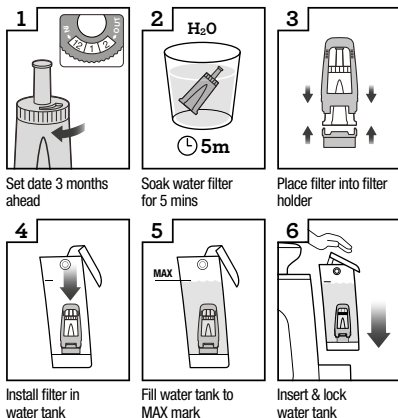
For optimal performance, Sage recommends using its own certified cleaning products.

Method	Cleaning recommendation
Descaling cleaning	Regular descaling is essential due to the potential mineral buildup caused by hard water. This buildup can significantly decrease brewing flow, brewing temperature, machine power, and taste. It is highly recommended to descale the machine every 1-2 months or on a regular basis, regardless of using the provided water filter. For more information, see the DESCALING section.
Group head cleaning	Backflushing cleans the group head of rancid coffee oils. This cleaning process may vary depending on machine usage. For a machine used daily at home, it is recommended to backflush every 2-4 weeks. For more information, see the CLEANING THE GROUP HEAD section.
Steam wand cleaning	The steam wand cleaning process removes any milk residue, including externally coagulated milk proteins, that may be pulled up. Despite thorough purging, the wand may still accumulate residue. The cleaning frequency may vary depending on machine usage. It is generally recommended to clean the steam wand every 2-4 weeks. For more information, see the CLEANING THE STEAM WAND section.
Grinder cleaning	Residue from coffee can build up and harden in the grinder, which may reduce its efficiency and lifespan. It is best to clean the hopper and grind chamber every two weeks. For dark roasted beans with higher oil content, it is important to clean the grinder quarterly. For more information, see the CLEANING CONICAL BURRS section.

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.

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



NOTE

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

CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling. Follow the instruction on the screen.



WARNING

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

DESCALING

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

Go to 'Settings' and select 'Descalce cycle'. Follow the instructions on the screen.



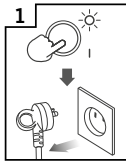
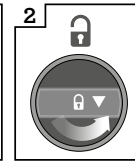
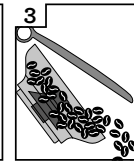
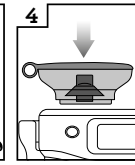
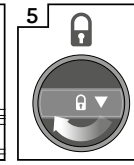
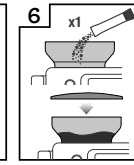
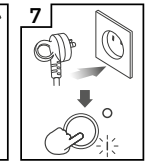
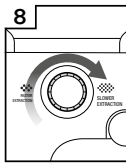
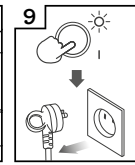
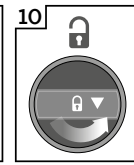
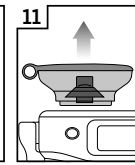
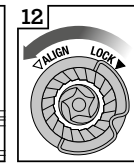
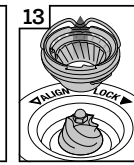
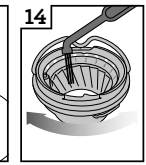

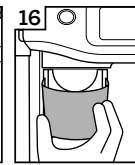
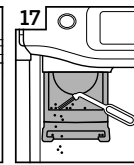
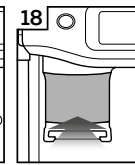
NOTE

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

- While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

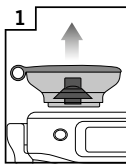
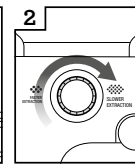

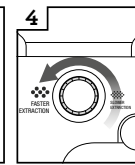
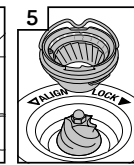
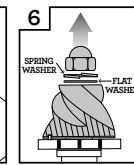
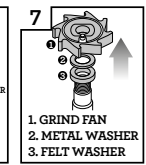
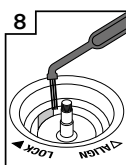

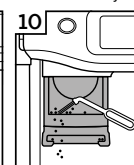
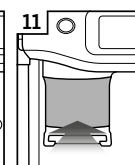
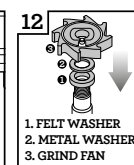
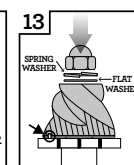
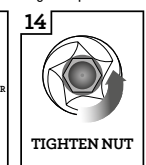

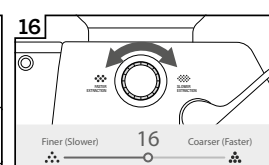
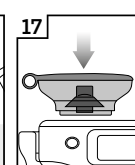
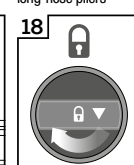
CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.

 <p>1 Power off and unplug from outlet.</p>	 <p>2 Unlock hopper</p>	 <p>3 Empty hopper</p>	 <p>4 Replace hopper</p>	 <p>5 Lock hopper</p>	 <p>6 Empty 1 sachet of cleaning powder into the hopper.</p>	 <p>7 Plug to the outlet and power on.</p>	
 <p>8 Run grinder until empty</p>	 <p>9 Power off and unplug from outlet.</p>	 <p>10 Unlock hopper</p>	 <p>11 Remove hopper</p>	 <p>12 Unlock top burr</p>	 <p>13 Remove top burr</p>	 <p>14 Clean top burr with brush</p>	
 <p>15 Clean lower burr with brush</p>	 <p>16 Remove tamp cover</p>	 <p>17 Clean the chute with brush</p>	 <p>18 Replace tamp cover</p>				

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.

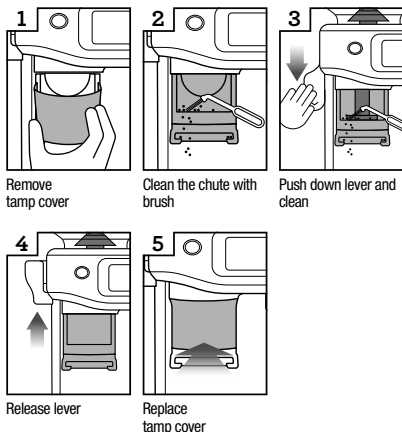
 <p>1 Remove hopper</p>	 <p>2 Set GRIND SIZE to 1 (finest)</p>	 <p>3 LOOSEN NUT Use 10mm socket. Rotate clockwise to loosen the nut only</p>	 <p>4 Set GRIND SIZE to 25 (coarsest)</p>	 <p>5 Unlock & remove top burr</p>	 <p>6 Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr.</p>	 <p>7 Remove grind fan & washers using long-nose pliers</p>	
 <p>8 Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner</p>	 <p>9 Remove tamp cover</p>	 <p>10 Clean the chute with brush</p>	 <p>11 Replace tamp cover</p>	 <p>12 Insert washers & grind fan using long-nose pliers</p>	 <p>13 Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer.</p>	 <p>14 Rotate counter-clockwise to tighten nut</p>	
 <p>15 Insert & lock top burr</p>	 <p>16 Set GRIND SIZE to 16</p>	 <p>17 Replace hopper</p>	 <p>18 Lock hopper</p>				



WARNING

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

CLEANING THE TAMP SYSTEM



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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' > 'Steam wand cleaning' and follow the guide on the screen.



NOTE

If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning powder in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes.
- Rinse thoroughly.

CLEANING THE GROUP HEAD

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

- Empty the drip tray and replace the empty drip tray back to the machine.
- Place a filter basket into the portafilter.
- Place the rubber disc on the filter basket.
- Empty the group head cleaning powder on to the rubber disc.
- Insert the portafilter into the group head.
- Press the brewing icon on the screen to build pressure in the basket.
- A whoosh sound will be heard as the cleaner gets into the brew group and it empties into the drip tray.

CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray is full.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The float 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 AND CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

- Before storing, press the POWER button to OFF, switch off at the power outlet and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



WARNING

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



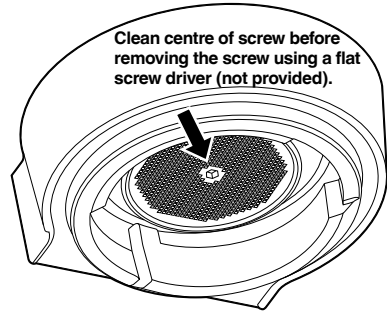
WARNING

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

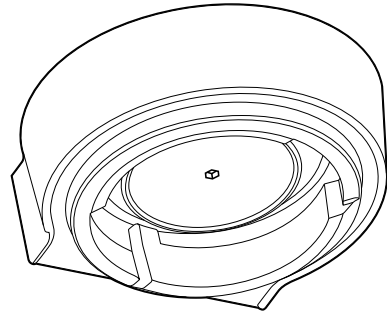
CLEANING THE SHOWER SCREEN

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. Use a flat screw driver (not provided) to unscrew. Turn counterclockwise to loosen the screw.



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



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





NOTE

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



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
 NOTE If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.		
The machine is ON but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is set too coarse.	Adjust the grind size to a lower setting.
	• Not enough ground coffee in the filter.	Refer to 'Setting The Grind Size And Dosing' under  Functions.
Coffee is too cold	• Cups not preheated.	Pre-heat cups.
	• Milk not heated enough (when making a milk based drink).	Check selected milk temperature setting.
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roaster On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Steam or hot water is not coming out, and there is no error notification even after completing the descale or steam wand cleaning cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Potential valve issue. 	After the machine has cooled down, unplug the machine from the power outlet and remove the portafilter. Then, plug it back in and check if hot water or steam is coming out. If the problem persists, contact Sage Customer Service.
Espresso runs out around the edge of the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter not inserted in the group head correctly 	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal. If problem persists, contact Sage Customer Service
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> • There are coffee grounds around the filter basket rim 	<p>Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.</p> <p>Run a group head cleaning cycle, and if the issue persists, you may need to remove and clean the steam ring or replace the steam ring if damaged. As a preventive measure, clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in the group head.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked 	Ensure to remove the portafilter once the machine has cooled down and before using the steam wand again. Clean the steam wand tip using the provided steam wand tip cleaning tool and run a steam wand cleaning cycle. If the steam wand is still blocked, run a descaling cycle.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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



Notes

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



DE HANDBUCH

Sage®



Inhalt

- 2 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Merkmale
- 8 Komponenten
- 10 Zusammenbau
- 11 Funktionen
- 21 Pflege und Reinigung
- 27 Störungsbehebung
- 29 Garantie

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument kann auch unter sageappliances.com heruntergeladen werden.
- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde und wickeln Sie das Netzkabel vor der Inbetriebnahme vollständig aus.
- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird der Einbau eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal

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

- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Sage® vertrieben oder empfohlen wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Fehlgebrauch kann Verletzungen verursachen.
- Die Wartung darf nur von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.
- Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Bedienung oder nicht fachmännische Reparaturen verursacht werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch. In solchen Fällen können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können. Das Heizelement sondert nach Gebrauch noch Restwärme ab.
- Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Tamper-Kanal, wenn Sie den Tamper-Hebel hinunterdrücken.
- Öffnen Sie den Programmieranschluss nicht. Dieser ist ausnahmslos für autorisiertes Servicepersonal bestimmt.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs vom Trichter fern.
- Befüllen Sie den Wassertank nicht mit heißem Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie sie dann mit einem weichen, trockenen Tuch. Halten Sie das Gerät und Zubehör sauber. Befolgen Sie die hier angeführten Reinigungsanweisungen.
- Alle alkoholhaltigen Cocktailgetränke sind ausschließlich für den Konsum durch verantwortungsbewusste Erwachsene bestimmt, die das gesetzliche Mindestalter für den Alkoholkonsum in ihrem jeweiligen Land und/oder Staat und/oder ihrer Provinz erreicht haben. Bitte verwenden Sie die Rezepte mit Bedacht und verantwortungsbewusst.

- Stellen Sie sicher, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Extraktionsvorgangs. Andernfalls können heißer Dampf oder heißer Kaffee Verbrühungen verursachen.
- Eine unsachgemäße Verwendung der Maschine, wie etwa das Zubereiten von Kaffee im Siebträger ohne einen der mitgelieferten Siebeinsätze, kann zu Verletzungen und/oder Schäden an den Oberflächen rund um die Maschine führen.

VORSICHT

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

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer Spülen-Abtropffläche oder auf Holz- bzw. porösen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Wenn sich der Siebträger während der Extraktion oder des Dampfbezugs lockert oder dreht, halten Sie den Siebträgergriff fest und beenden Sie den Betrieb sofort. Andernfalls kann sich der

Siebträger unter Druck lösen, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

- Öffnen oder entfernen Sie während des Betriebs keine Komponenten der Kaffeemaschine.

VORSICHT

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



Dieses Symbol signalisiert, dass das Gerät nicht im gewöhnlichen

Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei einem kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem Bürgeramt.



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

HINWEIS BEZÜGLICH DES SPEICHERCHIPS, BITTE

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu verbessern. Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben.

Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt. Falls Sie Fragen zum Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEI- TUNG AUF

WASSERFILTER

- Die Filterpatronen sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie die Filterpatronen an einem trockenen Ort in der Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum abwesend sind, leeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Patrone.



Merkmale

SCHNELLE AUFHEIZZEIT

Dieses innovative Heizsystem erreicht die ideale Extraktionstemperatur in 3 Sekunden.

40 mm PRÄZISIONSKEGELMAHLWERK

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

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG FÜR BARISTA-KAFFEE

Mit Wischgeste aus dem Getränkemenü auswählen. Beachten Sie während des gesamten Zubereitungsprozesses die Anweisungen, damit Sie danach eine perfekte Tasse Kaffee genießen können. Passen Sie das Shot-Volumen, die Milchschaumtextur und -temperatur an und speichern Sie die Einstellung dann als persönlichen Favoriten.

VERSTELLBARER MAHLGRAD

Espressomahlgrade, einstellbar von fein bis grob für eine optimale Extraktion.

EINSTELLBARE MAHLMENGE

Zum Einstellen der Menge an frisch gemahlenem Kaffee, die in den Siebeinsatz dosiert wird, auf den jeweiligen Mahlgrad.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für konstante Temperaturen.

SEPARATER HEISSWASSERAUSLASS

Separater Heißwasserauslass für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.

KEIN STRESS

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

DAS BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK-SYSTEM

Vereinfacht die Mahl-, Dosier- und Tamper-Schritte, die für einen einfachen Puck nötig sind. Kein Stress. Keine Hexerei.

• Präzise Messung korrigiert die nächste Dosierung automatisch

Die auf dem Bildschirm angezeigte Mahlgradmessung zeigt an, sobald der richtige Wert erreicht ist, und das System speichert die Einstellung automatisch für die nächste Dosis.

Die korrekte Dosis wird anhand der gemessenen Mahlgutmenge berechnet.

• Assistierte Tampen mit 7-Grad-Barista-Twist-Finish

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

KALTER KAFFEE

• Cold Brew

Durch das Aufbrühen bei niedrigeren Temperaturen werden die säuerlichen Geschmacksnoten, die durch die Hitze erhalten bleiben, reduziert. Dadurch entsteht ein weiches und mildes Geschmacksprofil, das Sie pur genießen oder als Grundlage für Ihre Cold-Brew-Experimente nutzen können!

• Kalter Espresso

Das Extrahieren bei niedrigerer Temperatur ergibt einen Espresso mit vollem Aroma und Crema ohne kräftige Noten. Die Funktion für kalten Espresso bewahrt den klassischen Geschmack, sorgt aber für einen weicheren und leichteren Charakter.

AUTOMATISCHES, FREIHÄNDIGES MILCHAUFSCÄUMEN

Automatisches Aufschäumen von Milch auf die gewählte Temperatur und in verschiedenen Variationen, von seidig-weichem Latté bis zu cremigem Cappuccino. Wählen Sie Ihre bevorzugte Milchsorte, um Ihre Ergebnisse für Kuhmilch, Mandel-, Soja- und Haferdrink zu optimieren. Die automatische Reinigungsfunktion entfernt Restmilch aus dem Dampfstab, sobald der Aufschäumvorgang beendet ist.



Komponenten



A. 340-g-Bohnenbehälter

B. Touchscreen

C. POWER-Taste (An-/Aus-Taste)

D. Tamper-Hebel

E. Mahlgrad-Drehregler-Einstellung

F. Abnehmbare Tamper-Abdeckung

G. Mahlstation

H. Brühgruppe

I. Heißwasserauslass

J. 54-mm-Edelstahl-Siebträger

K. Dampfstab

L. Abtropfschalengitter

M. Milchtemperatur-Sensor

N. Abtropfschale

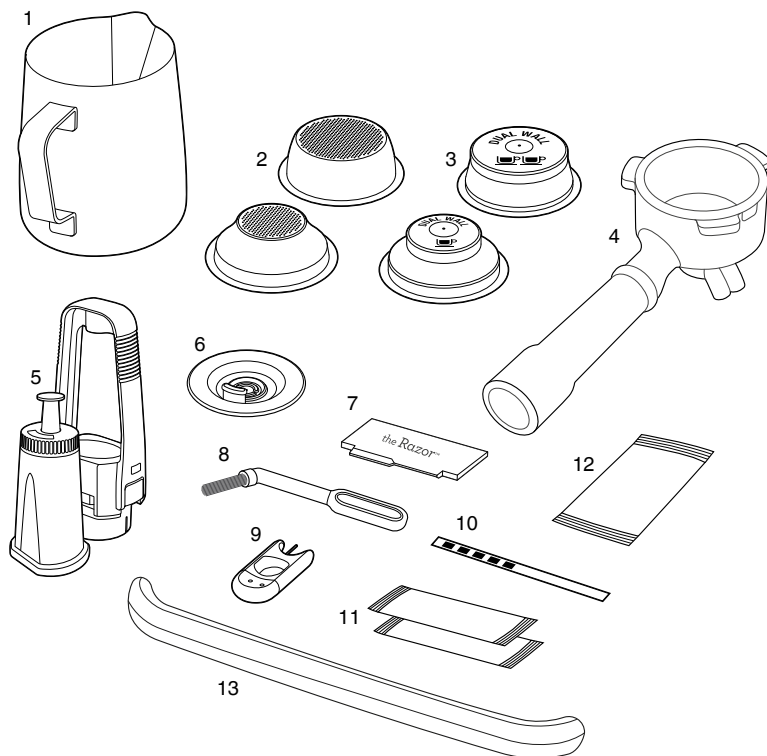
NICHT ABGEBILDET

- Abnehmbarer 2-l-Wassertank
- Zubehörfach für Werkzeug
- Kabelaufbewahrung



Leistungsangaben

220-240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



ZUBEHÖR

- | | |
|--|--|
| 1. Edelstahl-Milchkännchen | 4. 54-mm-Edelstahl-Siebträger |
| 2. Einwandige Siebeinsätze *(für 1 und 2 Tassen)
Zum Mahlen von frischen ganzen Kaffeebohnen. | 5. Wasserfilterhalter mit Filter |
| 3. Doppelwandige* Siebeinsätze (für 1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung mit gemahltem Kaffee. | 6. Reinigungsscheibe |
| | 7. Die präzise The Razor™-Dosierhilfe |
| | 8. Reinigungsbürste |
| | 9. Reinigungstool für den Dampfdüsenaufsatz |
| | 10. Wasserhärte-Teststreifen |
| | 11. Reinigungspulver |
| | 12. Entkalkungspulver |
| | 13. Abtropfschalenschutz
(liegt nur den Geräten in Farbe bei) |

*Einwandige Siebeinsatz für 2 Tassen ist im Siebträger vorinstalliert



Zusammenbau

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

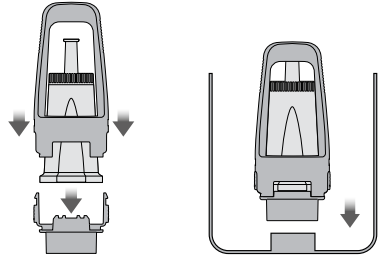
Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien.

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

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

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

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



HINWEIS

Bei den Geräten in Farbe ist ein Abtropfschalenschutz im Lieferumfang enthalten. **ENTSORGEN SIE DIESEN NICHT.**

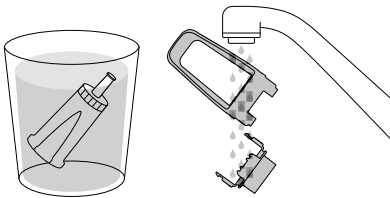


HINWEIS

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

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

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

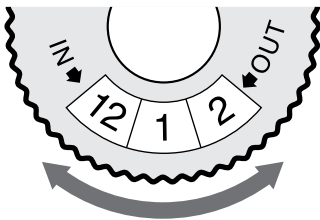


- Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austauschmonat des Filters ein. Wir empfehlen, den Filter alle 3 Monate zu ersetzen.



HINWEIS

Wenn Ihr Wasser einen Härtegrad von 4 oder 5 aufweist, empfehlen wir Ihnen unbedingt, eine alternative Wasserquelle zu verwenden. Gefiltertes Wasser verlängert die Lebensdauer Ihres eingebauten Filters. Das Gerät muss weniger oft entkalkt werden und der Kaffee schmeckt besser. Achten Sie darauf, auch die Wasserhärte der alternativen Wasserquelle zu testen und entsprechend in das Gerät einzugeben. Vermeiden Sie die Verwendung von zu stark gefiltertem Wasser, wie z. B. RO-Wasser, es sei denn, dem gefilterten Wasser wird wieder ein gewisser Mineralgehalt hinzugefügt. Verwenden Sie niemals destilliertes Wasser oder Wasser mit keinem oder niedrigem Mineralgehalt, da dies den Geschmack des Kaffees beeinflusst.

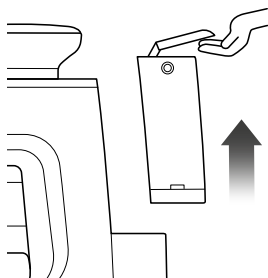




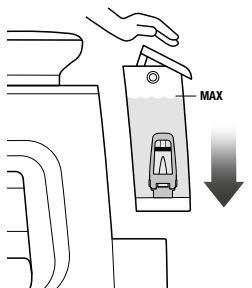
Funktionen

Befüllen des Wassertanks

- Prüfen, dass der Bohnenbehälter eingesetzt und eingerastet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Verwenden Sie den Griff an der Oberseite des Wassertanks, um ihn nach oben und vom Gerät wegzuziehen.



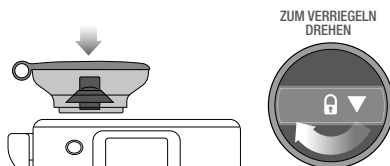
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser bis zur „MAX“-Markierung an der Seitenwand des Wassertanks.
- Setzen Sie den Wassertank wieder an der Rückwand des Geräts ein und drücken Sie ihn nach unten, um zu gewährleisten, dass er sicher an des Geräts angebracht ist.



HINWEIS

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

Befestigen des Trichters



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



TIPP

Wir empfehlen hochwertige „100 % Arabica“-Bohnen mit einem auf dem Beutel aufgedruckten Röstdatum anstatt eines Haltbarkeitsdatums. Kaffeebohnen sollten vorzugsweise innerhalb von 5-20 Tagen nach dem Röstdatum konsumiert werden. Schaler Kaffee fließt möglicherweise zu schnell aus dem Siebträger und schmeckt dann bitter und wässrig.



HINWEIS

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

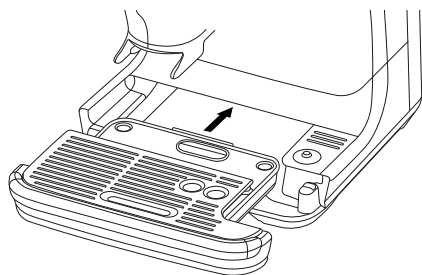
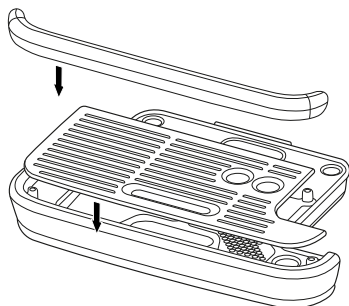
Befestigen der Abtropfschale

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



HINWEIS

Das Anbringen des Abtropfschalenschutzes ist optional. Beachten Sie jedoch, dass der Abtropfschalenschutz Ihr Auffangtablett vor Dellen und Kratzern schützt.



ALLGEMEINER BETRIEB

- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die POWER-Taste.
- Folgen Sie bei der ersten Inbetriebnahme den Schritt-für-Schritt-Anweisungen auf dem Bildschirm.

GETRÄNK AUSWÄHLEN

Einfach nur wischen und das gewünschte Getränk auswählen.



HINWEIS

Achten Sie darauf, dass der Touchscreen trocken und sauber bleibt, um ein reibungsloses Funktionieren des Geräts zu gewährleisten.

GETRÄNKE-ANZEIGE

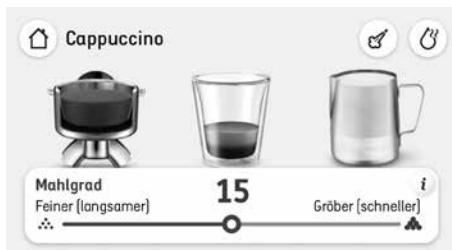
In dieser Ansicht können Sie Ihr Getränk nach Wunsch zubereiten, indem Sie das entsprechende Getränk auf dem Bildschirm antippen.



- Startseite-Symbol
- Gewähltes Getränk
- Heißes Wasser
- Mahlen/Dosieren = Tippen Sie auf das Symbol unter dem Siebträger, um den Mahlgrad anzupassen.
- Brühen = Tippen Sie auf das Symbol unterhalb des Kaffeeglasses, um die Brüheinstellungen anzupassen.
- Milchschaumtextur = Tippen Sie auf das Symbol unter dem Milchkännchen, um die Einstellungen für die Milch anzupassen.

EINSTELLEN DES MAHLGRADS UND DER DOSIERUNG

- Den Mahlgrad stellen Sie über den „Grind“-Drehregler an der Seite des Geräts ein.



- Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die bevorzugte Siebeinsatzgröße auszuwählen.
- Tippen Sie auf das Symbol mit dem Siebträger, um den Mahlvorgang zu starten, sodass der Siebträger mit frisch gemahlendem Kaffeepulver befüllt werden kann.



- Der Mahlvorgang wird automatisch beendet.

INTELLIGENTE EXTRAKTION

„Intelligent Brew Setup“ trägt zu einer perfekten Kaffeeextraktion bei. Die Funktion unterstützt die Einstellung des Mahlwerks und erzeugt einen ausgewogenen Kaffee.

Von diesem Punkt aus können Sie dann weitere Anpassungen am Mahlgrad vornehmen und nach Belieben experimentieren.

Wir empfehlen, diese Funktion immer dann zu verwenden, wenn Sie die Bohnen wechseln oder auf dem Display eine zu schnelle oder zu langsame Extraktion angezeigt wird.

Sie finden die Option „Intelligent Brew Setup“ im Menü „Settings“ unter den Getränkeinstellungen.

MAHLWERK-REINIGUNG

Um beste Kaffeergebnisse zu erzielen, sollten Sie, wenn das Gerät eine Zeit lang nicht benutzt

wurde, alle abgestandenen Bohnen, die beim Mahlen im Mahlwerkschacht verblieben sind, beseitigen.

Zum Entleeren halten Sie die Mahltaste 2 Sekunden lang gedrückt und lassen die Funktion etwa 5 Sekunden lang laufen.

Zum Anhalten: Stoptaste drücken.

Die Mahlwerkreinigung stoppt nach 30 Sekunden automatisch, wenn die Taste nicht gedrückt wird.



UNTERSTÜTZTES TAMPERN

- Sobald der Mahlvorgang abgeschlossen ist, können Sie das Kaffeepulver tampen.



- Drücken Sie den Hebel bis zum Ende nach unten. Dadurch wird das Kaffeepulver mit konstantem Druck in den Siebträger getampert. Durch langsames, gleichmäßiges Drücken entsteht ein schönerer Puck.
- Lassen Sie den Hebel nach dem Tampern langsam los, bis er in die Ausgangsposition zurückkehrt.
- Wiederholen Sie den Tampervorgang (wie oben beschrieben) zweimal.



HINWEIS

Auf dem Bildschirm wird angezeigt, ob das Tampen oder die Dosis zu niedrig, ideal oder zu hoch ist.

WIE KANN ICH EINE UNTER- ODER ÜBERDOSIERUNG KORRIGIEREN?

Eine Unter- oder Überdosierung kommt zustande, wenn frische Bohnen in den

Bohnenbehälter gefüllt, Kaffeebohnen älter oder eine andere Art von Kaffeebohnen verwendet werden beziehungsweise wenn der Mahlgrad verändert wird.

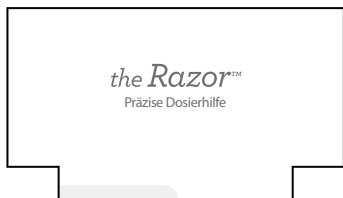
Was kann ich tun, wenn die Dosiermenge unter dem idealen mittleren Balken liegt?

- Wenn die Dosis unter dem mittleren Balken liegt, wird das Gerät „A Bit More“ (ein wenig mehr) angeben und berechnen. Tippen Sie auf das Siebträger-Symbol auf dem Bildschirm, um ein wenig mehr Kaffeepulver einzugeben und folgen Sie den Anweisungen, um die aktualisierte Kaffeepulvermenge richtig zu tampen.
- Sobald die ideale Dosiermenge erreicht wurde, aktualisiert das Gerät automatisch die Dosierdauer für den nächsten Durchgang.

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

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

ÜBERDOSIERUNG (TRIMMEN DER DOSIS)



Mit der Dosierhilfe The Razor™ können Sie den Puck für perfekte Extraktion auf die richtige Höhe bringen und begründen.

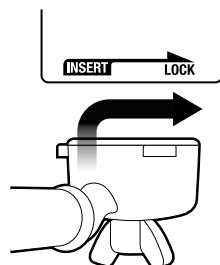
Setzen Sie die Dosierhilfe The Razor™ so in den Siebeinsatz ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Siebeinsatzes aufliegen. Die Klinge der Dosierhilfe sollte in die Oberfläche des getamperten Kaffeepulvers eindringen.

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



Einsetzen des Siebträgers

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



ESPRESSO-EXTRAKTION

- Wählen Sie die Anzeige der verschiedenen Brühoptionen aus.
- Wählen Sie die Größe des Kaffees aus: Einfach (ca. 30 ml), Doppelt (ca. 60 ml) oder Doppelt+ (ca. 90 ml).
- Wählen Sie „Custom“ (Benutzerdefiniert) aus und ziehen Sie am Punkt, um das Kaffeevolumen zu steigern oder zu reduzieren.
- Tippen Sie auf den Bildschirm, um den Extraktionsvorgang zu starten.
- Die Dauer ist voreingestellt, kann aber individuell angepasst werden.



MANUELLE BETÄTIGUNG

Halten Sie das Kaffeesymbol gedrückt (ca. 2 Sekunden), um den manuellen Extraktionsmodus zu aktivieren. Berühren Sie das Kaffeesymbol, um den Extraktionsvorgang zu starten. Berühren Sie das Kaffeesymbol erneut, um die Extraktion zu beenden.

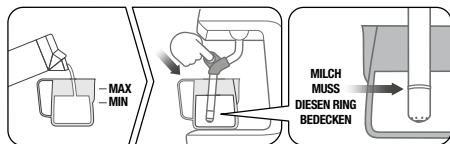


HINWEIS

- Die Menge des extrahierten Espressos in der Tasse hängt von den Einstellungen für Mahlgrad und Mahlmenge ab.
- Wenn Sie das Kaffeesymbol während eines voreingestellten Shot-Volumens antippen, wird die Extraktion sofort gestoppt.
- Für optimalen Geschmack sollten Sie bei Verwendung eines 1 CUP-Siebeinsatzes ca. 30 ml extrahieren. Wenn Sie einen Siebeinsatz für 2 CUP verwenden, sollten Sie etwa 60 ml extrahieren.

AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Die einzelnen Marken und Sorten von Milch und pflanzlichen Milchalternativen ergeben eine unterschiedliche Schaumqualität. Für beste Aufschäumergebnisse wird empfohlen: Verwenden Sie Vollmilch bei Kuhmilch, und Barista-Milch, wenn Sie pflanzliche Milchalternativen verwenden. Evtl. müssen Sie den Schaumlevel entsprechend anpassen. Verwenden Sie stets kalte Milch. Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter den Schnabel. Heben Sie die Dampfdüse und tauchen Sie diese in das Milchkännchen ein. Senken Sie Dampfdüse komplett ab. Das Milchkännchen sollte auf dem Milchtensorsensor in der Abtropfschale stehen, der Dampfdüsenaufsatz in der Milch versenkt sein und die Milch/pflanzliche Alternative sollte den Ring um die Spitze des Dampfstabs bedecken.



HINWEIS

Überprüfen Sie, ob das Bild auf dem Bildschirm der entsprechenden Position des Milchkännchens entspricht.

Tippen Sie unter dem Milchkännchen-Symbol auf das entsprechende Symbol,

um die Milchtemperatur oder die Stärke des Milchschaums einzustellen oder Ihre Milchoption zu ändern: Dairy (Kuhmilch), Almond (Mandel), Oat (Hafer) oder Soy (Soja).

Tippen Sie zunächst auf das Milchkännchen-Symbol. Der Touchscreen zeigt beim Erhitzen die Milchtemperatur an.



TIPP

Alle Getränke auf Milchbasis

- Erst Kaffee extrahieren, dann Milch aufschäumen.
- Erst Kaffee extrahieren, dann Milch aufschäumen.



Das Milchaufschäumen stoppt automatisch, sobald die gewählte Milchtemperatur erreicht ist.

Heben Sie den Dampfstab an, um die Milchkanne zu entfernen. Reinigen Sie den Dampfstab und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch. Senken Sie den Dampfstab in die untere Position ab, der Dampfstab wird dann automatisch mit Dampf gereinigt.

MANUELLES MILCHAUFSCHÄUMEN

Das automatische Milchaufschäumen und die Abschaltfunktion sind im manuellen Aufschäummodus deaktiviert. Kalte Milch verwenden. Milchkännchen bis unter den Schnabel auffüllen. Dampfstab anheben und Milchkännchen darunter stellen. Kännchen leicht schräg halten.

Das Kännchen-Symbol auf dem Display antippen, um mit dem Aufschäumen zu beginnen. Wenn die Milch aufgeschäumt und das Kännchen zu heiß zum Anfassen ist, erneut auf das Symbol tippen, um den Vorgang zu stoppen.

Reinigen Sie den Dampfstab und den Aufsatz mit einem sauberen, feuchten Tuch. Senken Sie den Dampfstab in die untere Position ab, der Dampfstab wird dann automatisch mit Dampf gereinigt.



VORSICHT: VERBENNUNGSGEFAHR

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



HINWEIS

- Wenn das Gerät Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Das ist normal.
- Verwenden Sie zum Aufschäumen von Milch ausschließlich das mitgelieferte Milchkännchen aus Edelstahl. Die Verwendung von Behältern aus Glas oder Kunststoff zum Aufschäumen von Milch kann zu einer Überhitzung der Milch oder zu gefährlichen Bedingungen führen.

VERWENDEN DER HEISSWASSERFUNKTION

Die Espressomaschine hat einen separaten Heißwasserauslass. Die Funktion HOT WATER (Heißes Wasser) dient zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von heißem Wasser. Um das Heißwasser zu starten und zu stoppen, berühren Sie das Symbol „Hot Water“ (Heißes Wasser) auf dem Bildschirm.

Das Limit für heißes Wasser liegt bei etwa 90 Sekunden. Je nach Größe Ihrer Tasse müssen Sie möglicherweise die Taste „Hot Water“ (Heißes Wasser) berühren, um die Ausgabe von heißem Wasser zu beenden.



HINWEIS

Beim Extrahieren von Espresso ist das Verwenden des Heißwasserauslasses und Dampfstabs nicht möglich.

Lassen Sie das heiße Wasser vor oder nach der Extrahierung von Espresso laufen.



WARNUNG

Die Temperatur der befüllten Tasse liegt bei ungefähr 75 °C – 90 °C. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Getränken.



TIPP

Ihre Tasse oder Ihr Glas erwärmen

Eine vorgewärmte Tasse hilft dabei, die optimale Temperatur des Kaffees zu erhalten. Heizen Sie Ihre Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass ausspülen und auf die Warmhalteplatte für Tassen stellen.

Siebträger und Siebeinsatz erwärmen

Ein kalter Siebträger und ein kalter Siebeinsatz können die Extraktionstemperatur so weit absenken, dass die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinträchtigt wird. Achten Sie immer darauf, dass der Siebträger und der Siebeinsatz vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass vorgewärmt werden.



HINWEIS

Wischen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz immer trocken, bevor Sie gemahlene Kaffee einfüllen, da Feuchtigkeit die Bildung von „Kanälen“ begünstigen kann, durch die das Wasser während der Extraktion am gemahlene Kaffee vorbeigeleitet wird.

SIEBEINSÄTZE

Im Lieferumfang dieser Espressomaschine sind ein ein- und ein doppelwandiger Siebeinsatz für eine oder zwei Tassen (CUPS) enthalten.

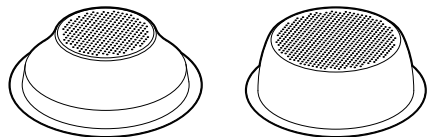
Verwenden Sie stets den für eine Tasse geeigneten Einsatz, um eine einzelne Tasse zu brühen, und den Einsatz für zwei Tassen zum Brühen von zwei Tassen bzw. eines kräftigeren Kaffees.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für Gemahlener Kaffee:

Siebeinsatz für eine Tasse = 8-11 g

Siebeinsatz für zwei Tassen = 16-19 g

Einwandige Siebeinsätze



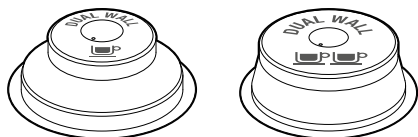
1 CUP

2 CUP

Einwandige Siebeinsätze sind für frisch gemahlene Kaffeebohnen vorgesehen.

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

Doppelwandige Siebeinsätze



1 CUP

2 CUP

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

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

MAHLGRAD

Einstellen des Mahlgrads



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

Um den Mahlgrad feiner einzustellen, drehen Sie den Drehregler nach hinten. Für gröber gemahlene Kaffee drehen Sie den Drehregler nach vorne. Je kleiner die auf dem Bildschirm angezeigte Zahl, desto feiner der Mahlgrad. Je größer die auf dem Bildschirm angezeigte Zahl, desto gröber der Mahlgrad.



HINWEIS

- Wenn Sie Änderungen an der Mahlgradeinstellung vornehmen, wird die neue automatische Dosierzeit kalkuliert, nachdem Sie die nächste Dosis getampert haben, und für den folgenden Dosierzyklus aktualisiert. Die Dosiermenge wird automatisch berechnet und gespeichert. Es können zwei bis drei Extraktionen erforderlich sein, um die Extraktion zu kalibrieren.

Extrahieren von Espresso

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

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

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

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

HINZUFÜGEN UND LÖSCHEN VON BENUTZERDEFINIERTEN GETRÄNKEN

Ein neues Getränk hinzufügen

Wenn ein vorgegebenes Getränk angepasst werden soll, tippen Sie auf das Drehscheibensymbol oben rechts auf dem Bildschirm, um es neu zu benennen und die neu erstellten Kaffee-Einstellungen zu speichern. Der neue Name darf nicht mehr als 15 Zeichen enthalten. Jedes erstellte Getränk wird am Anfang des Getränkekarussells gespeichert.



Bearbeiten oder Löschen eines gespeicherten Getränks

Wählen Sie den Namen des gespeicherten Getränks aus und tippen und halten Sie das Kaffeefläschensymbol für drei Sekunden und wählen Sie dann entweder „Edit“ (Bearbeiten) oder „Delete“ (Löschen) aus. Drücken Sie zur Bestätigung auf „Yes“ (Ja) oder auf „No, cancel“ (Nein, abbrechen), um zum Bildschirm mit dem Getränkekarussell zurückzukehren.



EINSTELLUNGEN

Tippen Sie auf das Symbol oben rechts auf dem Bildschirm, um das Einstellungs Menü aufzurufen.

WARTUNG

Dampfdüse reinigen – Hier erfahren Sie, wie Sie die Dampfdüse reinigen, um Verstopfungen zu beseitigen und eine bessere Dampfleistung zu erzielen.

Brühkopfreinigung – Hierfür benötigen Sie Espresso-Reinigungstabletten oder -pulver. Der Reinigungsvorgang dauert 10 Minuten.

Reinigung des Mahlwerks – Führen Sie die Reinigung des Mahlwerks Schritt für Schritt durch, damit das Mahlwerk optimal funktioniert und mögliche Verstopfungen vermieden werden.

Entkalken – Entkalken verhindert übermäßiges Ablagern von Kalk oder Mineralien. Eine Meldung informiert Sie, sobald das Gerät entkalkt werden muss.

Wasserfilterwechsel – Um sicherzustellen, dass das Gerät mit sauberem Wasser betrieben werden kann

GETRÄNKEEINSTELLUNGEN

Intelligente Dosierung – Hier schalten Sie die „Intelligente Dosierung“ ein oder aus, die die Dosierung misst und die intelligente Brühkalibrierungsfunktion aktiviert.

Standard-Milch – Liste der verschiedenen Milchsorten und Auswahl der gewünschten Standard-Milch.

Kaffee-Tutorial – Das Gerät zeigt auf dem Bildschirm Schritt für Schritt an, wie ein Kaffee gebrüht wird.

SONSTIGES

Benachrichtigungen – Liste der Benachrichtigungen der Espressomaschine.

Orientierungshilfen – Zum Ein- und Ausschalten der Animationen der Orientierungshilfen in der Getränkeansicht.

Datum und Uhrzeit – Zur Einstellung von Datum und Uhrzeit auf dem Gerät.

Messeinheiten – Hier legen Sie fest, ob Sie metrische oder imperiale Messeinheiten einstellen möchten.

Hilfe – Informationsansicht für die Online-Hilfe mit QR-Code.

Sprache – Hier stellen Sie die Sprache des Geräts ein.


Demo-Modus – Für den Barista Touch™ Impress-Vorführmodus auf dem Bildschirm.


Über die Appliance – Zur Anzeige der Modellnummer und der Firmware-Version des Geräts.

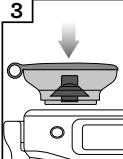
Zurücksetzen auf die Werkeinstellungen – Verwenden Sie diese Funktion, um alle Einstellungen auf die anfänglichen Werte zurückzusetzen und alle benutzerdefinierten Getränke zu löschen.


EINSTELLEN DES KEGELMAHLWERKS

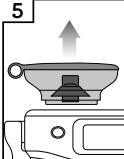
Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Bei der Barista Touch™ Impress™ lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.


- 

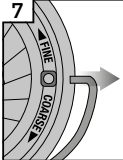
1 Fülltrichter entriegeln
- 


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


3 Fülltrichter in Position bringen
- 

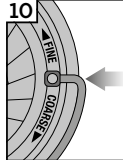
4 Mahlwerk leer laufen lassen
- 


5 Trichter entfernen
- 

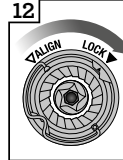
6 Oberes Mahlwerk entfernen
- 

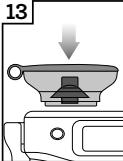
7 Drahtgriffe von beiden Seiten des Mahlwerks entfernen
- 

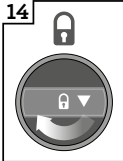
8 Verstellbaren oberen Teil des Mahlwerks mit der Nummer 1 gröber oder feiner einstellen
- 

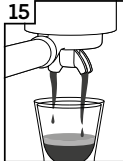
9 Nummer an der Grifföffnung ausrichten
- 

10 Drahtgriffe an beiden Seiten des Mahlwerks anbringen
- 

11 Oberes Mahlwerk fest in Position bringen
- 

12 Oberes Mahlwerk verriegeln
- 

13 Fülltrichter in Position bringen
- 

14 Bohnenbehälter verriegeln und Bohnen einfüllen.
- 

15 Extraktion überprüfen



Pflege und Reinigung

ZUBEHÖR

Die Maschine ist so konzipiert, dass sie am besten für ihren Zweck funktioniert. Wenn die Maschine keinen Wasserfilter verwendet, befolgen Sie die empfohlenen Reinigungsanweisungen für Maschinenzubehör für eine optimale Maschinenleistung. Wird das Zubehör nicht regelmäßig gereinigt, kann dies die Zuverlässigkeit oder Lebensdauer der Maschine und den Kaffeegeschmack beeinträchtigen.



HINWEIS

Die angegebenen Empfehlungen für Standard-Reinigungsprodukte basieren auf dem allgemeinen Gebrauch. Individuelle Ergebnisse können je nach spezifischen Bedingungen und persönlichen Vorlieben variieren.

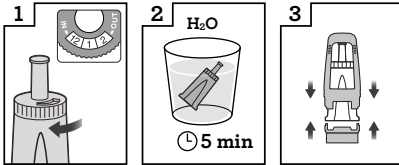
Für optimale Leistung empfiehlt Sage die Verwendung seiner eigenen zertifizierten Reinigungsprodukte.

Methode	Reinigungsempfehlung
Entkalkungsreinigung	Regelmäßiges Entkalken ist aufgrund der möglichen Mineralablagerungen durch hartes Wasser unerlässlich. Diese Ablagerungen können den Brühfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack erheblich verringern. Es wird dringend empfohlen, die Maschine alle 1–2 Monate oder regelmäßig zu entkalken, unabhängig davon, ob der bereitgestellte Wasserfilter verwendet wird. Für weitere Informationen siehe den Abschnitt ENTKALKEN.
Brühgruppe reinigen	Das Rückspülen reinigt den Brühkopf von ranzigen Kaffeeölen. Dieser Reinigungsprozess kann je nach Maschinennutzung variieren. Für eine Maschine, die täglich zu Hause verwendet wird, wird eine Rückspülung alle 2–4 Wochen empfohlen. Für weitere Informationen siehe den Abschnitt REINIGUNG DES BRÜHKOPFES.
Dampfstab reinigen	Der Reinigungsprozess des Dampfstabs entfernt alle Milchrückstände, einschließlich äußerlich geronnener Milchproteine, die möglicherweise hochgezogen werden. Trotz gründlichen Spülens können sich am Stab immer noch Rückstände ansammeln. Die Reinigungsfrequenz kann je nach Maschinengebrauch variieren. Es wird allgemein empfohlen, den Dampfstab alle 2–4 Wochen zu reinigen. Für weitere Informationen siehe den Abschnitt REINIGUNG DES DAMPFSTABS.
Reinigen des Mahlwerks	Rückstände von Kaffee können sich im Mahlwerk ansammeln und verhärtet, was seine Effizienz und Lebensdauer verringern kann. Es ist am besten, den Bohnenbehälter und die Mahlkammer alle zwei Wochen zu reinigen. Für dunkel geröstete Bohnen mit höherem Ölanteil ist es wichtig, das Mahlwerk vierteljährlich zu reinigen. Für weitere Informationen siehe den Abschnitt REINIGUNG DER KEGELMAHLWERKE.

FARB-TOUCHSCREEN-DISPLAY

Achten Sie darauf, den Touchscreen trocken und sauber zu halten, um ein ordnungsgemäßes Funktionieren des Geräts zu gewährleisten.

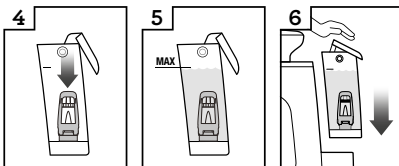
AUSTAUSCHEN DES IM WASSERTANK ANGEBRACHTEN FILTERS



Datum in 3 Monaten festlegen

Filter 5 Minuten einweichen

Filter in den Filterhalter einsetzen



Filter im Wassertank anbringen

Wassertank bis zur MAX-Markierung füllen

Wassertank einsetzen und verriegeln

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

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



HINWEIS

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

REINIGUNGSZYKLUS

Das Gerät zeigt an, sobald ein Reinigungszyklus durchgeführt werden muss. Dies ist ein von der Entkalkung unabhängiger Rückspülzyklus. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.



WARNUNG

Bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen im Gerät führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Geräteleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann.

ENTKALKEN

Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, sollten Sie den Wassertank entkalken, wenn sich Kalk angesammelt hat.

Gehen Sie zu Settings (Einstellungen) und wählen Sie dort Descale Cycle (Entkalkungsvorgang) aus.



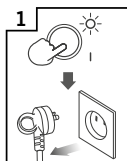
HINWEIS

Entnehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank, bevor Sie das Entkalkungspulver zum Entkalken des Geräts einfüllen.

- Mit dem Reinigungszyklus werden Kaffeeöle aus der Brühgruppe entfernt. Der Entkalkungszyklus ist wichtig, um das Gerät im Inneren sauber zu halten und Mineralstoffablagerungen vorzubeugen.
- Verwenden Sie kein abgefülltes Wasser, um das Gerät zu entkalken. Abgefülltes Wasser enthält möglicherweise gelöste Feststoffe, die sich im Inneren des Geräts ablagern können.

REINIGEN DER MAHLKEGEL

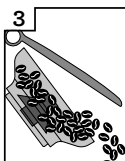
Regelmäßiges Reinigen des Mahlwerks bewirkt ein gleichmäßiges Mahlen der Bohnen.



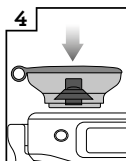
1
Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



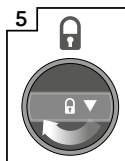
2
Fülltrichter entriegeln



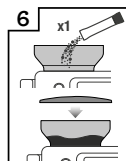
3
Fülltrichter entleeren



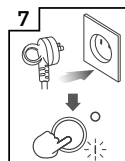
4
Fülltrichter wiedereinsetzen



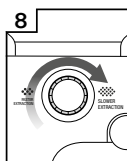
5
Fülltrichter verriegeln



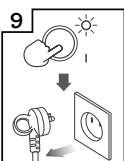
6
Einen Beutel Reinigungspulver in den Fülltrichter



7
Netzstecker einstecken und Gerät einschalten.



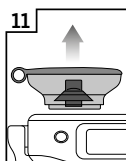
8
Mahlwerk leer laufen lassen



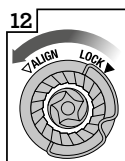
9
Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



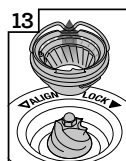
10
Fülltrichter entriegeln



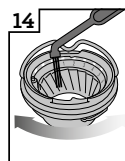
11
Trichter entfernen



12
Oberes Mahlwerk entriegeln



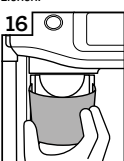
13
Oberes Mahlwerk entfernen



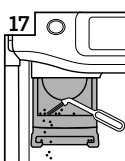
14
Oberes Mahlwerk mit Bürste reinigen



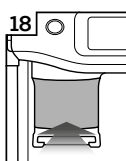
15
Unteres Mahlwerk mit Bürste reinigen



16
Tamper-Abdeckung entfernen



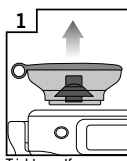
17
Schacht mit der Bürste reinigen



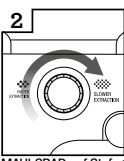
18
Tamper-Abdeckung wieder anbringen

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

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



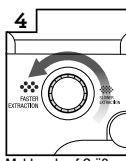
1
Trichter entfernen



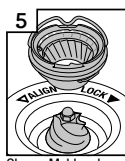
2
MAHLGRAD auf Stufe 1 (feinster Mahlgrad) einstellen



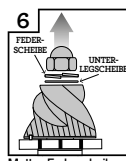
3
10-mm-Fassung verwenden Zum Lösen der Mutter im Uhrzeigersinn drehen



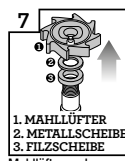
4
Mahlgrad auf Größe 25 (größte Größe) einstellen



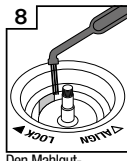
5
Oberes Mahlwerk entriegeln und entfernen



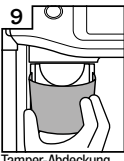
6
Mutter, Federscheibe und Unterscheibe entfernen Unteres Mahlwerk vorsichtig entfernen



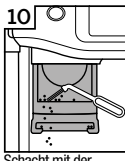
7
Mahllüfter und Scheiben mit einer Spitzzange entfernen



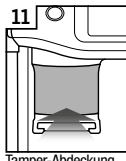
8
Den Mahlgut-Auswurfschacht mit Bürste oder Rohrreiner von gestautem Mahlgut befreien



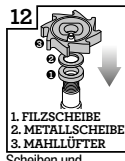
9
Tamper-Abdeckung entfernen



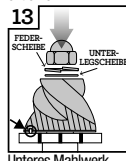
10
Schacht mit der Bürste reinigen



11
Tamper-Abdeckung wieder anbringen



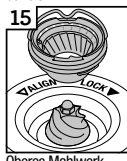
12
Scheiben und Mahlflüfter mit einer Spitzzange einsetzen



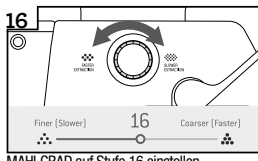
13
Unteres Mahlwerk einsetzen (Stift zum Ausrichten in die Aussparung einführen). Federscheibe und Unterscheibe einsetzen



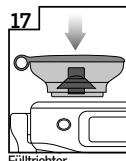
14
Gegen den Uhrzeigersinn drehen zum Festdrehen der Nut



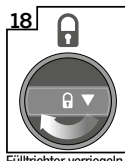
15
Oberes Mahlwerk einsetzen und verriegeln



16
MAHLGRAD auf Stufe 16 einstellen



17
Fülltrichter wiedereinsetzen



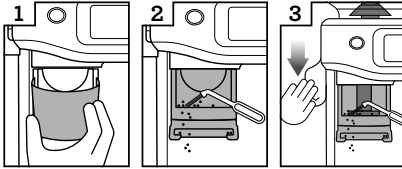
18
Fülltrichter verriegeln



WARNUNG

Seien Sie vorsichtig, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

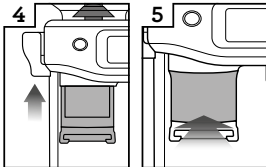
REINIGEN DES TAMPER-SYSTEMS



Tamper-Abdeckung entfernen

Schacht mit der Bürste reinigen

Hebel nach unten drücken und reinigen



Hebel loslassen

Tamper-Abdeckung wieder anbringen

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

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn eines der Löcher im Dampfdüsenaufsatz verstopft ist, kann dies die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen.
- Gehen Sie zu Settings (Einstellungen) > Steam Wand Cleaning (Reinigung der Dampfdüse) und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.



HINWEIS

Wenn der Siebträger im Brühkopf eingesetzt ist, lassen Sie die Maschine unbedingt abkühlen und entfernen Sie den Siebträger erst dann, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.

REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

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

REINIGEN DES INNEREN SPRÜHKOPFS

- Das Innere des Brühkopfs und der innere Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein. Halten Sie das Brüh-Symbol auf dem Bildschirm gedrückt und spülen Sie eventuelle Kaffeesterne aus.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE UND DES ZUBEHÖRFACHS

- Die Abtropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere dann, wenn die Abtropfschale voll ist.
- Entfernen Sie zuerst das Gitter der Abtropfschale. Heben Sie den Mahlgutabscheider an und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Sie können auch den Schwimmer aus der Abtropfschale entfernen. Dafür zum Lösen der seitlichen Verriegelungen nach oben ziehen. Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Komponenten gründlich.
- Das Zubehörfach (hinter der Abtropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies Kratzer an der Oberfläche verursachen kann.

HINWEIS

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

REINIGEN DES GEHÄUSES UND DER WARMHALTEPLATTE FÜR TASSEN

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

AUFBEWAHREN DER ESPRESSOMASCHINE

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

WARNUNG

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

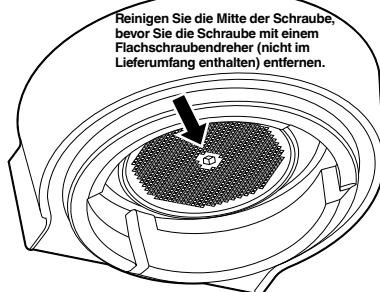
WARNUNG

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

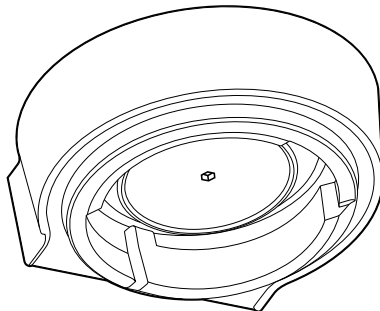
REINIGEN DES INNEREN SPRÜHKOPFS

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

1. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.
2. Entnehmen Sie den Wassertank und die Abtropfschale vorsichtig – besonders, wenn diese voll sind.
3. Reinigen Sie die Mitte der Schraube mit einem Stäbchen und entfernen Sie jegliche Kaffeereste.
4. Verwenden Sie zum Lockern einen Flachsraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten). Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Schraube zu lockern.



5. Entfernen Sie die gelockerte Schraube und den inneren Sprühkopf aus Edelstahl und legen Sie beide Teile beiseite. Der innere Sprühkopf sollte nach unten zeigen. Dadurch lässt er sich später einfacher einsetzen. Reinigen Sie den inneren Sprühkopf in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
6. Entfernen Sie die Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange. Setzen Sie die neue Dichtung mit der flachen Seite zuerst ein. Die geriffelte Seite muss zu Ihnen zeigen.



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



HINWEIS

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



Störungsbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Aus dem Brühkopf läuft kein Wasser	• Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	• Wassertank ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt und eingerastet.	Wassertank vollständig einsetzen und einrasten lassen.
Kein heißes Wasser	• Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
Kein Dampf	• Dampfstab ist verstopft.	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools. Wenn der Dampfstab danach immer noch verstopft ist, schrauben Sie Spitze mit dem im Reinigungstool integrierten Schlüssel ab und weichen Sie sie in heißem Wasser ein. Bringen Sie dann die Spitze wieder mit dem integrierten Schraubenschlüssel im Reinigungswerkzeug an.
👁 HINWEIS		
		Wenn der Siebträger im Brühkopf eingesetzt ist, lassen Sie die Maschine unbedingt abkühlen und entfernen Sie den Siebträger erst dann, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.
Gerät ist ON (eingeschaltet), stellt aber den Betrieb ein		Espressomaschine ausschalten. 60 Min. warten, dann wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Kundenservice.
Kaffee läuft zu schnell durch	• Kaffee-Mahlgrad ist zu grob eingestellt.	Mahlgrad niedriger einstellen.
	• Nicht ausreichend Kaffeemehl im Sieb.	Siehe Setting The Grind Size And Dosing (Einstellen des Einstellen des Mahlgrads und Dosierung) unter Functions (Funktionen).
Kaffee ist zu kalt	• Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie die Tassen vor.
	• Milch/pflanzliche Alternative nicht ausreichend erhitzt (bei der Zubereitung eines Getränks auf Milchbasis).	Passen Sie die gewählte Einstellung für die Milchttemperatur an.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Keine Crema	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebohnen sind abgestanden. 	Verwenden sie frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum und brauchen Sie diese innerhalb von 5 bis 20 Tagen nach dem Ablaufdatum auf.
Dampf oder Heißwasser tritt nicht aus, und es wird auch nach Abschluss des Entkalkungs- oder Dampfdüsen-Reinigungszyklus keine Fehlermeldung angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Mögliches Problem mit einem Ventil. 	<p>Lassen Sie die Maschine abkühlen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie den Siebträger. Schließen Sie die Maschine anschließend wieder an und prüfen Sie, ob Heißwasser oder Dampf austritt.</p> <p>Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.</p>
Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt. 	Der Siebträger muss nach rechts gedreht sein, bis der Griff über die Mitte gelangt und sicher eingerastet ist. Durch Drehen über die Mitte hinaus wird die Silikondichtung nicht beschädigt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Sage Kundendienst.
Siebträger wird während der Extraktion aus der Brühgruppe herausgezogen	<ul style="list-style-type: none"> • Am Rand des Siebeinsatzes hat sich Kaffeemehl angesammelt. 	<p>Nach dem Mahlen überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes entfernen, um eine gute Abdichtung in der Brühgruppe zu gewährleisten.</p> <hr/> <p>Führen Sie einen Reinigungszyklus für die Brühgruppe durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, entfernen und reinigen Sie den Dampfring oder ersetzen Sie den Dampfring, falls er beschädigt ist. Entfernen Sie vorbeugend überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Filterkorbs nach dem Mahlen, um eine ordnungsgemäße Abdichtung in der Brühgruppe sicherzustellen.</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Dampfpflanze ist blockiert
		Entfernen Sie den Siebträger, nachdem die Maschine abgekühlt ist und bevor Sie die Dampfpflanze erneut verwenden. Reinigen Sie die Spitze der Dampfpflanze mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug für Dampfpflanzenspitzen und führen Sie einen Reinigungszyklus für die Dampfpflanze durch. Ist die Dampfpflanze weiterhin blockiert, führen Sie einen Entkalkungszyklus durch.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.



Notizen

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



FR GUIDE UTILISATEUR

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 6 Caractéristiques
- 8 Composants
- 10 Assemblage
- 11 Fonctions
- 21 Entretien et nettoyage
- 27 Dépannage
- 29 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé et le cordon d'alimentation complètement déroulé avant la première utilisation.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les interrupteurs différentiels avec un courant de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sont recommandés. Consultez

un électricien pour obtenir des conseils professionnels.

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

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

- Tout entretien doit être effectué par un représentant autorisé uniquement.
- Utilisation inadéquate de l'appareil ; utilisation incorrecte ou réparation non professionnelle. Dans ce cas, toute garantie est nulle. Aucune réclamation de garantie pour les dommages éventuels ne peut être acceptée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant est sujet à une chaleur résiduelle après utilisation.
- N'insérez pas les doigts dans la buse de tassage lorsque vous baissez le levier de tassage.
- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec. Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées.
- Les cocktails à base d'alcool sont destinés uniquement aux adultes responsables ayant l'âge légal de consommer de l'alcool dans leur pays et/ou leur État et/ou leur province. Veuillez utiliser les recettes de manière judicieuse et responsable.
- Assurez-vous que le portefiltre est bien inséré et fixé dans la tête du groupe avant de commencer une extraction. Ne retirez jamais le portefiltre pendant le processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.
- Une utilisation incorrecte de la machine, telle que la préparation de café dans le porte-filtre sans l'un des paniers-filtres fournis, peut entraîner des blessures et/ou endommager les surfaces environnantes de la machine.

ATTENTION

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

- N'utilisez pas l'appareil sur un égouttoir d'évier ni sur des surfaces en bois ou poreuses.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Si le porte-filtre se desserre ou tourne pendant l'extraction ou la production de vapeur, maintenez fermement la poignée du porte-filtre et arrêtez immédiatement l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner le détachement du porte-filtre sous pression, provoquant des blessures ou des dommages matériels.
- N'ouvrez pas et ne retirez aucun composant de la machine à café pendant son fonctionnement.

ATTENTION

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



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas

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



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

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE, CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement.

Les informations recueillies constituent également une

ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à l'adresse privacy@sageappliances.com

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche filtrante doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas les cartouches filtrantes endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches filtrantes.
- Si vous vous absentez pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

**USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Caractéristiques

CHAUFFE RAPIDE

Le système de chauffe innovant atteint la température d'extraction idéale en 3 secondes.

40 mm BROYEUR CONIQUE DE PRÉCISION INTÉGRÉ

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

GUIDE DE BARISTA ÉTAPE PAR ÉTAPE

Glissez et sélectionnez dans le menu de la boisson. Recevez des conseils tout au long du processus de préparation du café pour pouvoir déguster une tasse de café parfaite. Choisissez le volume de votre café, la texture et la température du lait, puis sauvegardez vos préférences.

TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

Réglages de mouture d'espresso de fin à grossier pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu dosée dans le panier à filtre en fonction de la finesse ou de l'épaisseur de la mouture.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Sortie d'eau chaude dédiée pour réaliser des cafés allongés et des thés et préchauffer les tasses.

MOINS DE DÉBORDEMENT

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

LE SYSTÈME BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK

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

• Mesure de précision qui corrige automatiquement la dose suivante

La mesure de la mouture affichée à l'écran indique quand le niveau correct est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour la prochaine utilisation.

Le niveau de dose correct est calculé en fonction de la quantité de mouture mesurée.

• Tassage assisté avec système rotatif à 7° façon barista

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

CAFÉ FROIDE

• Cold Brew

Le brassage à basse température réduit les notes aromatiques acides que la chaleur retient. Cela crée un profil de saveur doux et moelleux qui peut être apprécié seul ou constituer la base de vos expériences de brassage à froid !

• Espresso glacé

L'extraction à basse température produit un espresso savoureux garni de crème sans les tons lourds. La fonction espresso froid conserve la saveur classique tout en étant plus doux et plus léger.

MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE & MAINS-LIBRES

Le lait est travaillé automatiquement à la température sélectionnée et selon le résultat souhaité, du latté onctueux au cappuccino crémeux. Choisissez votre type de lait préféré pour optimiser les résultats avec le lait de vache, d'amande, de soja et d'avoine. La purge automatique élimine les dépôts de lait de la buse vapeur une fois le moussage terminé.



Composants

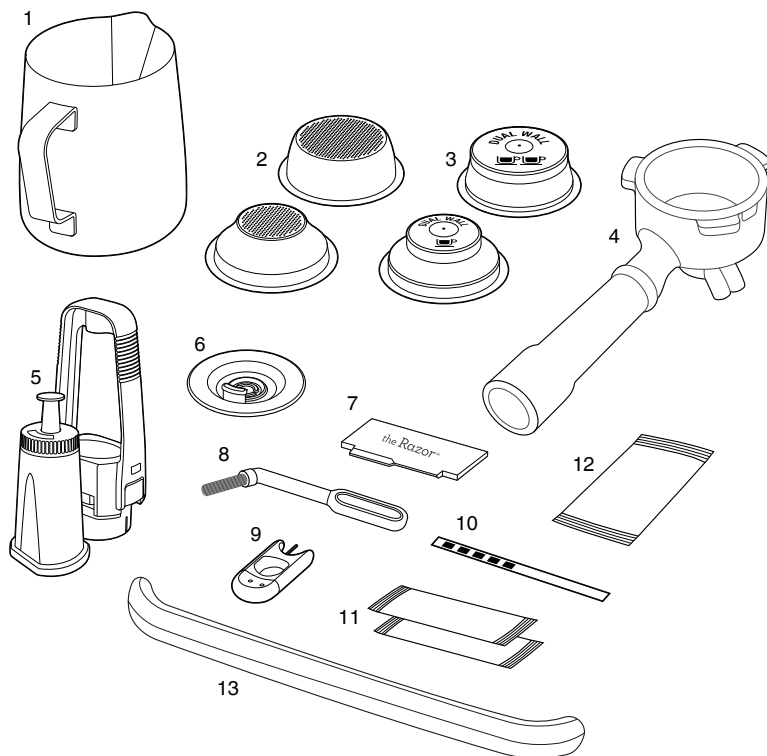


- | | | | |
|----|--|----|---|
| A. | Trémie à grains de 340 g | H. | Groupe chauffant |
| B. | Écran tactile | I. | Sortie d'eau chaude |
| C. | Bouton d'alimentation | J. | Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm |
| D. | Levier de tassage | K. | Buse vapeur |
| E. | Molette d'ajustement de la taille de mouture | L. | Grille du bac d'égouttement |
| F. | Couvre-dameur amovible | M. | Capteur de température du lait |
| G. | Support pour mouture | N. | Bac d'égouttement |

NON ILLUSTRÉS

- Réservoir d'eau 2 L amovible
- Tiroir de rangement pour accessoires
- Rangement du cordon

CE Informations sur la tension nominale
220 à 240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



ACCESSOIRES

- | | |
|--|---|
| 1. Pichet à lait en acier inoxydable | 6. Disque de nettoyage |
| 2. Paniers-filtres à paroi simple 1 tasse et 2 tasses*
À utiliser lors de la mouture de grains de café frais. | 7. Outil de dosage de précision the Razor™ |
| 3. Paniers-filtres à paroi double* 1 tasse et 2 tasses
À utiliser avec du café pré-moulu. | 8. Brosse de nettoyage |
| 4. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm | 9. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur |
| 5. Support du filtre à eau avec filtre | 10. Bandelette de test de dureté de l'eau |
| | 11. Poudre de nettoyage |
| | 12. Poudre détartrante |
| | 13. Protection du bac d'égouttement (incluse avec les machines en couleur uniquement) |

* Le panier-filtre à paroi simple pour 2 tasses est installé dans le porte-filtre



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

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

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

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

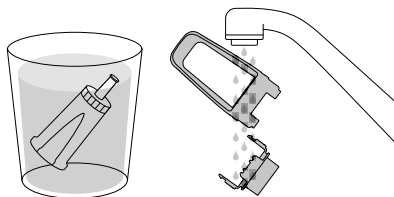


REMARQUE

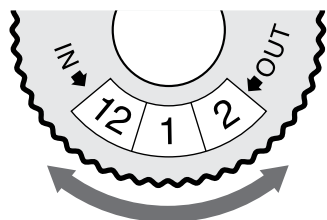
La protection du bac d'égouttement est incluse avec les machines en couleur. NE PAS JETER.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

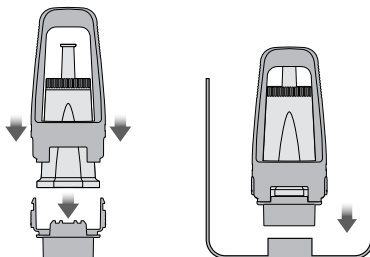
- Retirez le filtre à eau et son support de l'emballage plastique.
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support du filtre à l'eau froide.



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



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



REMARQUE

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



REMARQUE

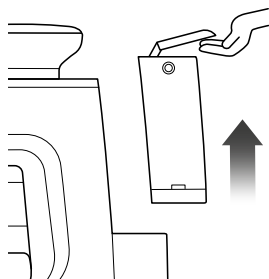
Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'essai, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau. L'eau filtrée prolongera la durée de vie de votre filtre intégré ainsi que les intervalles de détartrage, tout en offrant un meilleur goût. Veillez à tester la dureté de l'eau de la source d'eau alternative une fois que vous l'avez choisie et utilisée dans la machine en conséquence. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme l'eau en osmose inverse, à moins qu'une partie de la teneur en minéraux ne soit réintroduite dans l'eau après traitement. N'utilisez jamais d'eau distillée ou de l'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, car cela aura une incidence sur le goût du café.



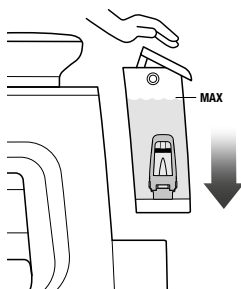
Fonctions

Remplissage du réservoir d'eau

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



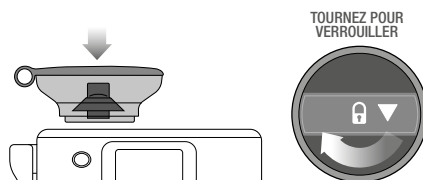
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide du robinet jusqu'au repère MAX indiqué sur le côté du réservoir d'eau.
- Remplacez le réservoir d'eau dans la machine en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.



REMARQUE

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

Fixation de la trémie



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



ASTUCE

Nous recommandons des grains de qualité 100 % Arabica avec la date de torréfaction estampillée sur le sachet plutôt qu'une date de péremption ou d'utilisation. Les grains de café se consomment de préférence entre 5 et 20 jours après la date de torréfaction. Le café éventé peut s'écouler trop rapidement du porte-filtre et présenter un goût amer et aqueux.



REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour les grains de café entiers torréfiés. Évitez de mouliner des grains de café verts non torréfiés ou dont la torréfaction n'est pas complète. Leur texture est dense et pas assez fragile pour passer dans un broyeur. Cela risquerait d'endommager ou de casser les broyeurs et engendrerait même un risque de sécurité.

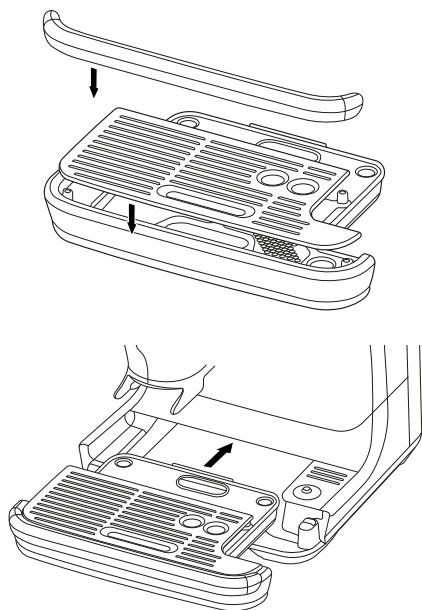
Fixation du bac d'égouttement

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



REMARQUE

L'utilisation de la protection du bac d'égouttement est facultative. Veuillez toutefois noter que l'utilisation de la protection du bac d'égouttement peut protéger votre bac des bosses et des rayures.



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximale.
- Branchez le cordon électrique à la prise électrique.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Suivez les instructions à l'écran pour vous guider lors de la première utilisation.

SÉLECTION DE BOISSONS

Faites glisser et sélectionnez la boisson de votre choix.



REMARQUE

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

ÉCRAN DES BOISSONS

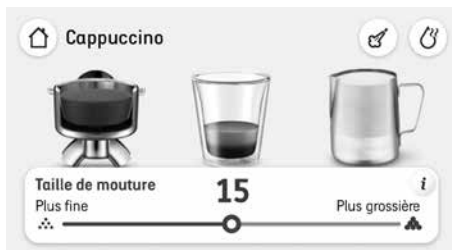
À partir de cet écran, vous pouvez personnaliser votre boisson en appuyant sur celle de votre choix.



- A. Icône Accueil
- B. Boisson choisie
- C. Eau chaude
- D. Mouture / Dose : appuyez sur l'icône en dessous du porte-filtre pour ajuster les réglages de la mouture.
- E. Infusion : appuyez sur l'icône en dessous du verre à café pour ajuster les réglages de l'infusion.
- F. Moussage du lait : appuyez sur l'icône en dessous du pichet à lait pour ajuster les réglages en matière de lait.

RÉGLAGES DE LA TAILLE DE MOUTURE ET DU DOSAGE

- Ajustez la taille de mouture à l'aide du bouton situé sur le côté de la machine.



- Suivez les instructions à l'écran pour sélectionner le « Basket Size » (taille du panier) souhaité.
- Tapez sur l'image du porte-filtre pour démarrer la mouture et remplir le porte-filtre de café fraîchement moulu.



- La mouture s'arrêtera automatiquement.

CONFIGURATION DE L'EXTRACTION INTELLIGENTE

La configuration de l'extraction intelligente est une fonction qui permet d'obtenir une plage d'extraction du café satisfaisante en facilitant le processus de calibrage du moulin.

Une fois l'opération terminée, vous pouvez déguster un café équilibré.

À partir de là, ajustez davantage la taille de la mouture et trouvez le réglage qui vous convient. Il est recommandé d'utiliser cette fonction chaque fois que vous changez de grains, ou lorsque les notifications d'extraction trop rapide ou trop lente s'affichent à l'écran. Retrouvez la fonction dans le menu Paramètres > Paramètres des boissons.

PURGE MANUELLE DU MOULIN

Pour de meilleurs résultats, si la machine n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est

recommandé de purger tous les grains de café qui ont été moulus et laissés dans le moulin.

Pour purger, maintenez le bouton de mouture appuyé pendant 2 secondes, et laissez s'écouler pendant environ 5 secondes.

Pour interrompre, appuyez sur le bouton Stop. La purge du moulin s'arrêtera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez pas sur le bouton Stop.



TASSAGE ASSISTÉ

- Une fois le cycle de mouture terminé, la machine est prête pour le tassage.



- Poussez le levier vers le bas jusqu'à la position finale. Cela permettra de tasser les grains de café dans le porte-filtre avec une force de tassage constante. En poussant le levier lentement et régulièrement, vous améliorerez l'apparence du galet.
- Après le tassage, relâchez lentement le levier vers le haut jusqu'à la position de repos.
- Répétez l'action de tassage comme ci-dessus deux fois.



REMARQUE

L'écran indique si le tassage ou la dose est trop faible, idéal ou trop élevé.

COMMENT CORRIGER UNE SOUS-DOSE OU UNE SURDOSE ?

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

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

- Lorsque la dose n'atteint pas le niveau idéal, la machine indique et calcule « un peu plus ». Touchez l'image du porte-filtre à l'écran pour en ajouter un peu plus, puis suivez les instructions à l'écran et effectuez un tassage pour mettre à jour le niveau de la dose.
- Lorsque le niveau de dosage idéal est atteint, la machine met automatiquement à jour le temps de dosage automatique pour le cycle suivant.

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

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

SURDOSAGE (AJUSTEMENT DE LA DOSE)



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

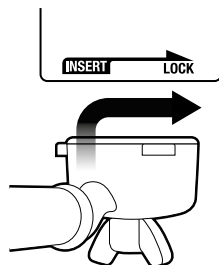
Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier de façon à ce que ses extrémités reposent sur le bord du panier-filtre. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer dans la surface du café tassé.

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



Insertion du porte-filtre

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



EXTRACTION D'ESPRESSO

- Sélectionnez un affichage des options d'infusion sur l'écran.
- Sélectionnez les options de taille de café parmi : Single (simple – environ 30 ml), Double (environ 60 ml) ou Double+ (environ 90 ml).
- Sélectionnez Custom (personnalisé) et faites glisser le point pour augmenter ou diminuer le volume du café.
- Appuyez sur l'image de la tasse de café sur l'écran pour commencer l'extraction.
- Les options de durée sont préréglées, mais elles peuvent être personnalisées.



COMMANDE MANUELLE

Appuyez sur l'image du café et maintenez-la enfoncée (environ 2 secondes) pour passer en mode d'extraction manuelle. Appuyez sur l'image du café pour lancer l'extraction, appuyez sur la même icône pour l'interrompre.

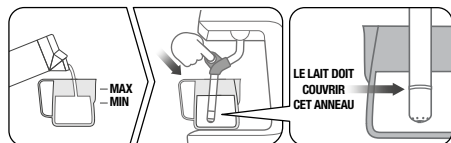


REMARQUE

- La quantité d'expresso extraite dans la tasse varie en fonction des réglages de la taille et de la quantité de mouture.
- Appuyez sur l'image de café durant l'injection du volume prédéfini pour interrompre l'extraction immédiatement.
- Pour un arôme optimal lors de l'utilisation d'un panier-filtre 1 tasse, nous vous conseillons d'extraire environ 30 ml de café. Lorsque vous utilisez un panier-filtre 2 tasses, une extraction de 60 ml est conseillée.

PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

La texture du lait varie selon les marques ou les substituts de lait. Pour obtenir les meilleurs résultats de moussage, il est recommandé d'utiliser du lait entier lorsqu'on utilise du lait de vache et d'utiliser des laits de type barista en cas d'utilisation de laits végétaux. Vous devrez peut-être régler le niveau de mousse en conséquence. Utilisez du lait froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Levez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait. Abaissez la buse vapeur au maximum. Le pichet à lait doit reposer sur le capteur de température de lait situé sur le bac d'égouttement et l'embout de la buse vapeur doit être immergé. Par ailleurs, il faut s'assurer que le lait recouvre l'anneau autour de l'embout de la buse vapeur.



REMARQUE

Vérifiez l'image sur l'écran pour la bonne position du pichet à lait.

Sous l'image du pot à lait, appuyez sur l'icône pour régler la température du lait, le niveau de mousse de lait ou changer l'option de lait : Lait de vache, d'amande, d'avoine ou de soja.

Pour commencer, appuyez sur l'image du pichet à lait. L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe.



ASTUCE

Toutes les boissons à base de lait

- Préparez d'abord le café, puis faites la queue pour texturer le lait.
- Préparez d'abord la mousse de lait, puis faites la queue pour extraire le café.



Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte.

Levez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. Essayez la buse et l'embout avec un chiffon humide et propre. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Le moussage automatique du lait et l'arrêt automatique sont désactivés pendant le moussage manuel du lait. Utilisez du lait froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Soulevez la buse vapeur et placez le pichet à lait sous la buse vapeur. Tenez le pichet à lait en biais.

Commencez à faire mousser en appuyant sur l'image du pichet à lait à l'écran. Lorsque le moussage est terminé et que le pichet à lait est chaud au toucher, appuyez sur l'image du pichet à l'écran pour arrêter.

Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

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

REMARQUE

- Lorsque la machine crée de la vapeur, un bruit de pompage peut se produire. Cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
- Utilisez exclusivement le pichet à lait en acier inoxydable fourni pour faire mousser le lait. L'utilisation de récipients en verre ou plastique pour faire mousser le lait peut mener à la surchauffe du lait ou entraîner des conditions dangereuses.

UTILISATION DE L'EAU CHAUDE

La machine a une sortie d'eau chaude dédiée. La fonction Hot Water (eau chaude) peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude. Pour démarrer et arrêter l'eau chaude, appuyez sur Hot Water sur l'écran.

La limite d'eau chaude est d'environ 90 secondes. Vous devrez peut-être appuyer sur le bouton Hot Water en fonction de votre format de tasse pour arrêter de verser.

REMARQUE

L'utilisation de la sortie d'eau chaude et de la buse vapeur n'est pas possible lors de l'extraction de l'expresso.

Faites couler de l'eau chaude avant ou après l'extraction de l'expresso.



AVERTISSEMENT

Une tasse remplie à une température d'environ 75 °C à 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

ASTUCE

Chauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude aidera à maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant avec de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude et placez-la sur le plateau chauffant.

Chauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire suffisamment la température d'extraction pour affecter de manière significative la qualité de l'expresso. Veillez toujours à ce que le porte-filtre et le panier-filtre sont préchauffés avec de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.

REMARQUE

Essayez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant de doser le café moulu, car l'humidité peut favoriser la formation de petits canaux où l'eau s'engouffre, causant une percolation partielle.

PANIER-FILTRES

Cette machine comprend des paniers-filtres à paroi simple et double pour 1 et 2 tasses.

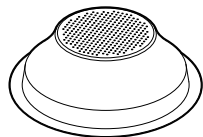
Utilisez le panier-filtre 1 tasse lorsque vous voulez remplir une seule tasse et le panier-filtre 2 tasses lorsque vous souhaitez remplir deux tasses, une seule tasse de café plus corsé ou un mug.

Les paniers-filtres sont conçus pour les doses suivantes de café moulu :

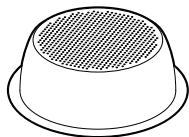
Panier-filtre 1 tasse = 8 à 11 g

Panier-filtre 2 tasses = 16 à 19 g

Paniers-filtres à paroi simple



1 TASSE

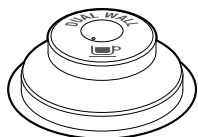


2 TASSES

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

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

Paniers-filtres à double paroi



1 TASSE



2 TASSES

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

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

LA MOUTURE

Ajuster la taille de mouture



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

Pour régler la mouture, tournez la molette de mouture vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus grossière, ou vers l'avant de la machine pour obtenir une mouture plus fine. Plus la valeur affichée à l'écran est petite, plus la taille de la mouture est fine. Plus le chiffre à l'écran est grand, plus la mouture est grossière.



REMARQUE

- Lorsque vous modifiez la taille de la mouture, le nouveau temps de dosage automatique sera calculé après le tassage suivant et mis à jour pour le cycle de dosage suivant. La quantité de la dose est calculée et enregistrée automatiquement. Deux à trois extractions peuvent être nécessaires pour calibrer l'extraction.

Extraction d'un expresso

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

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

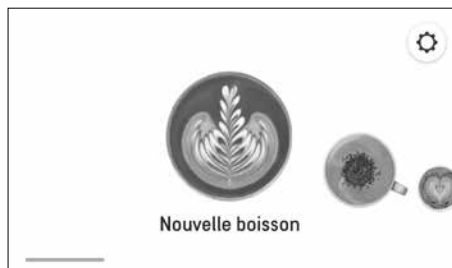
La saveur de votre café dépend de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de fraîcheur de la torréfaction, l'épaisseur ou la finesse de la mouture, et la dose de café moulu.

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

COMMENT AJOUTER ET SUPPRIMER DES BOISSONS PERSONNALISÉES

Ajout d'une nouvelle boisson

Lors de la personnalisation de la boisson par défaut, appuyez sur l'icône disque en haut à droite de l'écran pour renommer et enregistrer les nouveaux réglages créés. Le nom de la boisson ne doit pas excéder 15 caractères. Chaque boisson créée est enregistrée au début du carrousel de boissons.



Modifier ou supprimer une boisson sauvegardée

Sélectionnez le nom de la boisson sauvegardée et appuyez sur l'image du café pendant trois secondes, puis sélectionnez Edit (modifier) ou Delete (supprimer). Appuyez sur « Yes » pour confirmer ou sur « No, cancel » pour revenir à l'écran du carrousel de boissons.



PARAMÈTRES

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône dans le coin supérieur droit de l'écran.

ENTRETIEN

Clean Steam Wand : cela vous montrera comment nettoyer la buse vapeur pour éliminer tout blocage et améliorer les performances de la vapeur.

Group Head Cleaning : il faut pour cela une pastille ou une poudre de nettoyage expresso et cela prend 10 minutes.

Grinder Cleaning : suivez le processus étape par étape pour nettoyer le moulin afin d'aider la machine à fonctionner de manière optimale et d'éviter les blocages.

Descale : le détartrage permet de prévenir les dépôts de minéraux et de tartre. Un message apparaîtra pour vous indiquer le moment où il sera temps de procéder au détartrage.

Water Filter Change : pour que la machine ait de l'eau propre à utiliser.

PARAMÈTRES DE BOISSON

Intelligent Dose : pour activer ou désactiver le dosage intelligent qui mesure la dose et active la fonction de calibrage intelligent de l'infusion.

Default Milk : liste des différents types de lait. Sélectionnez le lait par défaut souhaité.

Coffee Tutorial : la machine vous guidera à l'écran, étape par étape dans la préparation d'un vrai café.

AUTRES

Notifications : liste des alertes de notification de la machine.

Guidance Tips : pour activer et désactiver les animations des instructions sur l'écran des boissons.

Date & Time : pour aider à régler la date et l'heure sur l'appareil.

Units : pour basculer entre les unités impériales et métriques.

Help : écran d'information d'aide en ligne avec code QR.

Language : pour définir la langue de la machine.

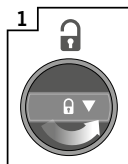
Demo mode : pour la séquence de démonstration à l'écran de Barista Touch™ Impress.

About Appliance : affiche le numéro de modèle et la version du micrologiciel de l'appareil.

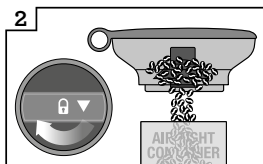
Factory Reset : cette fonction remettra toutes les valeurs programmables aux paramètres d'usine et supprimera toutes les boissons personnalisées.

RÉGLAGE DES BROYEURS CONIQUES

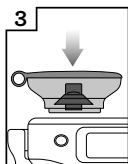
Certains types de café peuvent nécessiter une gamme de mouture plus large pour une extraction ou une infusion idéale. Votre machine Barista Touch™ Impress offre la possibilité d'étendre cette gamme avec un broyeur supérieur réglable. Nous vous recommandons de ne faire qu'un seul ajustement à la fois.



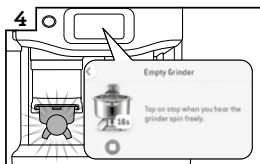
1 Déverrouillez la trémie



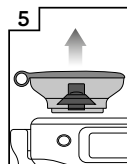
2 Tenez la trémie au-dessus du récipient et tournez la molette pour libérer les grains dans le récipient



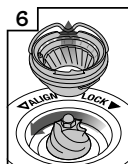
3 Alignez la trémie dans la position adéquate



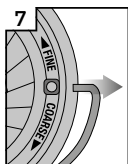
4 Faites tourner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



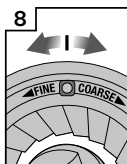
5 Retirez la trémie



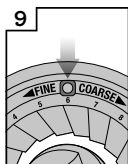
6 Retirez le broyeur supérieur



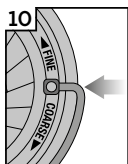
7 Retirez la poignée en fil métallique des deux côtés du broyeur



8 Réglez le broyeur supérieur réglable d'un chiffre, pour une mouture plus grossière (coarse) ou plus fine (fine)



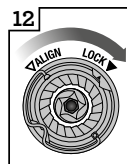
9 Alignez le nombre avec l'ouverture de la poignée



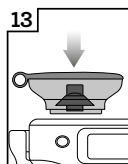
10 Insérez la poignée en fil métallique des deux côtés du broyeur



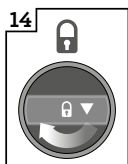
11 Insérez fermement le broyeur supérieur dans la position adéquate



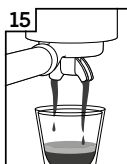
12 Verrouillez le broyeur supérieur



13 Alignez la trémie dans la position adéquate



14 Verrouillez la trémie et remplissez-la de



15 Vérifiez votre extraction



Entretien et nettoyage

ACCESSOIRES

La machine est conçue pour fonctionner de manière optimale pour l'usage auquel elle est destinée. Si la machine n'utilise pas de filtre à eau, suivez les instructions de nettoyage recommandées pour ses accessoires afin d'obtenir les meilleures performances possibles. Le fait de ne pas nettoyer régulièrement les accessoires peut nuire à la fiabilité ou à la durée de vie de la machine et au goût du café.



REMARQUE

Les recommandations fournies pour les produits de nettoyage standards sont basées sur une utilisation générale. Les résultats peuvent varier en fonction des conditions spécifiques et des préférences personnelles.

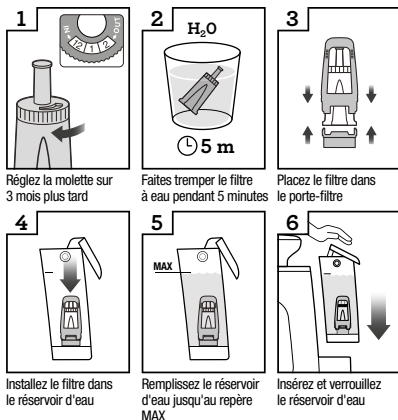
Pour des performances optimales, Sage recommande d'utiliser ses propres produits de nettoyage certifiés.

Méthode	Recommandation de nettoyage
Détartrage	Un détartrage régulier est essentiel en raison des dépôts minéraux pouvant être causés par une eau dure. Ces dépôts peuvent réduire considérablement le débit d'extraction, la température d'infusion, la puissance de la machine et altérer le goût. Il est fortement recommandé de détartrer la machine tous les 1 à 2 mois, ou régulièrement, même en utilisant le filtre à eau fourni. Pour plus d'informations, voir la section DÉTARTRAGE.
Nettoyage du groupe chauffant	La rétro-vidange nettoie le groupe d'infusion des huiles de café rances. Ce processus de nettoyage peut varier en fonction de l'utilisation de la machine. Pour une machine utilisée quotidiennement à domicile, il est recommandé d'effectuer une rétro-vidange toutes les 2 à 4 semaines. Pour plus d'informations, voir la section NETTOYAGE DU GROUPE CHAUFFANT.
Nettoyage de la buse vapeur	Le nettoyage de la buse vapeur élimine tout résidu de lait, y compris les protéines de lait coagulées à l'extérieur, pouvant être aspirées. Malgré une purge minutieuse, des résidus peuvent encore s'accumuler sur la buse. La fréquence de nettoyage peut varier en fonction de l'utilisation de la machine. Il est recommandé en général de nettoyer la buse vapeur toutes les 2 à 4 semaines. Pour plus d'informations, voir la section NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR.
Nettoyage du moulin	Les résidus de café peuvent s'accumuler et durcir dans le moulin, ce qui peut réduire son efficacité et sa durée de vie. Il est préférable de nettoyer la trémie et la chambre de broyage toutes les deux semaines. Pour les grains torréfiés foncés à forte teneur en huile, il est important de nettoyer le moulin tous les trimestres. Pour plus d'informations, voir la section NETTOYAGE DES BROyeurs CONIQUES.

ÉCRAN TACTILE COULEUR

Veillez à ce que l'écran tactile reste propre et sec pour garantir que la machine fonctionne correctement.

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



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

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



REMARQUE

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

CYCLE DE NETTOYAGE

Un message s'affiche lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Cela consiste en un cycle de lavage inverse qui est différent du détartrage. Suivez les instructions à l'écran.



AVERTISSEMENT

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

DÉTARTRAGE

Même si vous utilisez le filtre à eau fourni, il est recommandé de conduire un détartrage en cas d'accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

Allez dans « Settings » (Paramètres) et sélectionnez « Descale cycle » (Cycle de détartrage). Suivez les instructions à l'écran.



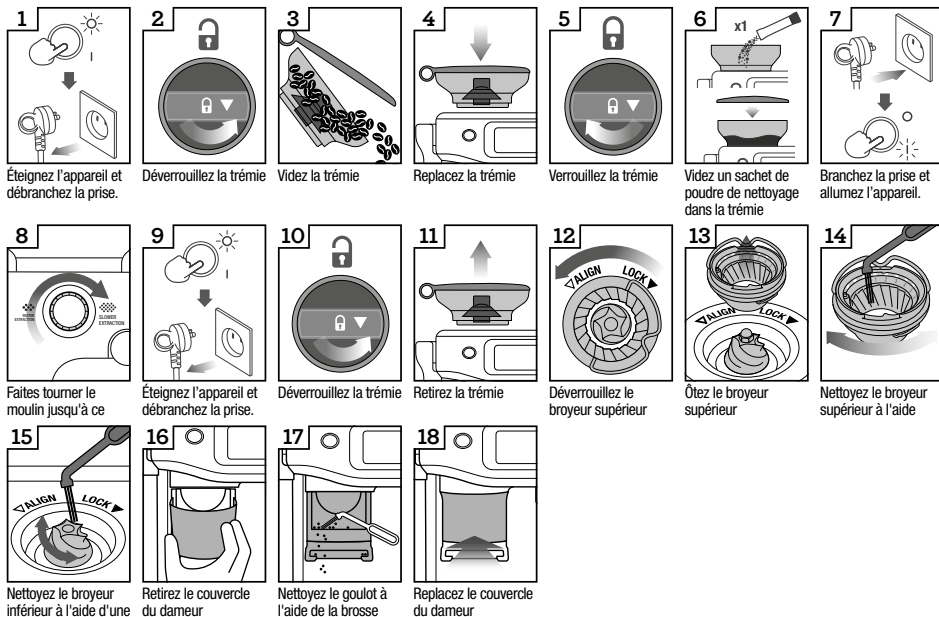
REMARQUE

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

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

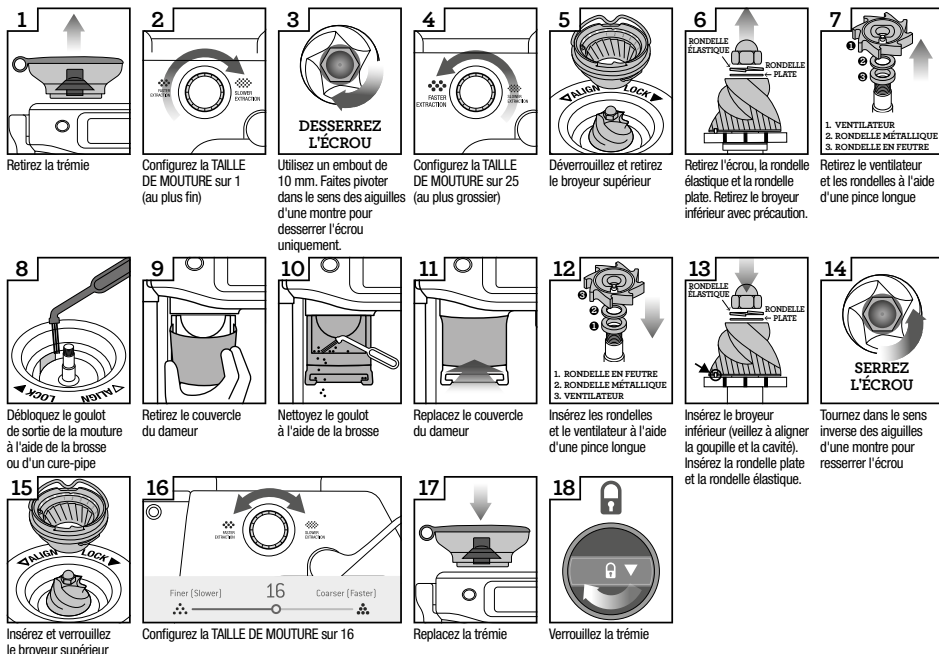
NETTOYAGE DES BROYEURS CONIQUES

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



NETTOYAGE AVANCÉ DU BROYEUR CONIQUE

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

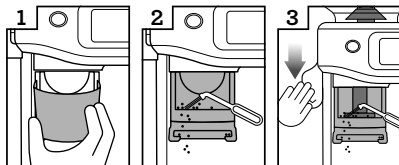




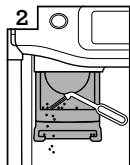
AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE TASSAGE



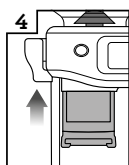
Retirez le couvercle du dameur



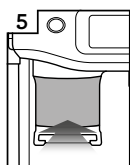
Nettoyez le goulot à l'aide de la brosse



Poussez le levier vers le bas et nettoyez



Relâchez le levier



Replacez le couvercle du dameur

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

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, cela pourrait affecter la production de la mousse.
- Allez dans « Settings » (Paramètres) > « Steam wand cleaning » (Nettoyage à la vapeur) et suivez le guide à l'écran.



REMARQUE

Si le porte-filtre est inséré dans la tête du groupe, assurez-vous de laisser refroidir la machine, puis retirez le porte-filtre avant de rallumer la machine.

NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer toute huile de café résiduelle.
- Si l'un des trous des paniers-filtres est obstrué, utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
- Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes.
- Rincez abondamment.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin de retirer toute particule de café moulu.
- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier-filtre et porte-filtre vides dans le groupe chauffant. Appuyez sur l'icône d'infusion à l'écran et faites passer un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsqu'il est plein.
- Retirez la grille du bac d'égouttement. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur flottant peut également être retiré du bac d'égouttement en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

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



REMARQUE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou des chiffons pouvant rayer les surfaces. Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

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

RANGEMENT DE LA MACHINE

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



AVERTISSEMENT

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



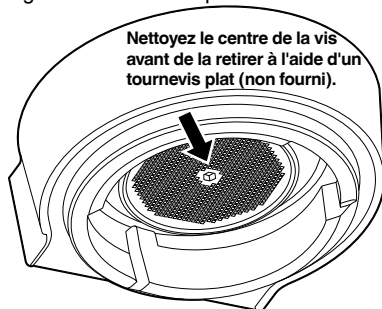
AVERTISSEMENT

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

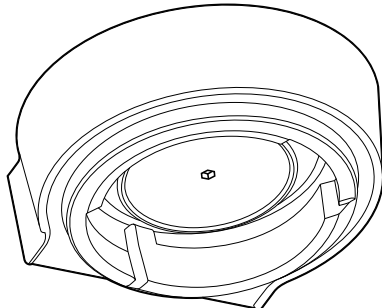
NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez soigneusement le réservoir d'eau et le bac d'égouttement, en faisant très attention s'ils sont remplis.
3. Avec un pic ou autre outil similaire, débarrassez le centre de la tête de tous résidus de café.
4. Utilisez un tournevis plat (non fourni) pour dévisser. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer la vis.



5. Une fois celle-ci desserrée, retirez et mettez dans un endroit sûr la vis et la douchette en acier inoxydable. Notez le côté de la douchette qui est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisé. Nettoyez la douchette dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-la soigneusement.
6. Retirez le joint d'étanchéité avec vos doigts ou une longue pince à épiler. Insérez le nouveau joint, la partie plate en premier, de façon à ce que vous voyiez la partie nervurée.



7. Réinsérez 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, insérez un tournevis plat et tournez jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette.
8. Réinsérez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau.




REMARQUE

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



Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'eau ne s'écoule pas du groupe chauffant	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<p>Remplissez le réservoir.</p> <p>Poussez le réservoir d'eau à fond et verrouillez-le.</p>
Il n'y a pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage. 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. Vissez à nouveau l'embout sur la buse vapeur à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage.
REMARQUE		
Si le porte-filtre est inséré dans la tête du groupe, assurez-vous de laisser refroidir la machine, puis retirez le porte-filtre avant de rallumer la machine.		
La machine est activée, mais cesse de fonctionner		Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et rallumez la machine. Si le problème persiste, appelez le service client Sage.
Le café coule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> La mouture de café est trop grossière. Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre. 	<p>Ajustez la taille de la mouture à un réglage plus bas.</p> <p>Reportez-vous aux rubriques « Réglage de la taille de mouture et du dosage » de la section  Fonctions.</p>
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses ne sont pas préchauffées. Le lait n'est pas assez chauffé (lors de la préparation d'une boisson à base de lait). 	<p>Préchauffez les tasses.</p> <p>Vérifiez le réglage de la température du lait sélectionné.</p>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Il n'y a pas de crème	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café sont éventés. 	Utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une date de torréfaction et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Aucune vapeur ni eau chaude ne s'écoule, et aucun message d'erreur ne s'affiche, même après avoir terminé le cycle de détartrage ou de nettoyage de la buse vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Problème potentiel de vanne. 	<p>Une fois la machine refroidie, débranchez-la de la prise électrique et retirez le porte-filtre. Rebranchez ensuite la machine et vérifiez si de l'eau chaude ou de la vapeur s'écoule.</p> <p>Si le problème persiste, contactez le service client Sage</p>
L'expresso coule sur le bord du portefiltre	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion. 	Assurez-vous que le porte-filtre est tourné vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Tourner au-delà du centre n'endommagera pas le joint en silicone. Si le problème persiste, contactez le service client Sage.
Le porte-filtre sort de la tête d'infusion pendant une extraction	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des grains de café moulu sur le bord du panier filtre. 	<p>Nettoyez l'excédent de café sur le bord du panier filtre après la mouture. Cela assure une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.</p> <hr/> <p>Lancez un cycle de nettoyage du groupe d'extraction. Si le problème persiste, retirez et nettoyez la bague vapeur ou remplacez-la si elle est endommagée. À titre préventif, éliminez l'excédent de café sur le bord du panier-filtre après le broyage afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'extraction.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • La buse vapeur est obstruée 	Retirez le porte-filtre une fois la machine refroidie et avant d'utiliser à nouveau la buse vapeur. Nettoyez l'embout de la buse vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage fourni, puis lancez un cycle de nettoyage de la buse vapeur. Si la buse vapeur est toujours obstruée, lancez un cycle de détartrage.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

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

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

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article L 217-12 du Code de la consommation :

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

Article L 217-16 du Code de la consommation :

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

Article 1641 du Code de la consommation :

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

Article 1648, al.1er du Code civil :

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



FR
BOÎTE ET FEUILLE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI





Remarques



Remarques

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



NL HANDLEIDING

Sage®



Inhoud

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 7 Functies
- 8 Onderdelen
- 10 Montage
- 11 Functies
- 21 Onderhoud en reiniging
- 26 Problemen oplossen
- 28 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal vóór gebruik en gooi het veilig weg.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het product goed in elkaar is gezet en wikkel het netsnoer volledig af.
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat je elektriciteitsvoorziening overeenkomt met de specificaties op het label aan de onderkant van het apparaat (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Als je je zorgen maakt, neem dan contact op met je plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom

van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen.

Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.

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

- hulpstukken die niet door Sage® worden verkocht of aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
 - Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.
 - Onjuist gebruik van het apparaat, onjuiste bediening of onvakkundige reparatie. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie. Voor schade worden geen garantieclaims geaccepteerd.
 - Dit apparaat is niet ontworpen voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
 - Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
 - Steek je vingers niet in de aandruktrechter wanneer je de aandrukhendel omlaag duwt.
 - De programmeerpoort niet openen. Dit mag alleen worden gedaan door bevoegd onderhoudspersoneel.
 - Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonenhouder op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonenhouder.
 - Vul het waterreservoir niet met heet water.
 - Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
 - Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek en poets deze daarna op met een zachte, droge doek. Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de verstrekte reinigingsinstructies.
 - Alle cocktails op alcoholbasis zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik door verantwoordelijke volwassenen die de wettelijke minimumleeftijd voor alcoholconsumptie hebben bereikt in hun respectieve land en/of staat en/of provincie. Gebruik de recepten verstandig en verantwoord.
 - Zorg ervoor dat het portafilter stevig in de zetgroep is geplaatst en vastgezet voordat u met een extractie begint.

Verwijder het portafilter nooit tijdens het extractieproces. Als u deze instructie niet opvolgt, kan dit leiden tot verbranding door hete stoom of hete koffie.

- Onjuist gebruik van het apparaat, zoals het zetten van koffie in de filterhouder zonder een van de meegeleverde filtermandjes, kan letsel en/of schade aan de oppervlakken rondom het apparaat veroorzaken.

LET OP

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


- Gebruik het apparaat niet op een afdruipegedeelte van een gootsteen of op houten of poreuze oppervlakken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Als de portafilter losraakt of draait tijdens extractie of stomen, houd de portafilterhendel stevig vast en stop de werking onmiddellijk. Als u dit niet doet, kan de portafilter onder druk loskomen, wat kan leiden tot letsel of schade.
- Open of verwijder geen

onderdelen van de koffiemachine tijdens gebruik.

LET OP

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



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



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

KENNISGEVING

AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Je apparaat beschikt over een interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over je apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop je apparaat wordt gebruikt. Als je apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we je apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen.

Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem bij vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

- 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 de filterpatronen niet.
- Als je langere tijd niet thuis bent, moet je het waterreservoir legen en het patroon vervangen.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Functies

SNELLE OPWARMTIJD

Innovatief verwarmingssysteem dat in 3 seconden de ideale extractietemperatuur bereikt.

40 mm PRECISIEMOLEN MET KEGELMAALWERK

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

STAP-VOOR-STAP BARISTABEGELEIDING

Swipe en selecteer in het drankenmenu. Laat je door de hele koffiezetprocedure leiden om van een perfect kopje koffie te genieten. Pas het shotvolume, de melktextuur of de melktemperatuur aan en sla het op als persoonlijke favoriet.

AANPASBARE MAALGRAAD

Maalgraadinstellingen voor espresso, van fijn tot grof voor optimale extractie.

AANPASBARE MAALHOEVEELHEID

Pas de hoeveelheid verse gemalen koffie in het filterbakje aan zodat deze met de fijne of grove maalgraad overeenkomt.

PID-TEMPERATUURREGELING

Elektronische PID-temperatuurregeling voor een betere temperatuurstabiliteit.

SPECIALE HEETWATERUITLOOP

Heetwateruitloop voor het maken van long blacks en het voorverwarmen van kopjes.

MINDER ROMMEL

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

HET PUCK-SYSTEEM VAN DE BARISTA TOUCH™ IMPRESS

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

- **Precisiemeting corrigeert automatisch de volgende dosering**

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

Juiste dosering wordt berekend op basis van de gemeten maalhoeveelheid.

- **Ondersteund aandrukken met de finishing twist (7°) van een barista**

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

KOUDE KOFFIE

- **Cold Brew**

Door het bereiden op een lagere temperatuur worden de zure smaken die door de warmte worden vastgehouden veel minder sterk. Hierdoor ontstaat een zacht en mild smaakprofiel dat je op dat moment kunt gebruiken of als basis kan dienen voor jouw "cold brew"-experimenten!

- **Koude espresso**

Extractie op een lagere temperatuur zorgt voor een espresso met een volle smaak en een crémelaag, zonder de zware tonen. De koude espresso-functie behoudt de klassieke smaak, maar is zachter en lichter van textuur.

AUTOMATISCH HANDSFREE MELK OPSCHUIMEN

Schuimt de melk automatisch op tot de geselecteerde temperatuur en stijf, van zijdezachte latté tot romige cappuccino. Kies het gewenste type melk om de beste resultaten voor zuivel-, amandel-, soja- en havermelk te behalen. Automatisch spoelen verwijderd achtergebleven melk uit het stoompijpje wanneer dit weer naar beneden wordt gericht.



Onderdelen



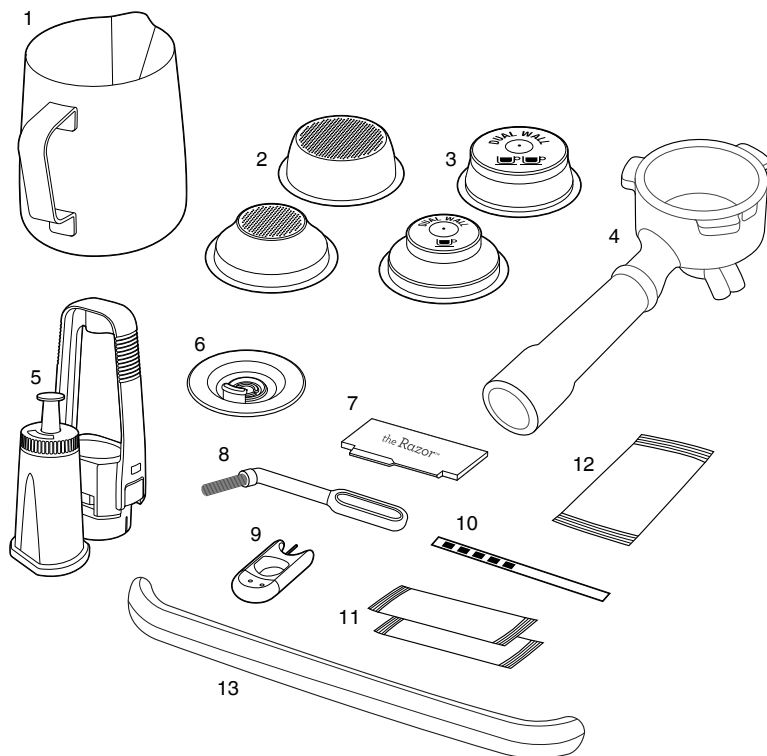
- A. Bonenhouder voor 340 g
- B. Touchscreen
- C. Aan/uit-knop
- D. Aandrukhendel
- E. Draaiknop voor maalgraad
- F. Verwijderbare tamperafdekking
- G. Molenhouder
- H. Zetgroep

- I. Heetwateruitloop
- J. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm
- K. Stoompijpje
- L. Opvangbakrooster
- M. Temperatuursensor voor melk
- N. Opvangbak

NIET WEERGEGEVEN

- Afneembaar waterreservoir voor 2 liter
- Opbergbak voor gereedschap
- Opbergruimte voor netsnoer

CE Classificatiegegevens
220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W



ACCESSOIRES

- | | |
|--|--|
| 1. Melkkan van roestvrij staal | 6. Reinigingschijf |
| 2. Enkelwandige filterbakjes voor 1 en 2 kopjes*
Gebruik voor het malen van verse hele koffiebonen. | 7. The Razor™-tool voor nauwkeurige dosering |
| 3. Dubbelwandige* filterbakjes voor 1 en 2 kopjes
Gebruik met voorgemalen koffie. | 8. Reinigingsborstel |
| 4. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm | 9. Reinigingstool voor tip van stoompijpje |
| 5. Waterfilterhouder met filter | 10. Teststrip voor waterhardheid |
| | 11. Reinigingspoeder |
| | 12. Ontkalkingspoeder |
| | 13. Spatrand van opvangbak
(alleen inbegrepen bij apparaten in kleur) |

* Enkelwandige filterbakje voor 2 kopjes zit al in portafilter



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van je espressoapparaat.

Zorg ervoor dat je alle onderdelen en accessoires uit de doos hebt gehaald voordat je deze weggooit.

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

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

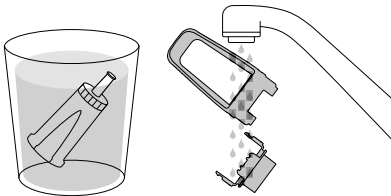


OPMERKING

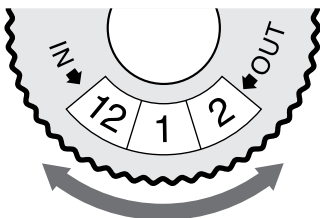
Apparaten in kleur, spatrand van opvangbak inbegrepen. NIET WEGGOOIEN.

DE WATERFILTER PLAATSEN

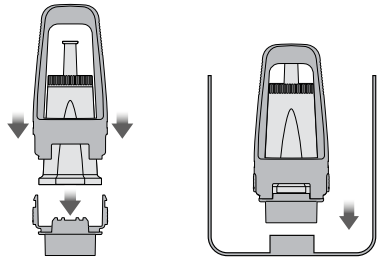
- Haal de waterfilter en waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat de filter 5 minuten in koud water weken.
- Spoel de filterhouder met koud water af.



- Stel de herinnering in op de volgende maand van vervanging. Wij raden aan de filter om de 3 maanden te vervangen.



- Plaats de filter in de twee delen van de filterhouder.
- Lijn de basis van de filterhouder uit met de adapter in het waterreservoir om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen. Druk deze omlaag om hem op zijn plaats vast te zetten.



OPMERKING

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



OPMERKING

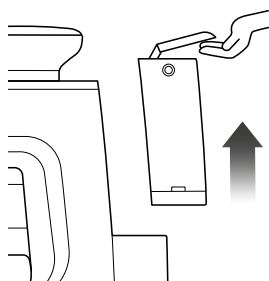
Als de waterhardheid 4 of 5 is tijdens het testen, is het bijzonder raadzaam over te stappen op een andere bron van water. Gefilterd water verlengt zowel de levensduur van je ingebouwde filter als de ontkalkingsintervallen. Het zorgt bovendien voor een superieure smaak. Controleer de waterhardheid van de waterbron die je hebt gekozen en voer deze overeenkomstig in het apparaat in. Vermijd het gebruik van te sterk gefilterd water, zoals omgekeerde-osmosewater, tenzij er mineralen aan het uiteindelijke water worden toegevoegd. Gebruik nooit gedestilleerd water of water zonder of met een laag mineraalgehalte, omdat dit de smaak van de koffie zal beïnvloeden.



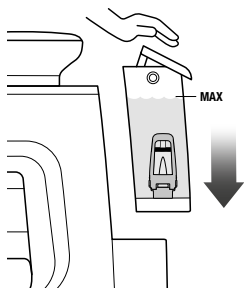
Funcities

Het waterreservoir vullen

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



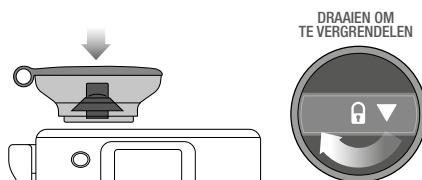
- Vul het waterreservoir met koud drinkbaar leidingwater tot het maximumniveau (aangegeven aan de zijkant van het reservoir met MAX).
- Plaats het waterreservoir terug op het apparaat en druk het naar beneden om te controleren of het op de juiste manier is geplaatst en op het apparaat is bevestigd.



OPMERKING

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

De bonenhouder bevestigen



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



TIP

Wij raden aan 100% Arabica-bonen te gebruiken met een branddatum op de zak in plaats van een 'Ten minste houdbaar tot'- of een houdbaarheidsdatum. Koffiebonen kunnen het best 5 tot 20 dagen na de branddatum worden geconsumeerd. Oude koffie kan te snel uit de uitlopen van de portafilter stromen en bitter en waterig smaken.



OPMERKING

Dit apparaat is specifiek ontworpen voor ongemalen gebrande koffiebonen. Maal geen ongebrande groene en te licht gebrande koffiebonen. Deze zijn te hard en niet bros genoeg om door het maalelement te gaan. Hierdoor kunnen de maalelementen beschadigd raken of breken en dit kan zelfs een veiligheidsrisico opleveren.

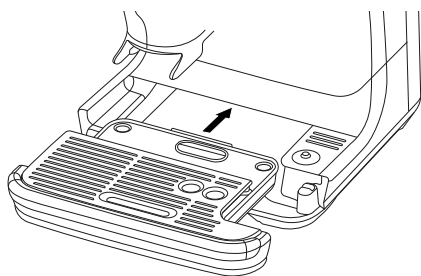
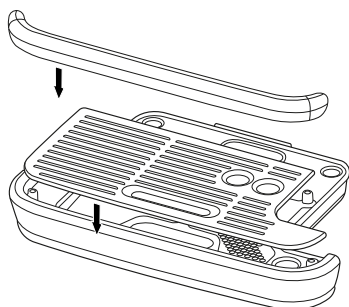
De opvangbak bevestigen

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



OPMERKING

Het gebruik van de spatrand van de opvangbak is optioneel. Het gebruik van de spatrand van de opvangbak kan je opvangbak tegen deuken en krassen beschermen.



ALGEMENE BEDIENING

- Controleer of het waterreservoir tot de maximummarkering met koud leidingwater is gevuld.
- Sluit het netsnoer aan op het stopcontact.
- Druk op de knop POWER.
- Volg de instructies op het scherm. Deze helpen je bij de eerste ingebruikname.

DRANKKEUZE

Swipe en selecteer het gewenste drankje.



OPMERKING

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

SCHERM MET DRANKJES

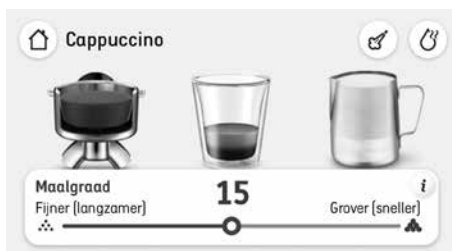
In dit scherm kun je je drankje aanpassen door het gewenste drankje op het scherm aan te raken.



- A. Pictogram Home
- B. Gekozen drankje
- C. Heet water
- D. Malen/dosering = tik op het pictogram onder de portafilter om de instellingen van de molen aan te passen.
- E. Bereiden = tik op het pictogram onder het koffieglas om de bereidingsinstellingen aan te passen.
- F. Melktextuur = tik op het pictogram onder de melkkan om de melkinstellingen aan te passen.

DE MAALGRAAD EN DOSERING INSTELLEN

- Pas de maalgraad aan met de draaiknop aan de zijkant van het apparaat.



- Volg de aanwijzingen op het scherm om het filterbakje met de gewenste grootte te kiezen.
- Tik op het pictogram van de portafilter om het malen te starten en de portafilter met versgemalen koffie te laten vullen.



- Het malen stopt automatisch.

SET-UP INTELLIGENTE BEREIDING

Set-up intelligente bereiding ondersteunt het instellen van de molen om een goed extractiebereik voor koffie te verkrijgen.

Is dat gelukt, dan kun je genieten van een uitgebalanceerd koffieshot.

Je kunt de maalgraad nu verder aanpassen en experimenteren, geheel naar eigen smaak.

Het is raadzaam deze functie te gebruiken telkens wanneer je andere bonen gebruikt, of als de meldingen voor te snel/langzaam op het scherm verschijnen.

Set-up intelligente bereiding vind je in het menu Instellingen onder de instellingen voor dranken.

HANDMATIG MOLEN LEGEN

Als het apparaat een tijdje niet is gebruikt, is het raadzaam oude gemalen bonen uit de

maaltrechter te verwijderen voor de beste koffieresultaten.

Tik op de maalknop, houd deze 2 seconden ingedrukt en laat de molen 5 seconden lopen.

Druk op de stopknop om te stoppen. Als de stopknop niet wordt ingedrukt, stopt de molen na 30 seconden automatisch.



ONDERSTEUND AANDRUKKEN

- Wanneer de maalcyclus is voltooid, is het apparaat klaar voor aandrukken.



- Druk de hendel omlaag naar de eindpositie. Hierdoor wordt de gemalen koffie met consistente kracht in de portafilter aangedrukt. Druk de hendel langzaam en gelijkmatig omlaag voor een beter gevormde puck.
- Laat de hendel na het aandrukken langzaam omhoog gaan tot deze weer in de uitgangspositie staat.
- Herhaal het aandrukken zoals hierboven tweemaal.



OPMERKING

Op het scherm wordt aangegeven of het aandrukken of de dosering laag, ideaal of hoog is.

EEN TE LAGE OF TE HOGE DOSERING CORRIGEREN

Een te lage of te hoge dosering kan optreden

wanneer je verse bonen aan de bonenhouder toevoegt, de bonen ouder worden, je een ander soort bonen gebruikt of als je de maalgraad aanpast.

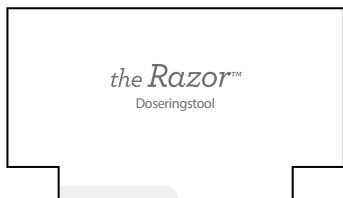
Wat te doen wanneer de dosering onder het ideale middelste streepje ligt?

- Wanneer de dosering onder het ideale middelste streepje ligt, geeft het apparaat dit aan en berekent het 'Een beetje meer'. Tik op het pictogram van de portafilter op het scherm om een beetje meer toe te voegen en volg de aanwijzingen op het scherm. Druk dit vervolgens aan om de bijgewerkte dosering te zien.
- Wanneer de ideale dosering is bereikt, werkt het apparaat de tijd voor automatische dosering automatisch bij voor de volgende cyclus.

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

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

TE HOGE DOSERING (DE JUISTE HOEVEELHEID DOSEREN)



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

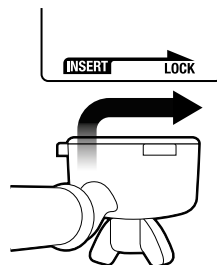
Steek de Razor™ in het filterbakje totdat de tool op de rand van het bakje rust. Het mesje van de doseringstool moet in het oppervlak van de aangedrukte koffie gaan.

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



De portafilter plaatsen

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



ESPRESSO-EXTRACTIE

- Selecteer een weergave van bereidingsopties op het scherm.
- Selecteer een hoeveelheid uit: Enkel (ca. 30 ml), Dubbel (ca. 60 ml) of Dubbel+ (ca. 90 ml).
- Selecteer Aangepast en versleep de stip om het koffievolume te verhogen of te verlagen.
- Tik op het pictogram van het koffiekopje op het scherm om de extractie te starten.
- De duur is vooraf ingesteld maar kan worden aangepast.



HANDMATIG OPHEFFEN

Houd het koffiepictogram ingedrukt (ongeveer 2 seconden) om naar de handmatige extractiemodus over te schakelen. Raak het koffiepictogram aan om de extractie te starten. Raak dit opnieuw aan om de extractie te stoppen.

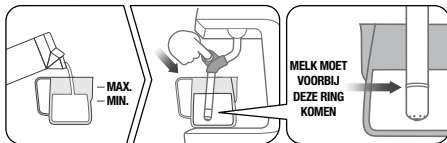


OPMERKING

- De hoeveelheid espresso die in het kopje wordt geëxtraheerd, is afhankelijk van de instellingen voor de maalgraad en de maalhoeveelheid.
- Wanneer je het koffiepictogram tijdens een vooraf ingesteld shotvolume aanraakt, stopt de extractie onmiddellijk.
- Voor een optimale smaak bij gebruik van een filterbakje voor 1 kopje, moet je ongeveer 30 ml extraheren. Voor een optimale smaak bij gebruik van een filterbakje voor 2 kopjes, moet je ongeveer 60 ml extraheren.

MELK OPSCHUIMEN

Verschillende merken en melkalternatieven krijgen hun eigen textuur. Voor het beste opschuimresultaat wordt aanbevolen volle melk te gebruiken wanneer je voor zuivelmelk kiest en melk van het baristatype voor plantaardige melk. Je moet het schuimniveau mogelijk aanpassen. Begin met koude melk. Vul de melkkan tot onder het tuitje. Til het stoompijpe op en steek het in de melkkan. Laat het stoompijpe zakken en zorg dat het helemaal naar beneden is gericht. De melkkan moet op de melktemperatuursensor op de opvangbak staan en de ring rond de stoomtip van het stoompijpe moet in de melk zitten.



OPMERKING

Gebruik het pictogram op het scherm voor de juiste positie van de melkkan.

Tik onder het melkkanpictogram op het pictogram om de melktemperatuur en het melkschuimniveau aan te passen of de melkoptie te wijzigen: zuivel, amandel, haver of soja.

Raak om te beginnen het melkkanpictogram aan. Op het scherm wordt de temperatuur van de melk weergegeven terwijl deze opwarmt.



TIP

Alle dranken op basis van melk

- Zet eerst koffie en zet melk opschuimen in de wachtrij.
- Schuim eerst melk op en zet de koffiebereiding in de wachtrij.



Het opschuimen van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt.

Til het stoompijpe op om de melkkan weg te nemen. Veeg het stoompijpe en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpe zakken om het automatisch te spoelen.

HANDMATIG MELK OPSCHUIMEN

De opties voor automatisch melk opschuimen en automatisch uitschakelen zijn uitgeschakeld in de handmatige modus. Begin met koude melk. Vul de melkkan tot onder het tuitje. Til het stoompijpe op en zet de melkkan onder het stoompijpe. Houd de melkkan schuin. Begin met opschuimen door op het pictogram van de melkkan op het scherm te tikken. Wanneer het opschuimen klaar is en de kan te heet is om normaal aan te raken, tik je op het pictogram van de melkkan op het scherm om te stoppen.

Veeg het stoompijpe en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpe zakken om het automatisch te spoelen.



LET OP: VERBRANDINGSGEVAAR

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

OPMERKING

- Wanneer het apparaat stoom genereert, hoor je een pompend geluid. Dit is de normale werking van de pomp.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde melkkan van roestvrij staal om melk op te schuimen. Het gebruik van een glazen of plastic kan om melk op te schuimen, kan tot oververhitte melk of gevaarlijke situaties leiden.

HEET WATER GEBRUIKEN

Het apparaat heeft een speciale heetwateruitloop. Je kunt de functie HEET WATER gebruiken om kopjes voor te verwarmen of handmatig heet water toe te voegen. Tik op het pictogram Heet water op het scherm om deze functie te starten en stoppen.

De maximumduur voor heet water is ongeveer 90 seconden. Afhankelijk van de grootte van je kopje moet je mogelijk een tweede keer op de knop Heet water tikken.

OPMERKING

Het gebruik van de heetwateruitloop en het stoompijpje is niet mogelijk tijdens het maken van espresso.

Laat heet water voor of na het extraheren van espresso lopen.



WAARSCHUWING

De temperatuur van de gevulde kop is ongeveer 75-90 °C. Wees voorzichtig met warme dranken.

TIP

Je kopje of glas opwarmen

Een warm kopje helpt je de ideale temperatuur van de koffie te behouden. Verwarm je kopje voor door het te spoelen met heet water uit de heetwateruitloop. Plaats het vervolgens op de verwarmingsplaat voor kopjes.

Opwarmen van de portafilter en het filterbakje

Een koude portafilter en koud filterbakje kunnen de extractietemperatuur voldoende verlagen om de kwaliteit van je espresso aanzienlijk te beïnvloeden. Zorg er altijd voor dat de portafilter en het filterbakje voor het eerste gebruik zijn voorverwarmd met heet water uit de heetwateruitloop.

OPMERKING

Veeg de portafilter en het filterbakje altijd droog voordat je gemalen koffie doseert, omdat vocht kan leiden tot de vorming van 'geultjes', waardoor water tijdens de extractie langs de gemalen koffie loopt.

FILTERBAKJES

Dit apparaat wordt geleverd met enkelwandige en dubbelwandige filterbakjes voor 1 kopje en 2 kopjes.

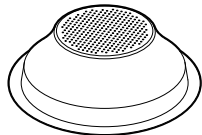
Gebruik het filterbakje voor 1 kopje voor één kopje koffie en het filterbakje voor 2 kopjes voor 2 kopjes of één sterker kopje of een grotere mok.

De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor gemalen koffie:

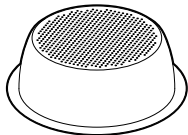
Filterbakje voor 1 kopje = 8-11 g

Filterbakje voor 2 kopjes = 16-19 g

Enkelwandige filterbakjes



1 KOPJE

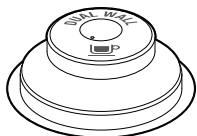


2 KOPJES

Gebruik enkelwandige filterbakjes wanneer je verse hele koffiebonen maalt.

Met deze bakjes kun je experimenteren met malen en doseren om een meer uitgebalanceerde espresso te maken.

Dubbelwandige filterbakjes



1 KOPJE



2 KOPJES

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

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

DE MALING

De maalgraad aanpassen



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

Draai aan de knop om de maalgraad aan te passen: naar de achterkant van het apparaat is grover, naar de voorkant is fijner. Hoe lager de waarde op het scherm, hoe fijner de maalgraad. Hoe hoger de waarde op het scherm, hoe grover de maalgraad.



OPMERKING

- Wanneer je de maalgraad wijzigt, wordt de nieuwe tijd voor automatische dosering berekend nadat je de volgende keer koffie hebt aangedrukt. De tijd wordt vervolgens bijgewerkt voor de volgende doseringscyclus. De dosering wordt automatisch berekend en opgeslagen. Er kunnen twee tot drie extracties nodig zijn om de extractie te kalibreren.

Espressoshot maken

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

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

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

Experimenteer met je koffie door deze factoren één voor één aan te passen en ontdek wat je het lekkerst vindt.

AANGEPASTE DRANKJES TOEVOEGEN EN VERWIJDEREN

Een nieuw drankje toevoegen

Als je een standaarddrinkje aanpast, tik je op het schijfje rechtsboven op het scherm om de nieuwe koffie-instellingen een andere naam te geven en op te slaan. Geef het nieuwe drankje een naam van maximaal 15 tekens. Elk nieuw drankje wordt opgeslagen in de drankencarrousel.



Een opgeslagen drankje wijzigen of verwijderen

Selecteer de naam van het opgeslagen drankje, houd het pictogram van de koffie drie seconden ingedrukt en selecteer Bewerken of Verwijderen op het scherm. Druk Ja om te bevestigen of Nee, annuleren om naar het scherm met de drankencarrousel terug te gaan.



INSTELLINGEN

Open het instellingenmenu door op het pictogram in de rechterbovenhoek van het scherm te tikken.

ONDERHOUD

Stoompijpe reinigen – Hier wordt uitgelegd hoe je het stoompijpe reinigt om eventuele verstoppingen te verwijderen voor betere stoomprestaties.

Zetgroep reinigen – Hiervoor heb je een reinigingstablet of -poeder nodig en dit neemt ongeveer 10 minuten tijd in beslag.

Molen reinigen – Volg het stapsgewijze proces om de molen schoon te maken voor optimale werking en om mogelijke verstoppingen te voorkomen.

Ontkalken – Ontkalken voorkomt een teveel aan mineraalafzetting en kalkaanslag. Een pop-upbericht laat je weten wanneer het tijd is om te ontkalken.

Waterfilter vervangen – Zorg ervoor dat het apparaat schoon water heeft voor gebruik.

DRANKINSTELLINGEN

Intelligente dosering – Hiermee schakel je Intelligente dosering in of uit. Intelligente dosering meet de dosering en schakelt de kalibratiefunctie voor intelligente bereiding in.

Standaardmelk – Lijst van verschillende soorten melk. Selecteer de gewenste standaardinstelling voor melk.

Koffietutorial – Het apparaat leidt je op het scherm stapsgewijs door het maken van een kop koffie.

OVERIGE

Meldingen – Lijst van de apparaatmeldingen.

Tips – Hiermee schakel je de tipanimaties op het scherm in of uit op het drankenscherm.

Datum en tijd – Hiermee stel je de datum en tijd van het apparaat in.

Eenheden – Hiermee schakel je tussen imperiale en metrische eenheden.

Help – Online help-informatiescherm met QR-code.

Taal – Stel hier de taal van het apparaat in.

Demonstratiemodus – Voor een demonstratiereeks van de Barista Touch™ Impress op het scherm.

Apparaat informatie – Hiermee geef je het modelnummer en de firmwareversie van het apparaat weer.

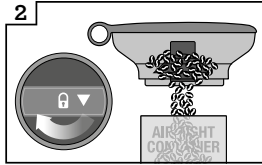
Fabrieksinstellingen – Gebruik deze functie om alle programmeerbare waarden terug te zetten op de fabrieksinstellingen en alle aangepaste dranken te verwijderen.

KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN VERSTELLEN

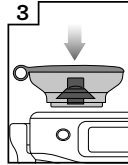
Sommige koffiesoorten vereisen een breder maalberek voor de ideale extractie of bereiding. Met je Barista Touch™ Impress kun je dit bereik uitbreiden met een verstelbaar bovenste maalement. Het is raadzaam slechts één aanpassing tegelijk uit te voeren.



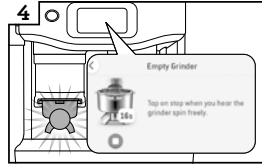
1 Ontgrendel de houder



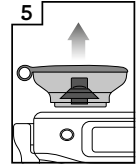
2 Houd bonenhouder boven bakje; draai knop om bonen in bakje te laten vallen



3 Plaats houder correct terug



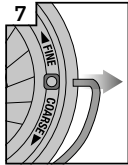
4 Laat molen draaien tot deze leeg is



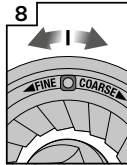
5 Verwijder houder



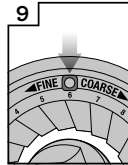
6 Verwijder bovenste maalement



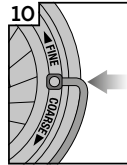
7 Verwijder draadhendel aan weerszijden van maalement



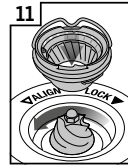
8 Verstel bovenste maalement met 1 cijfer, grover of fijner



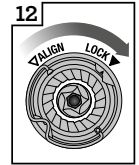
9 Lijn het cijfer uit met de handgreepopening



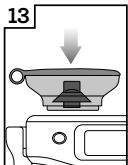
10 Steek draadhendel aan weerszijden in



11 Duw bovenste maalement stevig op zijn plaats



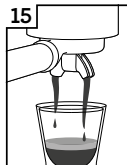
12 Vergrendel bovenste maalement



13 Plaats houder correct terug



14 Vergrendel de bonenhouder en vul deze met bonen.



15 Controleer je extractie



Onderhoud en reiniging

ACCESSOIRES

De machine is ontworpen om zo goed mogelijk te werken waar hij voor gemaakt is. Als de machine geen waterfilter gebruikt, volg dan de aanbevolen reinigingsinstructies voor machineaccessoires voor optimale machineprestaties. Als de accessoires niet regelmatig worden gereinigd, kan dit invloed hebben op de betrouwbaarheid of levensduur van de machine en de smaak van de koffie.



OPMERKING

De verstrekte aanbevelingen voor standaard schoonmaakproducten zijn bedoeld voor normaal gebruik. Individuele resultaten kunnen variëren afhankelijk van de specifieke omstandigheden en persoonlijke voorkeuren.

Voor optimale prestaties raadt Sage aan om hun eigen gecertificeerde schoonmaakproducten te gebruiken.

Bereiding

Aanbevelingen voor reiniging

Ontkalking

Regelmatig ontkalken is belangrijk omdat hard water tot ophoping van mineralen kan leiden. Deze ophoping kan de doorstroom, de bereidingstemperatuur, het vermogen van het apparaat en de smaak flink verminderen. Het wordt sterk aanbevolen om de machine elke 1-2 maanden of regelmatig te ontkalken, ongeacht of het meegeleverde waterfilter wordt gebruikt. Voor meer informatie, zie de sectie ONTKALKEN.

Zetgroep reinigen

Terugspoeling reinigt ranzige koffieoliën uit de zetgroep. Dit reinigingsproces kan variëren afhankelijk van het gebruik van de machine. Voor een machine die dagelijks thuis wordt gebruikt, wordt aanbevolen om elke 2-4 weken te terugspoelen. Voor meer informatie, zie de sectie REINIGEN VAN DE ZETGROEP.

Stoompijpje reinigen

Het reinigingsproces van het stoompijpje verwijdert eventuele melkresten, inclusief melkeiwitten die aan de buitenkant zijn gestold en die naar boven kunnen komen. Ondanks grondig doorspoelen kunnen zich toch resten ophopen in het pijpje. De reinigingsfrequentie kan variëren, afhankelijk van het gebruik van de machine. Over het algemeen wordt aanbevolen om het stoompijpje elke 2-4 weken schoon te maken. Voor meer informatie, zie de sectie REINIGEN VAN HET STOOMPIJPJE.

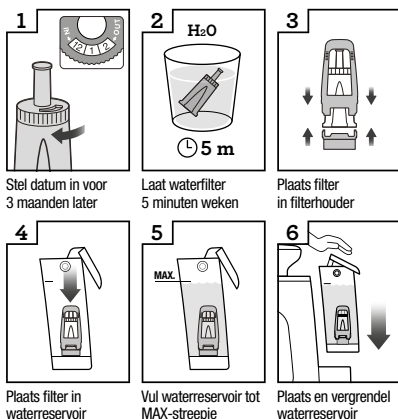
Molen reinigen

Koffieresten kunnen zich ophopen en hard worden in de molen, wat de efficiëntie en levensduur kan verminderen. Het is het beste om de bonenhouder en de molenkamer elke twee weken schoon te maken. Voor donker gebrande bonen met meer olie is het belangrijk om de molen elk kwartaal schoon te maken. Voor meer informatie, zie de sectie REINIGEN VAN KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN.

KLEURENDISPLAY MET TOUCHSCREEN

Houd het touchscreen droog en schoon om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

DE WATERFILTER IN HET WATERRESERVOIR VERVERGEN



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

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

OPMERKING

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

REINIGINGSCYCLUS

Er verschijnt een bericht wanneer het tijd is voor een reinigingscyclus. Dit is een spoelcyclus die losstaat van de ontkalkingscyclus. Volg de instructies op het scherm.

WAARSCHUWING

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

ONTKALKEN

Zelfs met de meegeleverde waterfilter, is het raadzaam het apparaat te ontkalken als er sprake is van kalkaanslag in het waterreservoir.

Ga naar Instellingen en selecteer Ontkalkingscyclus. Volg de instructies op het scherm.



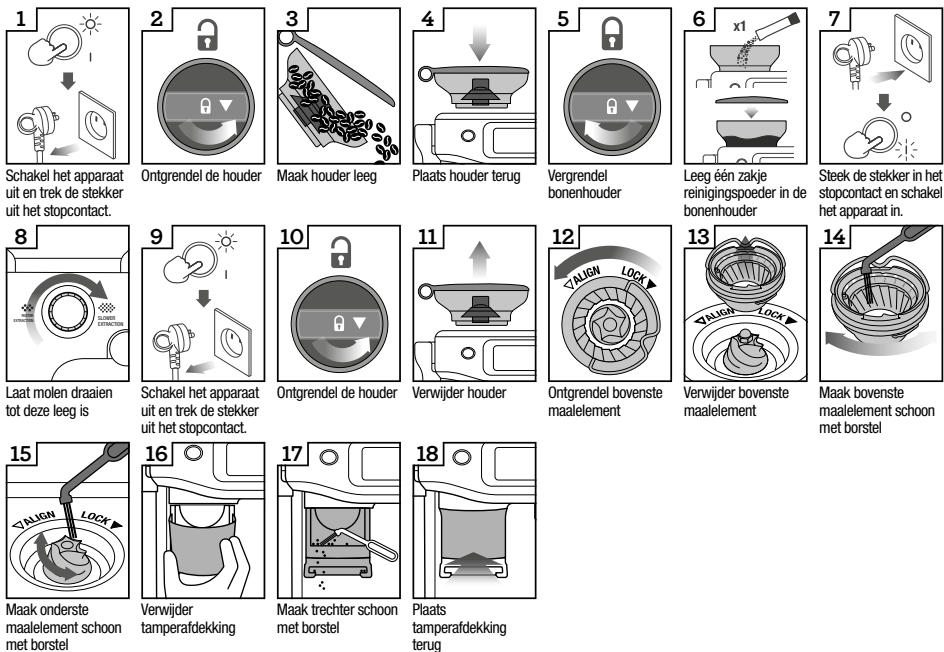
OPMERKING

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

- De reinigingscyclus is belangrijk om de zetgroep vrij te houden van koffie-oliën, terwijl de ontkalkingscyclus essentieel is om ervoor te zorgen dat de binnenkant van het apparaat schoon en vrij van kalkaanslag is.
- Gebruik geen flessenwater om te ontkalken. Flessenwater bevat meestal opgeloste vaste stoffen die tot aanslag aan de binnenkant van het apparaat kunnen leiden.

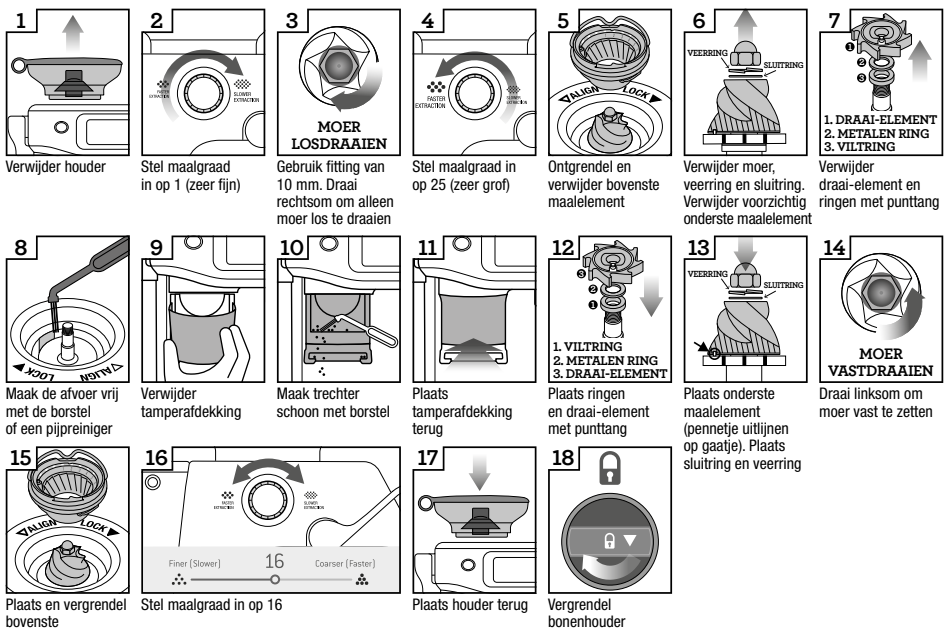
KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

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



GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN

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

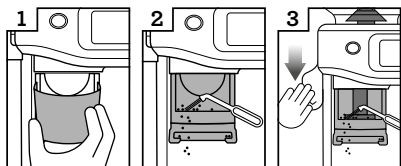




WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, aangezien de maalelementen extreem scherp zijn.

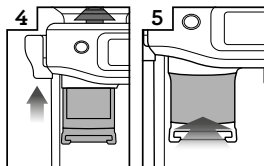
HET AANDRUKSYSTEEM REINIGEN



1
Verwijder tamperafdekking

2
Maak trechter schoon met borstel

3
Druk hendel naar beneden en maak schoon



4
Laat hendel los

5
Plaats tamperafdekking terug

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

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het opschuimen van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
- Als een van de openingen in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt, kan dit de opschuimprestaties verminderen.
- Ga naar Instellingen > Reiniging stoompijpje en volg de instructies op het scherm.



OPMERKING

Als het portafilter in de zetgroep is geplaatst, laat het apparaat dan afkoelen en verwijder het portafilter voordat u het apparaat weer inschakelt.

DE FILTERBAKJES EN DE PORTAFILTER REINIGEN

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

DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek schoon worden geveegd om koffieresten te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig. Plaats een leeg filterbakje en lege portafilter in de zetgroep. Tik op het pictogram Bereiding op het scherm en laat kort water doorlopen om koffieresten weg te spoelen.

DE OPVANGBAK EN OPBERGBAK REINIGEN

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



OPMERKING

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

BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

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

HET APPARAAT OPBERGEN

- Druk voordat je het apparaat opbergt op de aan/uit-knop en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder ongebruikte bonen uit de bonenhouder, maak de molen schoon en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg.
- Zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires op hun plaats of in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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

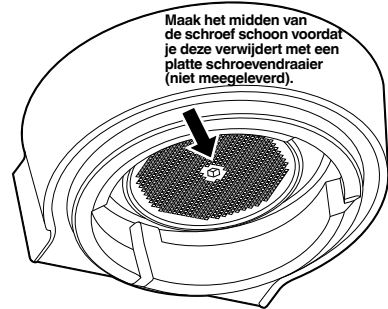
DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

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

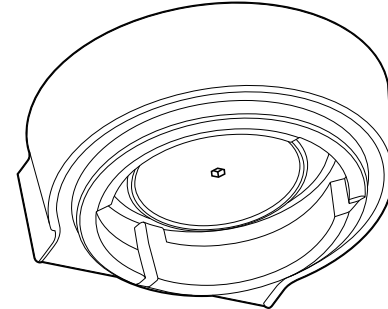
- Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder voorzichtig het waterreservoir en de opvangbak. Let vooral goed op als ze vol zijn.
- Gebruik een prikker of iets soortgelijks om eventuele koffieresten uit het midden

van de schroef te verwijderen.

- Gebruik een platte schroevendraaier (niet meegeleverd) om de schroef los te draaien. Draai tegen de klok in om de schroef los te maken.



- Is de schroef eenmaal los, verwijder deze dan en bewaar de schroef en de druppelplaat op een veilige plek. Onthoud welke kant van de druppelplaat naar beneden was gericht. Zo kun je deze later gemakkelijker terugplaatsen. Was de druppelplaat af in warm zeepsop en droog deze grondig af.
- Verwijder de siliconen afdichting met je vingers of een punttang. Plaats de nieuwe afdichting met de platte zijde naar beneden zodat de geribbelde zijde naar je toe is gericht.



- Plaats de verdeelplaat terug, dan de druppelplaat, dan de schroef. Draai de schroef met je vingers 2 of 3 keer met de klok mee en gebruik een platte schroevendraaier om de schroef vast te draaien tot deze gelijk ligt met de druppelplaat.
- Plaats de opvangbak en het waterreservoir terug.




OPMERKING

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



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Er komt geen water uit de zetgroep	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir volledig op zijn plaats en zorg dat het is vergrendeld.
Geen heet water	• Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir bij.
Geen stoom	• Stoompijpje is verstopt.	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool. Is het stoompijpje nog steeds verstopt, verwijder dan het uiteinde met de sleutel in de meegeleverde reinigingstool en week het in heet water. Schroef het uiteinde terug op het stoompijpje met de sleutel in de reinigingstool.
OPMERKING		
Als het portafilter in de zetgroep is geplaatst, laat het apparaat dan afkoelen en verwijder het portafilter voordat u het apparaat weer inschakelt.		
Het apparaat staat AAN maar werkt niet meer		Schakel het apparaat uit. Wacht 60 minuten en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning als het probleem aanhoudt.
Koffie loopt te snel door	• De koffie is te grof gemalen.	Zet de maalgraad op een lagere instelling.
	• Er zit niet genoeg gemalen koffie in de filter.	Raadpleeg De maalgraad en dosering instellen onder  Functies.
Koffie is te koud	• Kopjes zijn niet voorverwarmd.	Verwarm de kopjes voor.
	• Melk niet genoeg verhit (als je een drankje op melkbasis maakt).	Controleer de geselecteerde melktemperatuur.
Geen crèmelaagje	• Koffiebonen zijn oud.	Gebruik versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5-20 dagen na die datum.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Er komt geen stoom of heet water uit de machine en er verschijnt geen foutmelding, zelfs niet na het voltooien van de ontkalkings- of stoompijpreinigingscyclus.	<ul style="list-style-type: none"> • Mogelijk probleem met een ventiel. 	<p>Laat de machine afkoelen, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder het portafilter. Sluit de machine vervolgens weer aan en controleer of er heet water of stoom uitkomt.</p> <p>Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Sage klantenservice.</p>
Espresso loopt langs de rand van de portafilter	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter niet correct in de groepskop geplaatst. 	<p>Zorg ervoor dat het portafilter naar rechts is gedraaid totdat de hendel voorbij het midden is en goed vastzit. Als u verder dan het midden draait, beschadigt de siliconen afdichting niet. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Sage klantenservice.</p>
Portafilter komt uit de groepskop tijdens een extractie	<ul style="list-style-type: none"> • Er ligt koffiedik rond de rand van het filterbakje. 	<p>Verwijder na het malen overtollige Coffee van de rand van het filterbakje, zodat deze goed in de filterkop blijft zitten.</p> <hr/> <p>Voer een reinigingscyclus van de zetgroep uit. Als het probleem aanhoudt, verwijder en reinig de stoomring of vervang de stoomring indien deze beschadigd is. Verwijder ter preventie overtollig koffiemaatsel van de rand van de filterkorf na het malen om een goede afdichting in de zetgroep te garanderen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • De stoompijp is verstopt 	<p>Verwijder de portafilter nadat het apparaat is afgekoeld en voordat u de stoompijp opnieuw gebruikt. Reinig de punt van de stoompijp met het meegeleverde reinigingsgereedschap voor de stoompijp en voer een reinigingscyclus voor de stoompijp uit. Als de stoompijp nog steeds verstopt is, voer een ontkalkingscyclus uit.</p>



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 voor defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

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



Opmerkingen



Opmerkingen

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



IT MANUALE UTENTE

Sage®



Sommario

- 2 Sage® consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 7 Caratteristiche
- 8 Componenti
- 10 Montaggio
- 11 Funzioni
- 21 Manutenzione e pulizia
- 27 Risoluzione dei problemi
- 29 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- Sul sito Web sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare la macchina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che la macchina sia montata correttamente e svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Prima di usare la macchina per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consi-

- glia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e la macchina stessa per verificare la presenza di eventuali danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare la macchina e portarla con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminata, sostituita o riparata.
 - Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
 - Evitare di toccare le superfici calde. Assicurarsi sempre che la macchina si sia raffreddata a sufficienza: se deve essere lasciata incustodita, se deve essere pulita, spostata, montata o riposta o in caso di sostituzione degli accessori, spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegnere e scollegare la macchina dalla presa di alimentazione.
 - Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento. Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
 - Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto supervisione o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno. Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
 - Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
 - Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore e all'acqua, piana e asciutta, lontano dal bordo del bancone e non utilizzarlo sopra o vicino a una fonte di calore come una piastra riscaldante, un forno o un piano cottura a gas.

- Non utilizzare l'elettrodomestico in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici. L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage® può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questa macchina è solo per uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- La manutenzione deve essere eseguita solamente da un addetto all'assistenza autorizzato.
- Uso improprio dell'apparecchio, utilizzato in modo scorretto, o riparazione non professionale. In questi casi, la garanzia non è valida. La garanzia non copre eventuali danni.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento. L'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Non inserire le dita nell'imbuto per la pressatura mentre si preme la leva di pressatura verso il basso.
- Non aprire la porta di programmazione; questa può essere utilizzata solamente dal personale di servizio autorizzato.
- Non utilizzare il macinacaffè se il coperchio del portachicchi non è in posizione. Tenere dita, mani, capelli, vestiti e utensili lontani dal portachicchi durante l'utilizzo.
- Non riempire il serbatoio con acqua calda.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- La superficie esterna può essere pulita con un panno morbido e umido e poi lucidata con un panno morbido e asciutto. Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite.
- Tutti i cocktail a base di alcol sono destinati all'uso esclusivo da parte di adulti responsabili in età legale per bere alcolici nel rispettivo paese e/o stato e/o provincia. Si prega di utilizzare le ricette in modo saggio e responsabile.

- Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito e fissato nella testa del gruppo prima di iniziare un'estrazione. Non rimuovere mai il portafiltro durante il processo di estrazione. La mancata osservanza di questa istruzione può causare scottature da vapore caldo o caffè caldo.
- L'uso improprio della macchina, come la preparazione del caffè nel portafiltro senza uno dei cestelli filtranti in dotazione, può causare danni e/o lesioni alle superfici circostanti la macchina.

ATTENZIONE

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

- Non utilizzare l'apparecchio su uno scolapiatti del lavello né su superfici in legno o porose.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Se il portafiltro si allenta o ruota durante l'estrazione o l'erogazione del vapore, tenere saldamente l'impugnatura del portafiltro e interrompere immediatamente il funzionamento. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare il distacco

del portafiltro sotto pressione, con rischio di lesioni o danni.

- Non aprire né rimuovere alcun componente della macchina da caffè durante il funzionamento.

ATTENZIONE

Per evitare danni alla macchina non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia; utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.



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



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

AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE -

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente.

Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo privacy@sageappliances.com

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA

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

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Caratteristiche

RISCALDAMENTO RAPIDO

L'innovativo sistema di riscaldamento raggiunge la temperatura di estrazione ideale in 3 secondi.

40 mm MACINACAFFÈ CONICO DI PRECISIONE

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

GUIDA PASSO A PASSO PER IL BARISTA

Scorrere per selezionare dal menu delle bevande. Sarà possibile ricevere linee guida durante l'intero processo di preparazione del caffè, in modo da poter assaporare una tazza di caffè perfetta. Regolare il volume di erogazione, la montatura o la temperatura del latte, e salvare le impostazioni come preferite.

GRADO DI MACINATURA REGOLABILE

Impostazioni di macinatura del caffè espresso, da fine a grossa, per garantire un'estrazione ottimale.

QUANTITÀ DI CAFFÈ MACINATO REGOLABILE

Regolare la quantità di caffè macinato fresco all'interno del filtro in base al grado di macinatura.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID

Controllo elettronico della temperatura PID per una temperatura più stabile.

BECCUCCIO DEDICATO PER L'ACQUA CALDA

Uscita dell'acqua calda dedicata per preparare il caffè nero lungo, il tè e preriscaldare le tazze.

MENO SPORCO

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

THE BARISTA TOUCH™ - IL SISTEMA IMPRESS™ PUCK

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

- **Misurazione precisa che corregge automaticamente la dose successiva**

La misurazione della macinatura visualizzata sul display mostra quando viene raggiunto il livello corretto e il sistema ricorda automaticamente la regolazione per la dose successiva.

Il livello di dose corretto viene calcolato in base alla quantità di caffè macinato misurata.

- **Pressatura assistita con una torsione professionale di 7°**

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

CAFFÈ FREDDO

- **Cold Brew**

L'infusione a temperature più basse riduce le note acide trattenute dal calore. In questo modo si ottiene un profilo dal sapore morbido e pastoso che può essere gustato da solo o costituire la base per gli esperimenti in modalità Cold Brew!

- **Espresso freddo**

L'estrazione a temperature più basse produce un espresso dal sapore pieno e cremoso, senza toni pesanti. L'espresso a freddo mantiene il sapore classico ma ha una consistenza più morbida e leggera.

MONTATURA DEL LATTE AUTOMATICA

Montatura automatica del latte per raggiungere la temperatura e la consistenza desiderate, da omogenea e vellutata a cremosa. Scegliere il tipo di latte preferito per ottimizzare i risultati per il latte vaccino, di mandorla, di soia e di avena. Il lavaggio automatico rimuove il latte residuo dalla lancia vapore al termine della montatura del latte.



Componenti

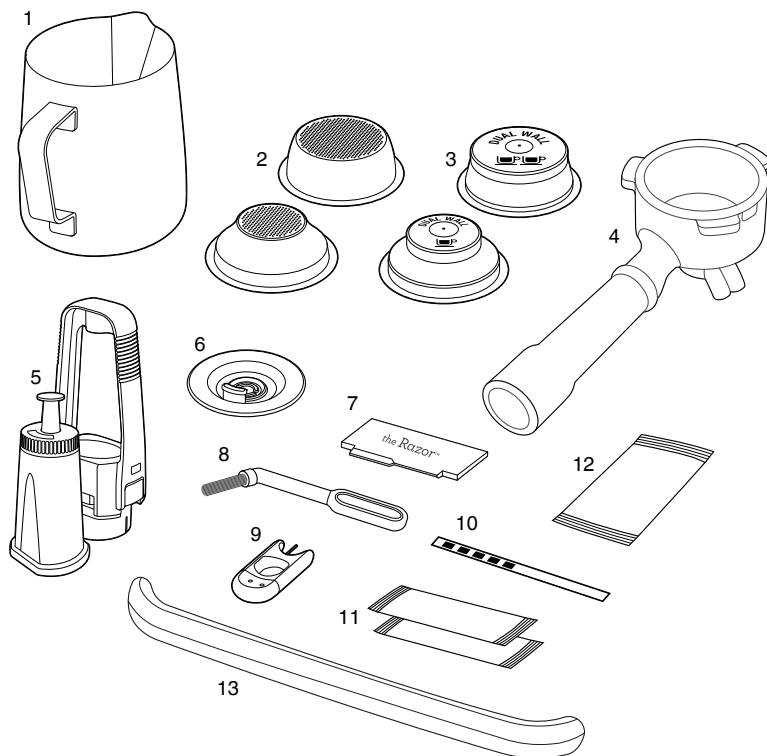


- | | |
|--|---|
| A. Portachicchi da 340 g | G. Supporto per il portafiltro |
| B. Display touch | H. Gruppo di erogazione |
| C. Pulsante Power (Alimentazione) | I. Beccuccio per l'acqua calda |
| D. Leva di pressatura | J. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm |
| E. Manopola di regolazione del grado di macinatura | K. Lancia vapore |
| F. Copertura per la pressatura rimovibile | L. Griglia per vassoio raccogliocce |
| | M. Sensore di temperatura del latte |
| | N. Vassoio raccogliocce |

NON MOSTRATO

- Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2 l
- Vano portaoggetti per gli strumenti
- Alloggiamento del cavo di alimentazione

CE Informazioni sui valori nominali
220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W



ACCESSORI

- | | |
|--|---|
| 1. Lattiera in acciaio inossidabile | 6. Disco di pulitura |
| 2. Filtri a parete singola *(1 tazza e 2 tazze)
Utilizzare con chicchi di caffè interi freschi. | 7. Strumento di dosaggio di precisione the Razor™ |
| 3. Filtri a parete doppia* (1 tazza e 2 tazze)
Utilizzare con caffè premacinato. | 8. Spazzolino per pulizia |
| 4. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm | 9. Accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore |
| 5. Filtro dell'acqua con supporto | 10. Test di durezza dell'acqua |
| | 11. Polvere detergente |
| | 12. Polvere decalcificante |
| | 13. Protezione del vassoio raccogli gocce
(inclusa solo nelle macchine a colori) |

* Il filtro a parete singola da 2 tazze è installato nel portafiltro



Montaggio

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Preparazione della macchina

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

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

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

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

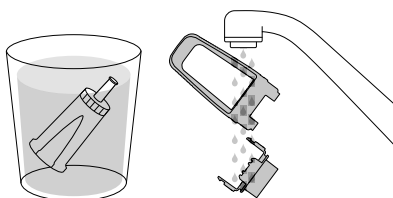


NOTA

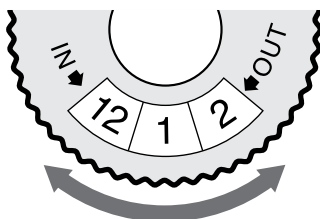
Per le macchine a colori, la protezione del vassoio raccogliogocce è inclusa. **NON GETTARE VIA.**

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

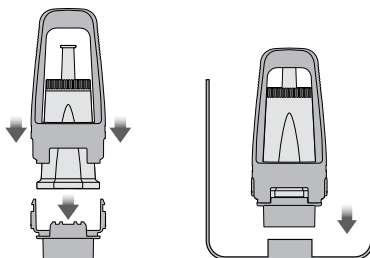
- Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Risciacquare il supporto del filtro in acqua fredda.



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



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



NOTA

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



NOTA

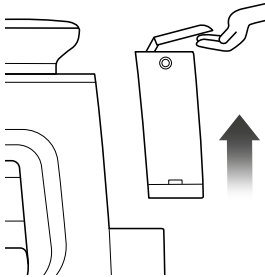
Se la durezza dell'acqua è 4 o 5 al momento del test, è consigliabile passare a una fonte d'acqua alternativa. L'acqua filtrata prolunga la durata del filtro incorporato e gli intervalli di decalcificazione, oltre a garantire un gusto superiore. Assicurarsi di verificare la durezza dell'acqua della fonte alternativa selezionata e inserirla nella macchina di conseguenza. Evitare di utilizzare acqua eccessivamente filtrata, come l'acqua a osmosi, a meno che non si aggiunga qualche sale minerale all'acqua finale. Non utilizzare mai l'acqua distillata o con contenuto di sali minerali basso o pari a zero, perché questo inciderà sul gusto del caffè.



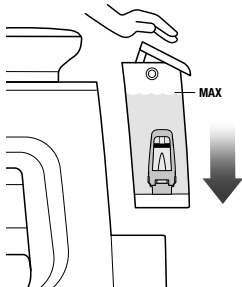
Funzioni

Riempire il serbatoio dell'acqua

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



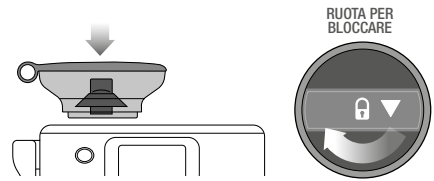
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda potabile fino al segno MAX presente sul lato del serbatoio.
- Ricollocare il serbatoio dell'acqua nella macchina, spingendo verso il basso per assicurarsi che sia posizionato correttamente e fissato alla macchina.



NOTA

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

Fissare il portachicchi



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



SUGGERIMENTO

Si raccomanda di utilizzare caffè 100% arabica di alta qualità con l'indicazione della data di tostatura impressa sulla confezione. Questo è da preferire alle confezioni che mostrano la sola data di scadenza. È preferibile consumare i chicchi di caffè entro 5-20 giorni dalla data di tostatura. Il caffè vecchio potrebbe fuoriuscire troppo velocemente dal portafiltro e avere un sapore amaro e blando.



NOTA

Questa macchina è progettata solo per chicchi di caffè tostati interi. Evitare di macinare chicchi di caffè verdi crudi o poco tostati. Sono compatti e non abbastanza friabili da poter essere passati in un macinacaffè. Potrebbero danneggiare o rompere il macinacaffè e rappresentare un rischio per la sicurezza.

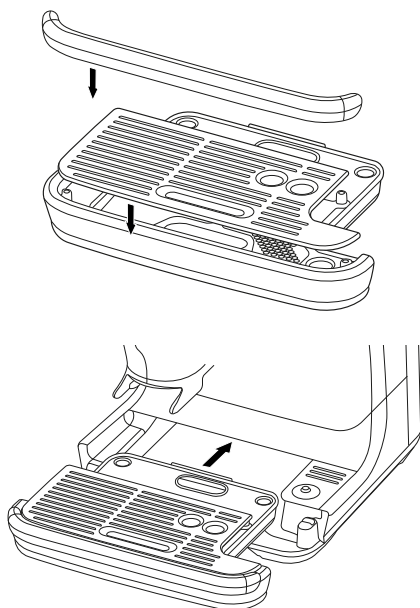
Fissare il vassoio raccogli-gocce

- Posizionare la griglia del vassoio raccogli-gocce al centro del vassoio stesso.
- Per le macchine a colori, fissare la protezione del vassoio raccogli-gocce al vassoio stesso.
- Far scorrere il vassoio raccogli-gocce all'interno della macchina.



NOTA

L'utilizzo della protezione del vassoio raccogli-gocce è facoltativo. Tuttavia, l'uso della protezione per il vassoio raccogli-gocce può proteggere il vassoio da ammaccature e graffi.



FUNZIONAMENTO GENERALE

- Verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda del rubinetto fino all'indicatore di contenuto massimo.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- Premere il pulsante "Power".
- Seguire le istruzioni sul display per eseguire la prima configurazione.

SELEZIONE BEVANDE

Scorrere e selezionare la bevanda preferita.



NOTA

Il display touch deve essere mantenuto asciutto e pulito per garantire il corretto funzionamento della macchina.

SCHERMATA BEVANDE

In questo display è possibile personalizzare la bevanda toccandola sullo schermo.



- A. Icona Home
- B. Bevanda scelta
- C. Acqua calda
- D. Macinatura/dose = toccare l'icona sotto il portafiltro per regolare le impostazioni del macinacaffè.
- E. Estrazione = toccare l'icona sotto il bicchiere di caffè per regolare le impostazioni di estrazione.
- F. Montatura del latte = toccare l'icona sotto la lattiera per regolare le impostazioni del latte.

IMPOSTARE IL GRADO DI MACINATURA E IL DOSAGGIO

- Regolare il grado di macinatura usando la manopola sul lato della macchina.



- Seguire le indicazioni sul display per selezionare la dimensione del cestello filtrante preferita.
- Toccare l'immagine del portafiltro per iniziare la macinatura, quindi lasciare che il caffè macinato fresco riempia il portafiltro.



- La macinatura si interromperà automaticamente.

CONFIGURAZIONE INTELLIGENT BREW

La configurazione Intelligent Brew ti permette di raggiungere un ottimo intervallo di estrazione del caffè, assistendo il processo di calibrazione del macinacaffè.

Una volta terminato il processo, potrai goderti un espresso perfettamente bilanciato.

Da questo punto, potrai regolare ulteriormente il grado di macinatura e sperimentare fino a trovare lo stile più adatto a te.

Ti consigliamo di usare questa funzione ogni volta che cambi i chicchi di caffè, o nei casi in cui la macchina segnali "too fast" (troppo veloce) o "too slow" (troppo lenta) sullo schermo.

Puoi trovare la configurazione Intelligent Brew nel menu Impostazioni, sotto "Impostazioni bevande".

PULIZIA MANUALE DEL MACINACAFFÈ

Nel caso in cui la macchina non venga utilizzata da un po' di tempo, è importante eliminare i chicchi di caffè rimasti nell'imbuto del macinacaffè per ottenere un espresso sempre squisito.

Per avviare la pulizia: tieni premuto il pulsante della macinatura per 2 secondi e lascia scorrere per 5 secondi.

Per fermare il processo: premi il pulsante di stop. Se il tasto di stop non viene premuto, la pulizia del macinacaffè si arresterà automaticamente dopo 30 secondi.



PRESSATURA ASSISTITA

- Una volta completato il ciclo di macinatura, la macchina sarà pronta per la pressatura.



- Spingere la leva verso il basso fino alla posizione finale. Così facendo i chicchi nel portafiltro verranno pressati utilizzando una pressione costante. Spingere la leva lentamente e in modo costante contribuisce a migliorare l'aspetto del disco di caffè.
- Terminata la pressatura, sollevare lentamente la leva riportandola in posizione iniziale.
- Ripetere l'azione di pressatura di cui sopra per due volte.



NOTA

Il display indicherà se la pressatura o la dose è bassa, ideale o alta.

COME CORREGGERE UNA DOSE INSUFFICIENTE O ECCESSIVA?

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

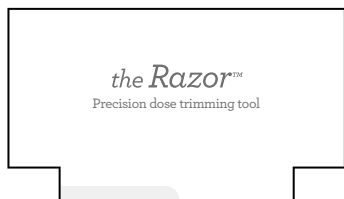
Cosa fare quando il livello di dosaggio è al di sotto della barra ideale?

- Quando la dose è al di sotto della barra ideale, la macchina indicherà e calolerà "A Bit More". Toccare l'immagine del portafiltro sul display per aggiungerne un po' di più, quindi seguire le indicazioni sul display ed eseguire un'altra pressatura per aggiornare il livello di dosaggio.
- Una volta raggiunta la dose ideale, la macchina aggiornerà automaticamente il tempo di dosaggio automatico per il ciclo successivo.

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

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

DOSE ECCESSIVA (DOSAGGIO)



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

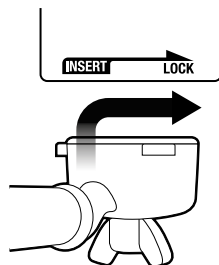
Inserire l'accessorio the Razor™ nel cestello del portafiltro fino a poggiare l'indentatura dell'accessorio sul bordo del filtro. La lama dello strumento di dosaggio dovrebbe penetrare la superficie del caffè pressato.

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



Inserire il portafiltro

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



ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO

- Selezionare una visualizzazione delle opzioni di estrazione sul display.
- Selezionare le opzioni di dimensioni del caffè: Singolo (circa 30 ml), doppio (circa 60 ml) o triplo (circa 90 ml).
- Selezionare Pers. e far scorrere e trascinare il punto per aumentare o diminuire il volume del caffè.
- Toccare l'immagine della tazza di caffè sul display per avviare l'estrazione.
- I tempi di estrazione sono preimpostati, ma possono essere personalizzati.



AZIONAMENTO MANUALE

Tenere premuta l'immagine del caffè (per circa 2 secondi) per accedere alla modalità di estrazione manuale. Toccare l'immagine del caffè per iniziare l'estrazione, quindi toccarla nuovamente per interromperla.

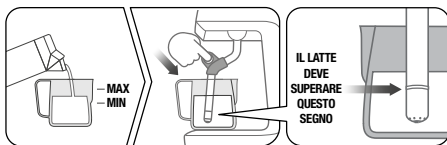


NOTA

- La quantità di espresso estratto nella tazza varia a seconda delle impostazioni del grado di macinatura e della quantità di caffè macinato.
- Se si tocca l'immagine del caffè durante un'erogazione preimpostata, l'estrazione si arresterà immediatamente.
- Per ottenere un aroma ottimale quando si utilizza un filtro da 1 TAZZA, è necessario erogare circa 30 ml di caffè. Quando si utilizza un filtro da 2 TAZZE, è necessario erogare circa 60 ml di caffè.

MONTATURA DEL LATTE

Marche e tipi diversi di latte e alternative al latte vengono montati in modo diverso. Per ottenere i migliori risultati di montatura, si consiglia di utilizzare il latte intero quando si utilizza il latte vaccino e il latte usato dai baristi per il latte vegetale. Può essere necessario regolare di conseguenza il livello di schiuma. Iniziare con latte freddo. Riempire la lattiera al di sotto della posizione del beccuccio di uscita. Sollevare la lancia vapore e introdurla nella lattiera. Abbassare completamente la lancia vapore. La lattiera deve poggiare sul sensore di temperatura posizionato sul vassoio raccogliogocce, la punta della lancia vapore deve essere immersa e il latte deve coprire l'anello attorno alla punta.



NOTA

Confrontare l'immagine sul display per verificare che la posizione della lattiera sia corretta.

Sotto l'immagine della lattiera, toccare l'icona per regolare la temperatura del latte, il livello di schiumatura o cambiare l'opzione del latte: vaccino, mandorle, avena o soia.

Per iniziare, toccare l'immagine della lattiera. Il display mostrerà la temperatura del latte mentre si riscalda.



SUGGERIMENTO

Tutte le bevande a base di latte

- Estrarre prima il caffè e mettere in coda la montatura del latte.
- Montare prima il latte e mettere in coda l'estrazione del caffè.



La montatura del latte si arresterà automaticamente quando viene raggiunta la temperatura selezionata.

Sollevare la lancia vapore per rimuovere la lattiera. Pulire la lancia e la punta con un panno umido pulito. Abbassare la lancia vapore. La pulizia della lancia verrà avviata automaticamente.

MONTATURA DEL LATTE MANUALE

La montatura del latte automatica e lo spegnimento automatico sono disabilitati durante la modalità di montatura manuale del latte. Inizia con del latte freddo. Riempi la lattiera fino a poco sotto il beccuccio. Solleva la lancia vapore e inserisci la lattiera sotto la lancia. Mantieni la lattiera inclinata. Per iniziare a montare, tocca l'immagine della lattiera sullo schermo. La montatura è completa quando la lattiera è calda al tatto ma non bollente. Tocca l'immagine della lattiera sullo schermo per interrompere.

Pulire la lancia vapore e la punta della lancia con un panno umido pulito. Abbassare la lancia vapore. La pulizia della lancia verrà avviata automaticamente.

ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONE

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

NOTA

- Quando la macchina produce il vapore è possibile udire un suono simile a quello di una pompa. Questo è il normale funzionamento della pompa.
- Per montare il latte, utilizzare esclusivamente la lattiera in acciaio inossidabile inclusa nella confezione. L'utilizzo di contenitori in vetro o plastica per montare il latte potrebbe causare il surriscaldamento del latte o situazioni pericolose.

UTILIZZARE L'ACQUA CALDA

La macchina ha un beccuccio per l'acqua calda dedicato. La funzione ACQUA CALDA può essere utilizzata per preriscaldare le tazze o aggiungere manualmente acqua calda. Per avviare e interrompere l'erogazione di acqua calda, toccare l'icona "Acqua calda" sul display.

Il limite di erogazione dell'acqua calda è di circa 90 secondi. A seconda della dimensione della tazza, può essere necessario premere il pulsante "Acqua calda" una seconda volta per interrompere l'erogazione.

NOTA

L'utilizzo del beccuccio per l'acqua calda e della lancia vapore non è possibile durante l'estrazione dell'espresso.

Far scorrere l'acqua calda prima o dopo l'estrazione dell'espresso.



ATTENZIONE

La temperatura della tazza riempita è di circa 75°C - 90°C. Fare attenzione quando si maneggiano bevande calde.

SUGGERIMENTO

Riscaldare la tazza o il bicchiere

Una tazza calda aiuterà a mantenere la temperatura ottimale del caffè. Preriscaldare la tazza sciacquandola con acqua corrente calda e posizionarla sul vassoio di riscaldamento delle tazze.

Riscaldare il portafiltro e il filtro

Un portafiltro e un filtro freddi possono ridurre la temperatura di estrazione a tal punto da influire significativamente sulla qualità dell'espresso. Assicurarsi sempre che il portafiltro e il filtro siano preriscaldati con acqua calda dal beccuccio per l'acqua calda prima di utilizzare la macchina per la prima volta.

NOTA

Asciugare sempre il portafiltro e il filtro prima di dosare il caffè macinato, poiché l'umidità può favorire la canalizzazione, ossia il passaggio dell'acqua attraverso il caffè macinato durante l'estrazione.

FILTRI

La macchina comprende filtri a parete singola e doppia da 1 tazza e 2 tazze.

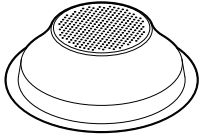
Utilizzare il filtro per 1 tazza per preparare una sola tazza di caffè e quello per 2 tazze per preparare due tazze o una sola tazza di caffè forte.

I filtri forniti sono progettati per caffè macinato:

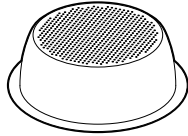
Filtro 1 tazza = 8-11 g

Filtro 2 tazze = 16-19 g

Filtri a parete singola



1 TAZZA



2 TAZZE

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

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

Filtri a parete doppia



1 TAZZA



2 TAZZE

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

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

MACINATURA

Regolazione del grado di macinatura



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

Per regolare la macinatura, ruotare la relativa manopola verso la parte posteriore della macchina per una macinatura più grossa, o verso la parte anteriore per una macinatura più fine. Più piccolo è il valore visualizzato sul display, più fine sarà il grado di macinatura. Più grande è il valore, più grosso sarà il grado di macinatura.

NOTA

- Il nuovo tempo di dosaggio automatico verrà calcolato dopo la prima pressatura effettuata in seguito al cambio di grado di macinatura e verrà utilizzato a partire dal ciclo di dosaggio successivo. La quantità della dose viene calcolata e memorizzata automaticamente. Potrebbero essere necessarie due o tre estrazioni per calibrare l'estrazione.

Erogazione dell'espresso

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

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

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

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

COME AGGIUNGERE ED ELIMINARE LE BEVANDE PERSONALIZZATE

Aggiungere una nuova bevanda

Quando si personalizza una bevanda predefinita, toccare l'icona del disco in alto a destra del display per rinominare e salvare le impostazioni del caffè appena effettuate. Dare un nome alla nuova bevanda con un massimo di 15 caratteri. Ogni bevanda creata viene salvata all'inizio del carousel delle bevande.



Modificare o eliminare una bevanda salvata

Selezionare il nome della bevanda salvata, toccare e tenere premuta l'immagine del caffè per tre secondi e premere "Modifica" o "Elimina" sul display. Premere "Sì" per confermare o "No, annulla" per tornare al display del carousel delle bevande.



IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu delle impostazioni, toccare l'icona in alto a destra sul display.

MANUTENZIONE

Pulizia della lancia vapore - Questo procedimento mostra come pulire la lancia vapore per rimuovere eventuali blocchi e migliorare le prestazioni della vaporizzazione.

Pulizia del gruppo di erogazione - Per questa operazione è necessaria una capsula di detergente o una polvere apposita per espresso e ci vorranno 10 minuti per completarla.

Pulizia del macinacaffè - Seguire il processo di pulizia del macinacaffè passo dopo passo per aiutarlo a funzionare al meglio ed evitare possibili blocchi.

Decalcificazione - La decalcificazione impedisce l'accumulo di calcare e di minerali in eccesso. Verrà visualizzato un messaggio per avvisare che è il momento di eseguire la decalcificazione.

Sostituzione del filtro dell'acqua - Per garantire la presenza di acqua pulita nella macchina.

IMPOSTAZIONI DELLE BEVANDE

Dosaggio intelligente - Per attivare o disattivare la funzione che misura la dose e aziona la calibrazione intelligente dell'estrazione.

Latte predefinito - Elenca i diversi tipi di latte e seleziona il latte predefinito desiderato.

Tutorial sul caffè - La macchina mostrerà sul display tutti i passaggi per preparare il caffè.

ALTRO

Notifiche - Elenco degli avvisi di notifica della macchina.

Suggerimenti della guida - Per attivare e disattivare le animazioni dei suggerimenti della guida sulla schermata delle bevande.

Data e ora - Per impostare la data e l'ora della macchina.

Unità - Per passare dalle unità imperiali a quelle metriche.

Guida - Schermata informativa della guida online con codice QR.

Lingua - Per impostare la lingua della macchina.


Modalità demo - Per la sequenza dimostrativa di the Barista Touch™ Impress sul display.

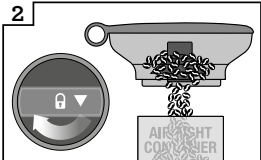
Informazioni sulla macchina - Per mostrare il numero di modello e la versione del firmware della macchina.

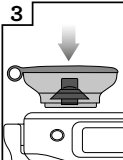
Ripristino valori di fabbrica - Questa funzione ripristinerà tutti i valori programmabili alle impostazioni di fabbrica e cancellerà tutte le bevande personalizzate.

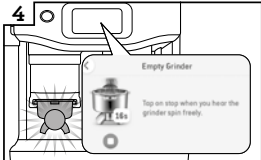
REGOLARE LE MACINE CONICHE

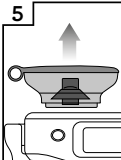
Alcuni tipi di caffè possono richiedere una gamma di gradi di macinatura più ampia per ottenere risultati ottimali. Una caratteristica di the Barista Touch™ Impress è la possibilità di ampliare questa gamma grazie alla macina superiore regolabile. Si raccomanda di effettuare solo una modifica per volta.


- 

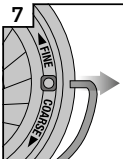
1 Sbloccare il portacicchi
- 

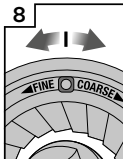
2 Posizionare il portacicchi sopra il contenitore e ruotare la manopola per versare i chicchi nel contenitore
- 

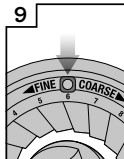
3 Allineare il portacicchi
- 

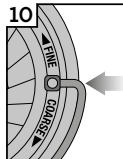
4 Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto
- 


5 Rimuovere il portacicchi
- 

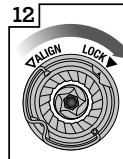
6 Rimuovere la macina superiore
- 

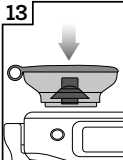
7 Rimuovere il sottile manico in metallo da entrambi i lati della macina
- 


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

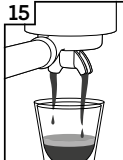
9 Allineare il numero con il foro di alloggiamento del manico
- 

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

11 Spingere la macina superiore con decisione in posizione
- 

12 Bloccare la macina superiore
- 

13 Allineare il portacicchi
- 

14 Blocca il portacicchi e riempilo con chicchi di caffè.
- 

15 Controllare l'estrazione dell'espresso



Manutenzione e pulizia

ACCESSORI

La macchina è progettata per offrire le migliori prestazioni nello svolgimento delle sue funzioni. Se non si utilizza un filtro dell'acqua, seguire le raccomandazioni di pulizia degli accessori, per garantire un funzionamento ottimale. Trascurare la pulizia regolare degli accessori può compromettere l'affidabilità, la durata della macchina e il gusto del caffè.



NOTA

Le indicazioni riportate per i prodotti di pulizia standard si basano su un utilizzo generico. I risultati possono variare in base alle condizioni specifiche e alle preferenze personali.

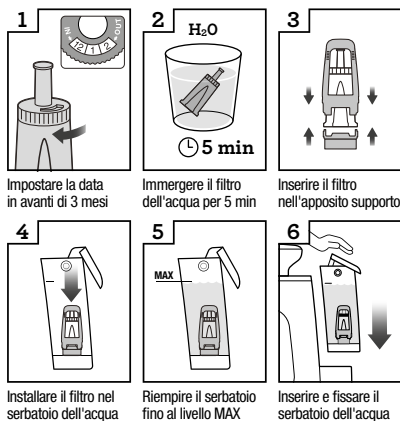
Per prestazioni ottimali, Sage consiglia di usare i propri prodotti di pulizia certificati.

Preparazione	Raccomandazione di pulizia
Decalcificazione	La decalcificazione regolare è fondamentale, poiché l'acqua dura può causare accumuli di minerali che possono ridurre in modo significativo il flusso e la temperatura di erogazione, nonché la potenza della macchina e il sapore del caffè. Si raccomanda vivamente di decalcificare la macchina ogni 1-2 mesi, o comunque con regolarità, anche se si utilizza il filtro dell'acqua in dotazione. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione DECALCIFICAZIONE .
Pulizia del gruppo di erogazione	Il ciclo di risciacquo consente di rimuovere gli oli rancidi del caffè dal gruppo erogatore. La frequenza di questo processo di pulizia può variare a seconda dell'uso della macchina. Per un impiego domestico quotidiano si consiglia di effettuarlo ogni 2-4 settimane. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE .
Pulizia della lancia vapore	La pulizia della lancia vapore elimina i residui di latte, inclusi i coaguli che possono formarsi all'esterno ed essere risucchiati all'interno. Anche dopo una pulizia accurata, la lancia vapore può comunque accumulare residui. La frequenza di pulizia può variare a seconda dell'uso della macchina. In generale si consiglia di eseguirla ogni 2-4 settimane. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE .
Pulizia del macinacaffè	Residui di caffè possono accumularsi e indurirsi all'interno del macinacaffè, riducendone l'efficienza e la durata. È consigliabile pulire la tramoggia e la camera di macinatura ogni due settimane. Nel caso di chicchi tostati scuri a maggiore contenuto oleoso, è importante effettuare la pulizia del macinacaffè ogni tre mesi. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione PULIZIA DELLE MACINE CONICHE .

DISPLAY TOUCH A COLORI

Il display touch deve essere mantenuto asciutto e pulito per garantire il corretto funzionamento della macchina.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO NEL SERBATOIO DELL'ACQUA



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

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



NOTA

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

CICLO DI PULIZIA

Sul display LCD verrà visualizzato un messaggio quando è richiesto un ciclo di pulizia. Si tratta di un ciclo di risciacquo diverso dalla decalcificazione. Seguire le istruzioni sul display.



ATTENZIONE

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

DECALCIFICAZIONE

Anche con il filtro dell'acqua in dotazione, si consiglia di eseguire la decalcificazione in caso di accumulo di calcare nel serbatoio dell'acqua.

Aprire il menu Impostazioni e selezionare "Ciclo di decalcificazione". Seguire le istruzioni sul display.



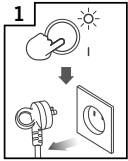
NOTA

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

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

PULIZIA DELLE MACINE CONICHE

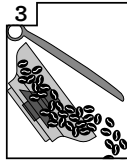
La pulizia regolare delle macine consente di ottenere una macinatura sempre uniforme.



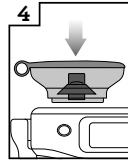
1 Spegner l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa.



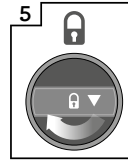
2 Sbloccare il portachicchi



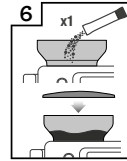
3 Svuotare il portachicchi



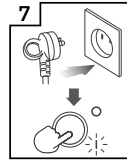
4 Riposizionare il portachicchi



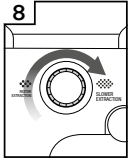
5 Bloccare il portachicchi



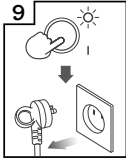
6 Versare una bustina di polvere detergente il portachicchi



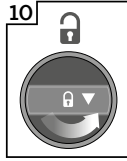
7 Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio



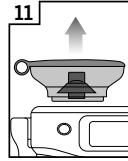
8 Lasciare in funzione il macinacaffè nché non è vuoto



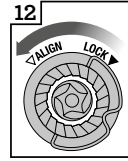
9 Spegner l'apparecchio e scollegare la spina



10 Sbloccare il portachicchi



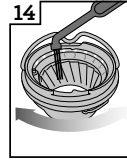
11 Rimuovere il portachicchi



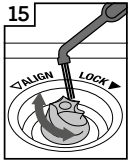
12 Sbloccare la macina superiore



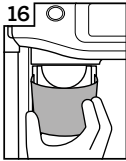
13 Rimuovere la macina superiore



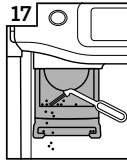
14 Pulire la macina superiore con lo spazzolino



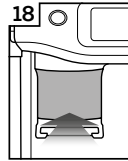
15 Pulire la macina inferiore con lo spazzolino



16 Rimuovere la copertura per la pressatura



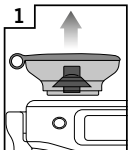
17 Pulire il condotto con lo spazzolino



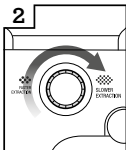
18 Sostituire la copertura per la pressatura

PULIZIA PROFONDA DEL MACINACAFFÈ CONICO

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



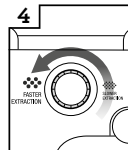
1 Rimuovere il portachicchi



2 Impostare la manopola "GRIND SIZE" su 1 (macinatura più fine)



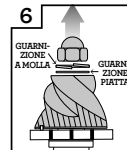
3 **ALLENARE IL DADO**
Utilizzare la chiave da 10 mm. Ruotare in senso orario per allentare solo il dado.



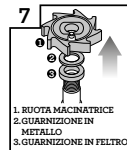
4 Impostare la manopola "GRIND SIZE" su 25 (macinatura più grossa)



5 Sbloccare e rimuovere la macina superiore



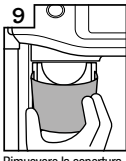
6 Rimuovere il dado, la guarnizione a molla e la guarnizione piatta. Rimuovere la macina inferiore con delicatezza.



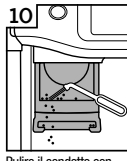
7 Rimuovere la ruota macinatrice e le guarnizioni utilizzando una pinza a becco lungo



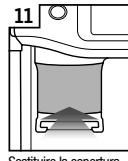
8 Sbloccare il condotto di uscita del caffè macinato utilizzando lo spazzolino o uno scovolino



9 Rimuovere la copertura per la pressatura



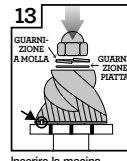
10 Pulire il condotto con lo spazzolino



11 Sostituire la copertura per la pressatura



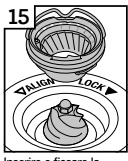
12 Inserire le guarnizioni e la ruota macinatrice utilizzando una pinza a becco lungo



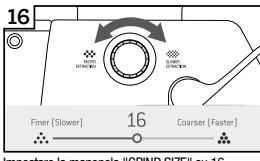
13 Inserire la macina inferiore (la piccola sporgenza e il foro devono essere allineati). Inserire la guarnizione piatta e la guarnizione a molla.



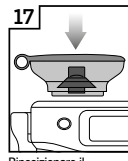
14 Ruotare in senso antiorario per stringere il dado



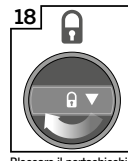
15 Inserire e fissare la macina superiore



16 Impostare la manopola "GRIND SIZE" su 16



17 Riposizionare il portachicchi



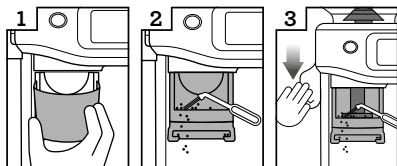
18 Bloccare il portachicchi



ATTENZIONE

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

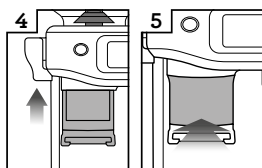
PULIZIA DEL SISTEMA DI PRESSATURA



1 Rimuovere la copertura per la pressatura

2 Pulire il condotto con lo spazzolino

3 Spingere la leva verso il basso e pulire



4 Rilasciare la leva

5 Sostituire la copertura per la pressatura

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

PULIRE LA LANCIA VAPORE

- La lancia vapore deve sempre essere pulita dopo la montatura del latte. Pulire la lancia vapore con un panno umido.
- L'ostruzione di uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore potrebbe comportare una montatura meno efficace.
- Selezionare "Impostazioni" > "Pulizia lancia vapore" e seguire le istruzioni sul display.



NOTA

Se il portafiltro è inserito nel gruppo erogatore, assicurarsi di lasciare raffreddare la macchina, quindi rimuovere il portafiltro prima di riaccenderla.

PULIRE I FILTRI E IL PORTAFILTRO

- I filtri e il portafiltro devono essere sciacquati in acqua calda subito dopo l'uso per rimuovere tutti i residui di oli del caffè.
- Se uno o diversi fori del filtro sono ostruiti, liberare il foro/i fori utilizzando l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.
- Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti.
- Sciacquare a fondo.

PULIRE IL DISCO FORATO

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè macinato.
- Eseguire periodicamente il lavaggio della macchina. Posizionare il filtro vuoto e il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare l'icona dell'estrazione sul display e far scorrere un po' d'acqua per lavare via eventuali residui di caffè.

PULIRE IL VASSOIO RACCOLGIOCCE E IL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogliocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, in particolare quando l'indicatore del vassoio raccogliocce segnala che è pieno.
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogliocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. È anche possibile rimuovere l'indicatore galleggiante dal vassoio raccogliocce tirandolo verso l'alto per rilasciare i ganci laterali. Lavare tutti i componenti con acqua tiepida e sapone, usando un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo.

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



NOTA

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

PULIZIA DELL'INVOLUCRO ESTERNO E DEL VASSOIO PER IL RISCALDAMENTO DELLE TAZZE

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

CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA

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



ATTENZIONE

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



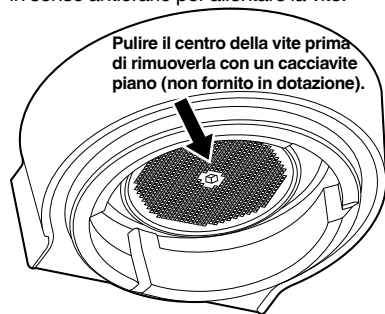
ATTENZIONE

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

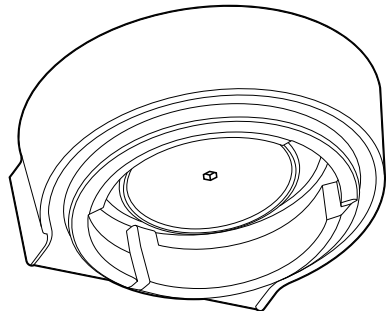
PULIRE IL DISCO FORATO

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

1. Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione.
2. Rimuovere con delicatezza il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliogocce, facendo particolare attenzione se sono pieni.
3. Utilizzando uno spiedo o uno strumento simile, pulire il foro centrale della vite da eventuali residui di caffè.
4. Per svitare la vite, usare un cacciavite piano (non fornito in dotazione). Ruotare in senso antiorario per allentare la vite.



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



7. Reinsediare la piastra di dispersione e il disco forato, quindi riposizionare la vite. Avvitare con le dita in senso orario per 2-3 giri, quindi usare un cacciavite piano per stringere la vite fino a toccare la superficie del disco forato.
8. Reinsediare il vassoio raccogliocce e il serbatoio dell'acqua.



NOTA

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



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio.
	• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere a fondo il serbatoio dell'acqua e chiudere il gancio.
Non viene erogata acqua calda	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non c'è vapore	• La lancia vapore è ostruita.	Utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se la lancia vapore rimane ostruita, rimuovere la punta utilizzando il foro centrale dell'accessorio per la pulizia e immergerla in acqua calda. Riavvitare la punta sulla lancia vapore tramite il foro centrale dell'accessorio per la pulizia.
NOTA		
<p>Se il portafiltro è inserito nel gruppo erogatore, assicurarsi di lasciare raffreddare la macchina, quindi rimuovere il portafiltro prima di riaccenderla.</p>		
La macchina è accesa ma smette di funzionare		Spegnere la macchina. Attendere 60 minuti, quindi riaccenderla. Se il problema persiste, contattare il Servizio di assistenza Sage.
Il caffè viene erogato troppo velocemente	• La macinatura del caffè è troppo grossa.	Regolare il grado di macinatura su un valore più basso.
	• Troppo poco caffè macinato nel filtro.	Consultare "Impostare il grado di macinatura e il dosaggio" nella sezione Funzioni.
Il caffè è troppo freddo	• Tazze non preriscaldate.	Preriscaldare le tazze.
	• Latte non sufficientemente riscaldato (quando si prepara una bevanda a base di latte).	Controllare le impostazioni selezionate per la temperatura del latte.
Non c'è crema	• I chicchi di caffè non sono freschi.	Utilizzare chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COME PROCEDERE
Non fuoriesce vapore o acqua calda e non viene visualizzato alcun messaggio di errore, anche dopo aver completato il ciclo di decalcificazione o di pulizia della lancia vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • Possibile problema alla valvola. 	<p>Dopo che la macchina si è raffreddata, scollegarla dalla presa di corrente e rimuovere il portafiltro. Quindi ricollegarla e verificare se fuoriesce acqua calda o vapore.</p> <p>Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Clienti Sage</p>
L'espresso fuoriesce dal bordo del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro non inserito correttamente nel gruppo di erogazione 	<p>Verificare che il portafiltro venga ruotato a destra fino a quando il manico supera il centro, in modo da bloccarlo saldamente in posizione. Una rotazione che supera il centro non danneggia la guarnizione in silicone. Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Clienti Sage.</p>
Il portafiltro esce dal gruppo di erogazione durante l'estrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro. 	<p>Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.</p> <p>Eseguire un ciclo di pulizia del gruppo erogatore. Se il problema persiste, rimuovere e pulire l'anello vapore oppure sostituirlo se danneggiato. Come misura preventiva, rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro dopo la macinatura per garantire una corretta tenuta nel gruppo erogatore.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • La lancia vapore è ostruita 	<p>Rimuovere il portafiltro una volta che la macchina si è raffreddata e prima di utilizzare nuovamente la lancia vapore. Pulire la punta della lancia vapore utilizzando l'apposito strumento di pulizia fornito ed eseguire un ciclo di pulizia della lancia vapore. Se la lancia vapore è ancora ostruita, eseguire un ciclo di decalcificazione.</p>



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

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



Note

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



ES GUÍA DEL USUARIO

Sage®



Índice

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 7 Características
- 8 Componentes
- 10 Montaje
- 11 Funciones
- 21 Cuidado y limpieza
- 27 Resolución de problemas
- 29 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Este documento está disponible para descargar en sageappliances.com
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes de usar el producto.
- Antes de utilizarlo por primera vez, desenrolla el cable de alimentación y asegúrate de que el producto esté correctamente montado.
- Antes 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 (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu compañía eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial como medida de seguridad adicional para utilizar cualquier aparato eléctrico. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.

- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si encuentras algún daño, deja de usar el aparato inmediatamente y devuélvelo al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que lo examinen, reemplacen o reparen.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- No toques las superficies calientes. Apaga la cafetera espresso desde el botón de encendido y espera a que se enfríe antes de dejarla sin supervisión, limpiarla, moverla, montarla o guardarla, o cuando vayas a cambiar los accesorios. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato. Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la supervisión de un adulto. Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y al agua, nivelada y seca, lejos del borde del mostrador, y no lo utilice sobre o cerca de una fuente de calor, como una estufa, un horno o una cocina de gas.
- No utilices el aparato en un espacio cerrado o dentro de un armario.
- No utilices accesorios que no sean los suministrados con este aparato. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Sage® puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No se debe utilizar el aparato para propósitos distintos del establecido.

- No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. El uso inapropiado podría causar lesiones.
- Las tareas de mantenimiento deben realizarse por un representante autorizado.
 - Si se hace un uso inapropiado del aparato, se usa incorrectamente o si no lo repara un profesional, todas las reclamaciones de garantía por daños serán nulas y no se aceptarán.
 - Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas de control remoto.
 - Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el funcionamiento. La resistencia conserva calor residual después del uso.
 - No insertes los dedos en la cámara de prensado mientras estés bajando la palanca.
 - No abras el centro de programación. Es de uso exclusivo para personal de mantenimiento autorizado.
 - No enciendas el molinillo antes de colocar correctamente la tapa de la tolva. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante su uso.
 - No llenes el depósito de agua con agua caliente.
 - Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
 - Limpia las superficies exteriores con un paño suave y húmedo, y luego pule con un paño seco y suave. Mantén el aparato y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza proporcionadas.
 - Todos los cocteles con alcohol están destinados a ser consumidos únicamente por adultos responsables que tengan la edad legal para consumir alcohol en su respectivo país, estado o provincia. Utiliza las recetas de manera prudente y responsable.
 - Confirme que el portafiltro esté bien insertado y asegurado en el cabezal del grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción. Si no sigue esta instrucción, puede sufrir quemaduras por el vapor o el café caliente.
 - El uso inadecuado de la máquina, como preparar café en el portafiltro sin una de las cestas de filtro proporcionadas, puede provocar lesiones o daños a las superficies que rodean la máquina.

PRECAUCIÓN

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

- No utilice el aparato sobre el escurridor del fregadero ni sobre superficies de madera o porosas.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Si el portafiltro se afloja o gira durante la extracción o el uso de vapor, sujete firmemente el mango del portafiltro y detenga la operación de inmediato. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar que el portafiltro se desprenda bajo presión, causando lesiones o daños.
- No abra ni retire ningún componente de la cafetera durante el funcionamiento.

PRECAUCIÓN

Para evitar dañar el electrodoméstico, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiarlo; utiliza solo un paño y un detergente suaves.



El símbolo mostrado aquí indica que este aparato no

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



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

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

La información recopilada también nos ayuda a desarrollar

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

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**



Características

CALENTAMIENTO RÁPIDO

El innovador sistema de calentamiento logra una temperatura de extracción ideal en 3 segundos.

40 mm MOLINILLO PRECISO DE MUELA CÓNICA

Las muelas cónicas de precisión maximizan la superficie de café molido para obtener todo el sabor del espresso.

GUÍA PASO A PASO PARA BARISTAS

Desliza y selecciona en el menú de bebidas. Recibirás orientación durante todo el proceso de elaboración del café para que puedas disfrutar de una taza de café perfecta. Ajusta el volumen de la dosis, el espumado y la temperatura de la leche, y guarda tus preferencias.

GROSOR DE MOLIDO REGULABLE

Ajusta el grosor de molido de fino a grueso para una extracción óptima.

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

Ajusta la cantidad de café molido fresco dosificado en el filtro para adaptarse a la finura o grosor del molido.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de la temperatura.

SALIDA EXCLUSIVA DE AGUA CALIENTE

Salida de agua caliente exclusiva para preparar long blacks, té y precalentar tazas.

ENSUCIA MENOS

No hay que mover el portafiltros de sitio para moler, dosificar o prensar, por lo que se reduce la probabilidad de que caiga café molido en la bandeja de goteo y la encimera.

SISTEMA IMPRESS™ PUCK DE THE BARISTA TOUCH™

Simplifica el proceso de molido, dosificación y prensado para crear una capa de café molido impresionante. La dosis ideal, fácil y sin ensuciar.

- **El sensor de gran precisión autocorrigue la siguiente dosis**

El calibrador avisa de que se ha alcanzado el nivel correcto y el sistema automáticamente recuerda el ajuste para la próxima vez.

El nivel de dosis correcto se calcula en función de la cantidad de molido medida.

- **Prensado asistido con un giro de 7° estilo barista**

Se ejerce una presión de 10 kg y se termina con un giro de 7 grados, al igual que los baristas profesionales, para conseguir un resultado impecable.

CAFÉ FRÍO

- **Preparaciones Frías**

La preparación del café a temperaturas más bajas reduce las notas de sabor ácido que retienen el calor. ¡Esto crea un perfil de sabor suave y dulce que puede disfrutarse solo o formar la base para sus experimentos con preparaciones frías!

- **Espresso Frío**

La extracción a temperatura más baja produce un espresso con mucho sabor y cubierto de crema, sin tonos pesados. La función de espresso frío conserva el sabor clásico, pero es más suave y ligero en cuerpo.

ESPUMADO DE LA LECHE AUTOMÁTICO

Espuma la leche de forma automática a la temperatura seleccionada, para preparar desde sedosos lattes hasta cremosos capuchinos. Elige tu tipo de leche preferido para optimizar los resultados con leche, bebida de almendras, soja y avena. La purga automática elimina los restos de leche acumulados en el vaporizador después de usarlo.



Componentes



- | | | | |
|----|---|----|--|
| A. | Tolva de café de 340 g | H. | Grupo |
| B. | Pantalla táctil | I. | Salida de agua caliente |
| C. | Botón de ENCENDIDO/APAGADO | J. | Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm |
| D. | Palanca de prensado | K. | Vaporizador |
| E. | Dial de grosor del molido | L. | Rejilla de bandeja de goteo |
| F. | Cubierta extraíble de la cámara de prensado | M. | Sensor de temperatura de la leche |
| G. | Soporte para portafiltro | N. | Bandeja de goteo |

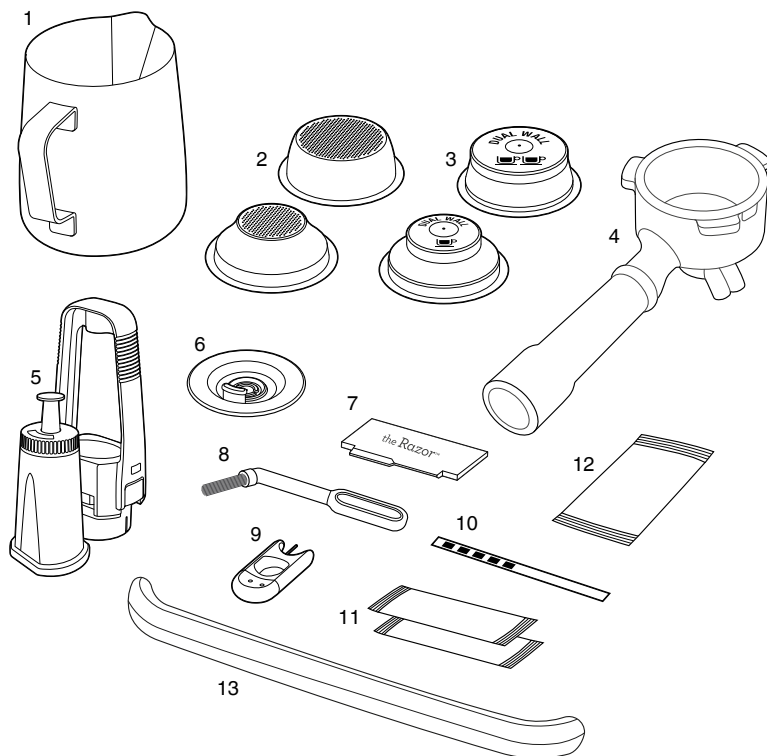
NO SE MUESTRA

- Depósito de agua extraíble de 2 L
- Bandeja de almacenamiento de herramientas
- Compartimento para cable



Datos técnicos

220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W



ACCESORIOS

1. Jarra para leche de acero inoxidable
2. Filtros no presurizados para 1 y 2 tazas*
Úsalos cuando muelas granos de café enteros.
3. Filtros presurizados para 1 y 2 tazas
Úsalos con café premolido.
4. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
5. Portafiltro de agua con filtro
6. Disco de limpieza
7. Herramienta niveladora Razor™
8. Cepillo de limpieza
9. Herramienta de limpieza para punta del vaporizador
10. Tira de comprobación de dureza del agua
11. Polvo de limpieza
12. Polvo para descalcificar
13. Cubierta protectora para la bandeja de goteo (incluida solo en las cafeteras de colores)

* Filtro no presurizado para 2 tazas incluido en el portafiltro period



Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina.

Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el embalaje.

Tira del asa del depósito de agua, ubicado en la parte posterior de la cafetera, para retirarlo.

Limpia las piezas y los accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Enjuaga bien, luego seca completamente.

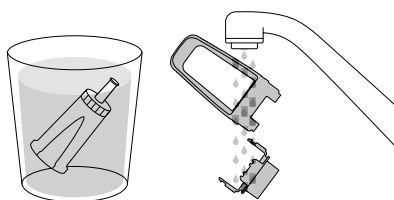


NOTA

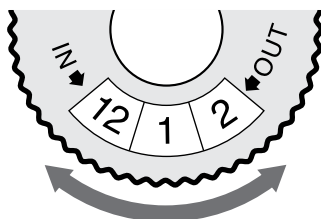
Las cafeteras de colores incluyen una cubierta protectora para la bandeja de goteo. **NO DESECHAR.**

COLOCACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

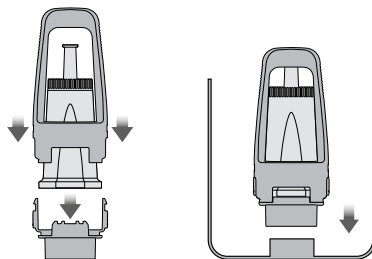
- Retira el filtro de agua y el portafiltro de agua de la bolsa de plástico.
- Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Enjuaga el portafiltro con agua fría.



- 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 portafiltro.
- Para instalar el portafiltro montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltro con el adaptador dentro del depósito. Empújalo hasta encajarlo.



NOTA

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



NOTA

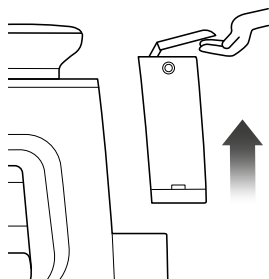
Si el nivel de dureza del agua es de 4 o 5, te recomendamos que cambies a una fuente de agua filtrada alternativa. El agua filtrada prolongará la vida de tu filtro incorporado y los intervalos de descalcificación, además de mejorar el sabor. Asegúrate de comprobar la dureza del agua de la fuente de agua alternativa que has elegido e introdúcela en la máquina. Evita utilizar agua demasiado filtrada, como el agua de ósmosis inversa, a menos que se añada algún contenido mineral al agua final. Además, recuerda que no debes usar agua destilada, desmineralizada o de mineralización débil, ya que esto también afectará al sabor y el funcionamiento.



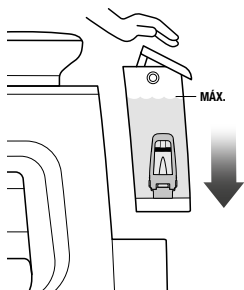
Funciones

Llenado del depósito de agua

- Asegúrate de que la tolva esté bloqueada en su posición.
- Asegúrate de que el filtro de agua esté bien colocado dentro del depósito de agua.
- Usa el asa en la parte superior del depósito de agua para que sea más fácil levantarlo y retirarlo de la cafetera.



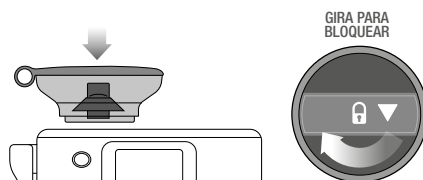
- Llena el depósito de agua con agua fría potable hasta la marca MAX indicada en el lateral del depósito.
- Vuelve a colocar el depósito en la cafetera, presionando hacia abajo para asegurarte de que esté correctamente colocado y acoplado.



NOTA

Si el nivel de agua del depósito se encuentra por debajo de la marca MIN, la cafetera espresso no funcionará.

Acoplamiento de la tolva



- Coloca la tolva de café en su posición en la parte superior de la máquina.
- Gira el dial para fijar la tolva en su sitio.
- Llena la tolva con granos de café frescos.



CONSEJO

Recomendamos usar granos de café 100 % arábica de calidad que tengan la fecha de tueste indicada en el envase en lugar de la fecha de consumo preferente (por ejemplo, "Tostado el" en lugar de "Consumir preferentemente antes de"). El mejor momento para consumir los granos de café es entre 5 y 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede fluir demasiado rápido por el portafiltro y aportar un sabor amargo y agüado.



NOTA

Esta cafetera está diseñada solo para granos de café enteros tostados. Procura no moler granos de café verdes sin tostar o poco tostados, ya que no son lo bastante quebradizos para un molinillo de muela. Si lo haces, podrías dañar o romper el molinillo y podría suponer un riesgo para la seguridad.

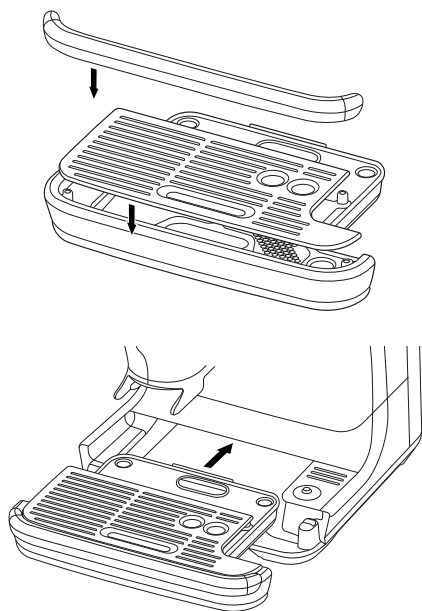
Acoplamiento de la bandeja de goteo

- Coloca la rejilla de la bandeja de goteo en su sitio.
- Si tu cafetera es de color, acopla la cubierta protectora de la bandeja de goteo.
- Desliza la bandeja en la cafetera para insertarla.



NOTA

El uso de la cubierta protectora de la bandeja de goteo es opcional. Ten en cuenta que el uso del protector de la bandeja de goteo puede evitar abolladuras y arañazos.



FUNCIONAMIENTO GENERAL

- Llena el depósito de agua con agua corriente fría hasta la marca de máximo.
- Enchufa el cable de alimentación en la toma de corriente.
- Pulsa el botón de ENCENDIDO.
- Sigue las instrucciones en pantalla para guiarte a través de la configuración del primer uso.

SELECCIÓN DE BEBIDA

Desliza y selecciona tu bebida preferida.



NOTA

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funciona correctamente

PANTALLA DE BEBIDAS

En esta pantalla, puedes personalizar tu bebida tocándola en la pantalla.



- A. Icono de inicio.
- B. Bebida elegida.
- C. Agua caliente.
- D. Moler/Dosificar = toca el icono debajo del portafiltro para ajustar la configuración del molinillo.
- E. Extraer = toca el icono debajo de la taza de café para ajustar la configuración de extracción.
- F. Espumado de la leche = toca el icono debajo de la jarra de leche para ajustar la configuración de la leche.

AJUSTE DE GROSOR Y DOSIFICACIÓN DE MOLIDO

- Para ajustar el grosor del molido, gira el dial que está en el lateral de la máquina.



- Sigue las indicaciones de la pantalla para seleccionar el "Tamaño del filtro" preferido.
- Toca la imagen del portafiltro para iniciar el molido y dejar que el café recién molido llene el portafiltro.



- El molido se detendrá de forma automática.

EXTRACCIÓN INTELIGENTE

La extracción inteligente es una función que ayuda a conseguir un buen rango de extracción de café al contribuir al proceso de ajuste del molinillo.

Puedes usarla para disfrutar de un café perfectamente equilibrado.

Una vez conseguido ese equilibrio, puedes seguir ajustando el grosor del molido y experimentar para adaptarlo a tu gusto.

Se recomienda utilizar esta función siempre que cambies de grano o veas las notificaciones de extracción demasiado rápida o demasiado lenta en la pantalla.

La extracción inteligente se encuentra en el menú de ajustes, en los ajustes de bebidas.

PURGA MANUAL DEL MOLIDO

Para disfrutar del mejor café, si la máquina no se ha utilizado durante un tiempo, te

recomendamos que purgues los granos rancios que se hayan molido y se hayan quedado en el canal del molinillo.

Para purgarlos, mantén pulsado el botón de molido durante 2 segundos y deja que mueva durante unos 5 segundos.

Para parar, pulsa el botón de parada. La purga del molido se detendrá automáticamente al cabo de 30 segundos si no se pulsa el botón de parada.



PRENSADO ASISTIDO

- Una vez que el ciclo se complete, la máquina estará lista para el prensado.



- Baja la palanca. Esto prensará el café en el portafiltro de manera uniforme. Bajar la palanca lenta y gradualmente ayudará a mejorar el aspecto del café prensado.
- Después de prensar, suelta la palanca lentamente y deja que vuelva a la posición inicial.
- Repite el proceso anterior dos veces.



NOTA

La pantalla indicará si el prensado o la dosis son bajos, ideales o altos.

¿CÓMO CORREGIR LA DOSIS?

La cantidad de café molido resultante puede ser mayor o menor de la necesaria cuando

se añaden granos frescos a la tolva, el café envejece, se utiliza una variedad distinta o se cambia el grosor del molido.

¿Qué hacer si el nivel de la dosis está por debajo de la barra central?

- Si no se alcanza la barra central que indica el nivel ideal, la cafetera indicará y calculará “Un poco más”. Pula la imagen del portafiltro en la pantalla para añadir un poco más y sigue las indicaciones de la pantalla hasta completar el prensado y actualizar el nivel de la dosis.
- Cuando se alcance la dosis ideal, la cafetera actualizará automáticamente el tiempo de dosificación para el siguiente ciclo.

¿Qué hacer si el nivel de la dosis está por encima de la barra central?

- Si se ha superado la barra central que indica la dosis ideal, retira el portafiltro del soporte.
- Utiliza la herramienta niveladora Razor. Consulta la sección “Nivelado de la dosis” para más información.
- La cafetera calculará en cuánto debe reducir el tiempo de molido e implementará el nuevo tiempo en el siguiente ciclo.

DOSIS EXCESIVA (NIVELADO DE LA DOSIS)



La herramienta de nivelado the Razor™ te permite eliminar el exceso de café para asegurar una extracción homogénea.

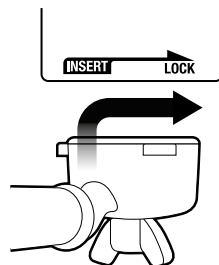
Coloca la herramienta en el filtro de café hasta que los bordes de la herramienta se apoyen en el borde del filtro. La hoja de la herramienta niveladora debe penetrar la superficie del café prensado.

Gírala en ambas direcciones mientras sostienes el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para posos para quitar el exceso de café.



Colocación del portafiltro

Coloca el portafiltro debajo del grupo para que el asa quede alineada con la posición INSERT. Inserta el portafiltro en el grupo y gira el mango hacia el centro hasta notar resistencia.



EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Selecciona las opciones de extracción en la pantalla.
- Elige entre las siguientes opciones de tamaño del café: sencillo (aprox. 30 ml), doble (aprox. 60 ml) o doble+ (aprox. 90 ml).
- Selecciona Personalizar. Desliza y arrastra el punto para aumentar o disminuir el volumen del café.
- Toca la taza de café en la pantalla para iniciar la extracción.
- Los tiempos de duración están predefinidos, pero se pueden personalizar.



ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantén pulsada la imagen del café (unos 2 segundos) para acceder al modo de extracción manual. Toca la imagen del café para iniciar la extracción y vuelve a tocarla para detenerla.

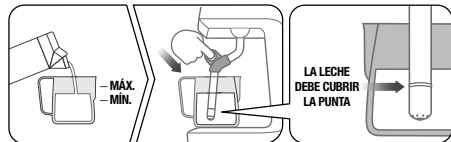


NOTA

- La cantidad de espresso que se extrae en la taza variará en función de los ajustes de grosor y cantidad de molido.
- Al pulsar la imagen del café durante la salida de un volumen de dosis preprogramado, la extracción se detendrá de inmediato.
- Para obtener un sabor óptimo al usar un filtro de 1 taza, debes extraer aproximadamente 30 ml. Cuando uses un filtro de 2 tazas, debes extraer aproximadamente 60 ml.

ESPUMADO DE LA LECHE

Diferentes marcas y tipos de leche o bebida vegetal aportarán una textura diferente. Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar leche entera cuando se vaya a usar leche de origen animal y leches de tipo barista cuando vayan a usar bebidas vegetales. Es posible que necesites ajustar el nivel de espuma en consecuencia. Empieza con leche fresca y fría. Llena la jarra para leche hasta donde comienza el pico. Levanta el vaporizador e introdúcelo en la jarra. Baja el vaporizador completamente. La jarra para leche debe apoyarse en el sensor de temperatura ubicado en la bandeja de goteo y el vaporizador debe sumergirse hasta que la leche cubra la punta del vaporizador.



NOTA

Comprueba la imagen de la pantalla para una posición de la jarra para leche correcta.

Bajo la imagen de la jarra para leche, toca el icono para ajustar la temperatura de la leche, el nivel de espuma o cambiar el tipo de leche: leche, almendra, avena o soja.

Para comenzar, pulsa la imagen de la jarra para leche. En la pantalla verás cómo aumenta la temperatura de la leche.



CONSEJO

Todo tipo de bebidas con leche

- Extracción del café seguida de espumado de la leche.
- Espumado de la leche seguido de extracción del café.



El espumado se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada.

Levanta el vaporizador para sacar la jarra. Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baja el vaporizador y este se purgará automáticamente.

ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche. Empieza con leche fría. Llena la jarra justo hasta donde comienza el pico. Levanta el vaporizador e introdúcelo en la jarra. Sostén la jarra inclinada. Para empezar a espumar toca la imagen de jarra en la pantalla. Cuando hayas terminado y la jarra esté demasiado caliente al tocarla, vuelve a tocar la imagen de la jarra de la pantalla para detener el vapor.

Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baja el vaporizador y este se purgará automáticamente.



PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

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



NOTA

- Cuando la máquina crea vapor, se puede oír un ruido de bombeo. Forma parte del funcionamiento normal de la bomba.
- Utiliza exclusivamente la jarra para leche de acero inoxidable incluida en el embalaje para espumar la leche. El uso de recipientes de vidrio o plástico para espumar la leche puede provocar un sobrecalentamiento de la leche u otros riesgos.

USO DE AGUA CALIENTE

La cafetera cuenta con una salida exclusiva para agua caliente. La función HOT WATER se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente. Para iniciar y detener el agua caliente, toca "Hot Water" en la pantalla.

El límite de agua caliente es de aproximadamente 90 segundos. Dependiendo del tamaño de la taza, es posible que debas tocar el botón "Hot Water" para detener el vertido.



NOTA

No es posible utilizar la salida de agua caliente ni el vaporizador cuando se está extrayendo el café espresso.

Deja correr el agua caliente antes o después de extraer el espresso.



ADVERTENCIA

La temperatura de una taza llena es aproximadamente de entre 75 °C-90 °C. Ten cuidado al manipular las bebidas calientes.



CONSEJO

Calentamiento de tazas o vasos

Una taza caliente ayudará a mantener la temperatura óptima del café. Precalienta la taza enjuagándola bajo la salida de agua caliente y colócala en la bandeja calentatazas.

Calentamiento del portafiltro y el filtro

Un portafiltro y filtro fríos pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente a la calidad de tu espresso. Asegúrate siempre de que el portafiltro y el filtro están precalentados con agua caliente desde la salida de agua caliente antes de su uso inicial.



NOTA

Limpia y seca siempre el portafiltro y el filtro antes de dosificar el café, ya que la humedad puede favorecer la canalización cuando el agua pasa por el café molido durante la extracción.

FILTROS

Esta cafetera incluye filtros presurizados y no presurizados para 1 y 2 tazas.

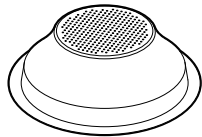
Usa los filtros de 1 taza cuando prepares una taza y los filtros de 2 tazas cuando prepares 2 tazas o una taza de café más fuerte.

Los filtros suministrados están diseñados para café molido:

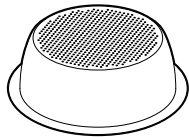
Filtro de 1 taza = 8-11 g

Filtro de 2 tazas = 16-19 g

Filtros no presurizados



1 TAZA

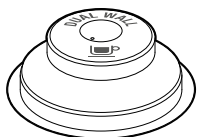


2 TAZAS

Se deben usar filtros no presurizados al moler granos enteros de café fresco.

Estos te permiten experimentar con el molido y la dosis para crear un espresso más equilibrado.

Filtros presurizados



1 TAZA



2 TAZAS

Cuando se vaya a usar café premolido o granos enteros tostados hace más de 30 días, se recomienda usar filtros presurizados.

Este tipo de filtro regula la presión y ayuda a optimizar la extracción sin importar el molido, la dosis o la fecha de tueste.

EL MOLIDO

Ajuste del grosor del molido



El grosor del molido afectará a la velocidad del flujo de agua a través del café en el filtro y el sabor del espresso. Configura un grosor fino, pero no demasiado.

Para ajustar el grosor, gira el dial hacia la parte trasera de la cafetera para resultados más finos, y hacia la parte delantera para un molido más grueso. Cuanto más pequeño es el número que se muestra en la pantalla, más fino será el molido. Cuanto más grande es el número que se muestra en la pantalla, más grueso será el molido.



NOTA

- Al cambiar el grosor del molido, tras el siguiente prensado se calculará el nuevo tiempo de dosificación automática y se utilizará en el siguiente ciclo de dosificación. La cantidad de dosis se calcula y se guarda automáticamente. Pueden ser necesarias de dos a tres extracciones para calibrar la extracción.

Extracción de espresso

- A modo de referencia, el espresso comenzará a fluir después de 8 a 12 segundos (tiempo de infusión) y debe tener una consistencia parecida a la de la miel cuando gotea.
- Si el espresso comienza a fluir en menos de 7 segundos, quiere decir que hay poco café en el filtro o el grosor del molido es demasiado grueso. Esto se conoce como **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE**.
- Si el espresso comienza a gotear pero no fluye después de 12 segundos, quiere decir que hay demasiado café en el filtro o el molido es demasiado fino. Esto se conoce como **EXTRACCIÓN EXCESIVA**.

Un gran espresso consiste en lograr el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor.

El sabor del café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el nivel de tueste, la frescura, el grosor del molido y la cantidad de café molido que se use.

Experimenta con estos factores de uno en uno para lograr el sabor perfecto para ti.

CÓMO AÑADIR Y ELIMINAR BEBIDAS PERSONALIZADAS

AÑADIR UNA BEBIDA NUEVA

Cuando personalices una bebida predeterminada, toca el icono del disquete en la parte superior derecha de la pantalla para cambiar el nombre y guardar los nuevos ajustes de café. Nombra la nueva bebida con un máximo de 15 caracteres. Las bebidas creadas se guardan al principio del menú de bebidas.



Editar o eliminar una bebida guardada

Selecciona el nombre de la bebida guardada, mantén pulsada la imagen del café durante tres segundos y selecciona "Editar" o "Delete" en la pantalla para editar o eliminar. Pulsa "Yes" para confirmar o "No, cancel" para volver al menú de bebidas.



AJUSTES

Para acceder al menú de ajustes , toca el icono en la parte superior derecha de la pantalla.

MANTENIMIENTO

Limpieza del vaporizador: muestra cómo limpiar el vaporizador para eliminar cualquier obstrucción y conseguir un mejor rendimiento.

Limpieza del grupo: necesitarás la pastilla o el polvo de limpieza y tardará 10 minutos.

Limpieza del molinillo: sigue el proceso paso a paso para limpiar el molinillo, que funcione en su capacidad óptima y evitar posibles atascos.

Descalcificar: evita la acumulación excesiva de minerales y cal. Verás un aviso cuando tengas que descalcificar la cafetera.

Cambio del filtro de agua: permite comprobar que la máquina tenga agua limpia.

AJUSTES DE BEBIDAS

“Dosificación inteligente”: permite activar o desactivar la “Dosificación inteligente” que mide la dosis y habilita la función de calibración inteligente.

Leche predeterminada: incluye una lista de diferentes tipos de leche y permite seleccionar la leche deseada por defecto.

Tutorial de café: la máquina te guiará paso a paso para preparar un café.

OTROS

Notificaciones: lista de las alertas de la máquina.

Consejos: permite activar y desactivar las animaciones de consejos en la pantalla.

Fecha y hora: permite configurar la fecha y la hora.

Unidades de medida: permite cambiar entre unidades de medida imperiales y métricas.

Ayuda: pantalla de información de ayuda en línea con código QR.

Idioma: permite configurar el idioma.

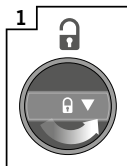
Modo demostración: permite ver la secuencia de demostración de Barista Touch™ Impress en pantalla.

Acerca del aparato: para consultar el número de modelo y la versión del firmware de la máquina.

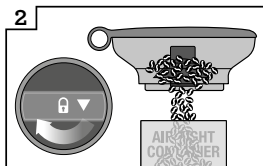
Restablecer ajustes de fábrica: usa esta función para restablecer todos los valores programables a los ajustes de fábrica y borrar todas las bebidas personalizadas.

AJUSTE DE MUELAS CÓNICAS

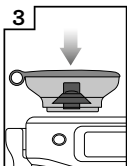
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o elaboración ideal. Una característica de Barista Touch™ Impress es la capacidad de extender este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos hacer solo un ajuste a la vez.



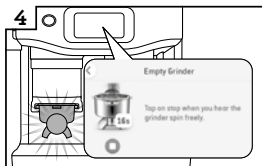
Desbloquee la tolva.



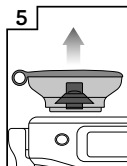
Sostén la tolva sobre el recipiente y gira el dial para que los granos caigan al recipiente.



Alinea la tolva en su posición.



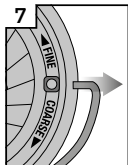
Pon el molinillo en marcha hasta que se vacíe.



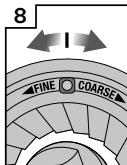
Retira la tolva.



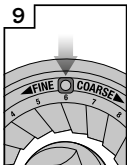
Retira la muela superior.



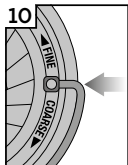
Retira el asa de alambre de ambos lados de la muela.



Mueve la muela superior hacia un molido más grueso o más fino.



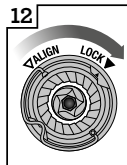
Alinea el número con la abertura del asa.



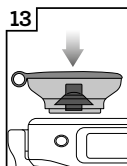
Inserta el asa de alambre en ambos lados de la muela.



Empuja la muela superior con firmeza hasta su posición.



Fija la muela superior.



Alinea la tolva en su posición.



Bloquea la tolva y llénala de granos.



Comprueba la extracción.



Cuidado y limpieza

ACCESORIOS

La cafetera está diseñada para funcionar mejor para su propósito. Si la cafetera no utiliza un filtro de agua, sigue las instrucciones recomendadas de limpieza de accesorios para cafeteras para un óptimo funcionamiento de la cafetera. No limpiar los accesorios periódicamente puede afectar a la fiabilidad o la vida útil de la cafetera y al sabor del café.



NOTA

Las recomendaciones proporcionadas para productos de limpieza estándar se basan en el uso general. Los resultados individuales podrían variar según las condiciones específicas y preferencias personales.

Para un rendimiento óptimo, Sage recomienda usar sus propios productos de limpieza certificados.

Método

Recomendación de limpieza

Limpieza de descalcificación

Es esencial descalcificar periódicamente debido a la posible acumulación de minerales causada por el uso de aguas duras. Esta acumulación puede disminuir considerablemente el flujo y la temperatura de extracción, así como la potencia de la máquina y el sabor. Se recomienda encarecidamente descalcificar la cafetera cada 1-2 meses o periódicamente, independientemente del uso del filtro de agua provisto. Para más información, consulta la sección DESCALCIFICACIÓN.

Limpieza del cabezal del grupo

El retrolavado limpia el cabezal del grupo de aceites rancios de café. Este proceso de limpieza puede variar según el uso de la máquina. Para una máquina que se utilice diariamente en casa, se recomienda realizar un retrolavado cada 2-4 semanas. Para más información, consulta la sección LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL GRUPO.

Limpieza del vaporizador

El proceso de limpieza de la varilla de vapor elimina cualquier residuo de leche, incluidas las proteínas lácteas cuajadas externamente, que podrían ser aspiradas. A pesar de una purga exhaustiva, la varilla aún podría acumular residuos. La frecuencia de limpieza podría variar según el uso de la cafetera. Normalmente, se recomienda limpiar la varilla de vapor cada 2-4 semanas. Para más información, consulta la sección LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR.

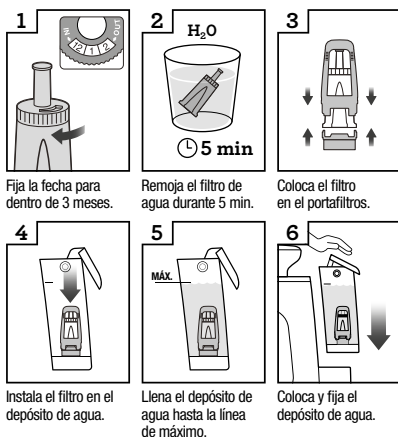
Limpieza del molinillo

Los residuos de café pueden acumularse y endurecerse en el molinillo, lo que puede reducir su eficiencia y su vida útil. Es mejor limpiar la tolva y la cámara de molinillo cada dos semanas. Para granos tostados oscuros con mayor contenido de aceite, es importante limpiar el molinillo trimestralmente. Para más información, consulta la sección LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS.

PANTALLA TÁCTIL EN COLOR

Mantén la pantalla táctil seca y limpia para asegurarte de que la máquina funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a reducir el riesgo de acumulación de cal en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Si vives en un área de agua dura, te recomendamos que cambies el filtro de agua con más frecuencia.

- Retira el filtro de la bolsa de plástico y sumérgelo en una taza de agua durante 5 minutos.
- Enjuaga el filtro con agua corriente fría durante 5 segundos.
- Inserta el filtro en el portafiltro.
- Fija la fecha del dial para dentro de 3 meses.
- Para insertar y fijar el filtro, empújalo hacia abajo.

NOTA

Ponte en contacto con el Centro de servicio de atención al cliente de Sage o visita www.sageappliances.com para adquirir filtros de agua de repuesto.

CICLO DE LIMPIEZA

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de limpieza. Se trata de un ciclo de retrolavado y es independiente de la descalcificación. Sigue las instrucciones en la pantalla táctil.

ADVERTENCIA

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

DESCALCIFICACIÓN

Incluso si usaste el filtro de agua provisto, te recomendamos que descalcifiques si encuentras acumulación de cal en el depósito de agua.

Dirígete a “Ajustes” y selecciona “Ciclo de descalcificación”. Sigue las instrucciones en pantalla.



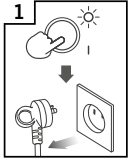
NOTA

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

- Mientras que el ciclo de limpieza es importante para limpiar el grupo de los aceites del café, el ciclo de descalcificación es fundamental para garantizar que la máquina está limpia por dentro y libre de acumulación de minerales.
- No se debe utilizar agua embotellada al descalcificar. En la mayoría de los casos, el agua embotellada puede contener sólidos disueltos que pueden dejar depósitos en el interior de la máquina.

LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

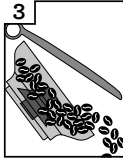
La limpieza regular ayuda a que las muelas logren resultados de molido uniformes.



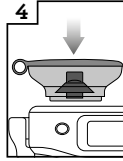
1 Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente



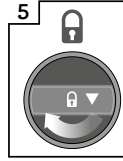
2 Desbloquee la tolva.



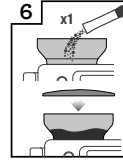
3 Vacía la tolva.



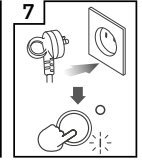
4 Coloca la tolva.



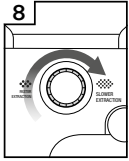
5 Fija la tolva.



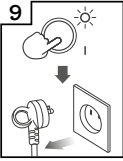
6 Vierta un sobre de polvo limpiador en la tolva.



7 Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato.



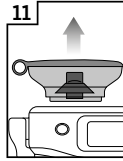
8 Pon el molinillo en marcha hasta que se vacíe.



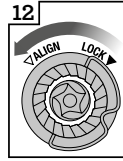
9 Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente



10 Desbloquee la tolva.



11 Retira la tolva.



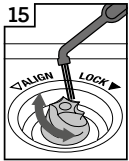
12 Desbloquee la muela superior.



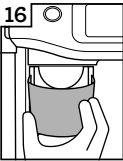
13 Retira la muela superior.



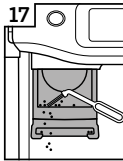
14 Limpia la muela superior con el cepillo



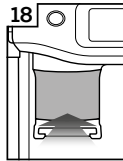
15 Limpia la muela inferior con el cepillo.



16 Retira la cubierta del prensador.



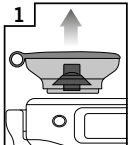
17 Limpia el canal con el cepillo.



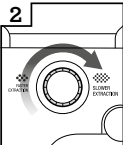
18 Vuelve a colocar la cubierta del prensador

LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este paso solo es necesario si hay una obstrucción entre las muelas y la salida del molinillo.



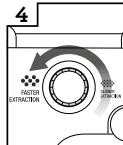
1 Retira la tolva.



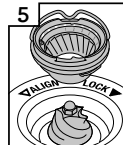
2 Ajusta el dial de GROSOR DEL MOLIDO a "1" (el más fino).



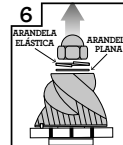
3 **AFLAJAR TUERCA**
Utiliza un casquillo de 10 mm. Gira en sentido horario para aflojar solo la tuerca.



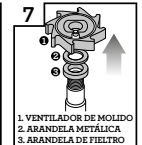
4 Ajusta el dial de GROSOR DEL MOLIDO a "25" (el más grueso).



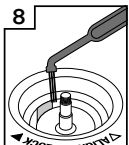
5 Desbloquee y retira la muela superior.



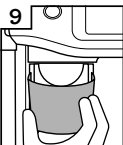
6 Retira la tuerca, la arandela elástica y la plana.



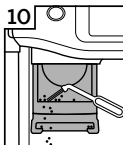
7 Retira el ventilador y las arandelas con pinzas de punta larga.



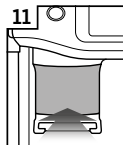
8 Limpia el canal de salida del molido con el cepillo o un limpiapiipas.



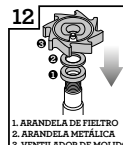
9 Retira la cubierta del prensador.



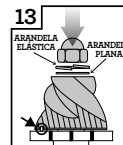
10 Limpia el canal con el cepillo.



11 Vuelve a colocar la cubierta del prensador.



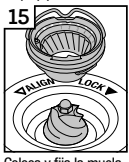
12 Coloca las arandelas y el ventilador con unas pinzas de punta larga.



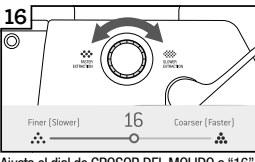
13 Coloca la muela inferior (alineá el perno y la cavidad). Coloca la arandela plana y la elástica.



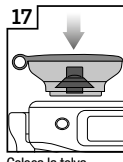
14 **APRETAR TUERCA**
Gira en sentido antihorario para apretar la tuerca.



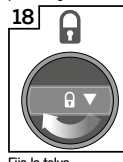
15 Coloca y fija la muela superior.



16 Ajusta el dial de GROSOR DEL MOLIDO a "16".



17 Coloca la tolva.



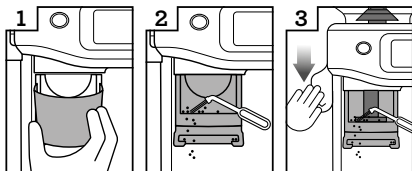
18 Fija la tolva.



ADVERTENCIA

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

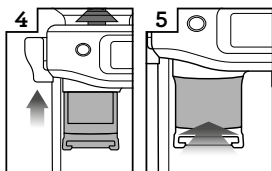
LIMPIEZA DEL SISTEMA DE PRENSADO



1 Retira la cubierta del prensador.

2 Limpia el canal con el cepillo.

3 Baja la palanca y limpia.



4 Suelta la palanca.

5 Vuelve a colocar la cubierta del prensador.

- Retira la cubierta de la cámara de prensado.
- Limpia con un cepillo la superficie del prensador y el soporte para portafiltro para eliminar el polvo y los restos de café.
- Empuja y mantén la palanca hacia abajo y limpia los restos del molido en el prensador con el cepillo.
- Sube lentamente la palanca y asegúrate de que el cepillo de limpieza esté fuera del sistema de prensado.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se atasca, puede reducir la capacidad de hacer espuma.
- Ve a “Ajustes” > “Limpieza de vaporizador” y sigue la guía en pantalla.



NOTA

Si el portafiltro está insertado en el cabezal de grupo, asegúrese de dejar que la máquina se enfríe y luego retire el portafiltro antes de volver a encenderla.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si se tapa algún orificio del filtro, usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista para destaparlo.
- Si los orificios permanecen bloqueados, disuelve una pastilla de limpieza en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltro en la solución durante aprox. 20 minutos.
- Enjuaga bien.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y un portafiltro en el grupo. Mantén pulsado el botón de extracción y deja correr un chorro de agua para enjuagar el café residual.

LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo muestra que está lleno.

- Retira la rejilla de la bandeja de goteo. Levanta el separador de molido de café y desecha los posos de café. El indicador también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lava todas las piezas con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuaga y seca bien todo.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices productos de limpieza abrasivos, estropajos o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

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

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y DE LA BANDEJA CALIENTATAZAS

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Antes de guardar la cafetera, pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO para apagarla, apaga el interruptor de la toma de corriente y desenchúfala. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo, vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo.
- Asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloca todos los accesorios en su posición o en la bandeja de almacenamiento. Almacénala en posición vertical. No coloques nada encima.



ADVERTENCIA

Para evitar daños, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiar. Usa un paño y un detergente suaves.



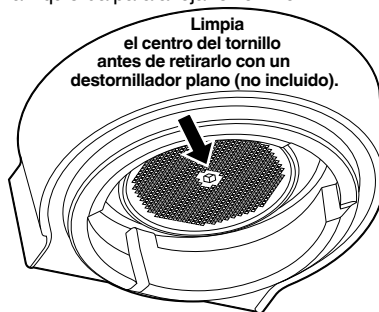
ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DE LA DUCHA

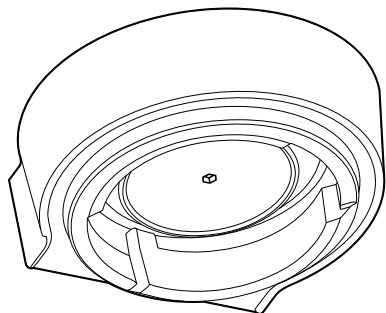
Con el tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un rendimiento óptimo de la preparación.

1. Pulsa el botón ENCENDIDO/APAGADO para apagar la máquina y desenchufa el cable de la toma de corriente.
2. Retira con cuidado el depósito de agua y la bandeja de goteo, teniendo especial cuidado si están llenos.
3. Con un pincho o similar, limpia el centro del tornillo de residuos de café.
4. Utiliza un destornillador plano (no incluido) para desatornillar. Gira hacia la izquierda para aflojar el tornillo.



5. Una vez aflojado, retira y conserva con cuidado el tornillo y la ducha de acero inoxidable. Toma nota del lado de la ducha que está hacia abajo. Esto facilitará volver a montarlos. Lava la ducha en agua jabonosa tibia, y luego sécala bien.

6. Retira el sello de silicona con los dedos o un par de alicates de punta larga. Coloca el nuevo sello, el lado plano primero, de modo que el lado acanalado quede frente a ti.



7. Vuelve a 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, y utiliza un destornillador plano para apretar hasta que el tornillo quede al ras con la ducha.
8. Vuelve a colocar la bandeja de goteo y el depósito de agua.





NOTA

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



Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
No sale agua del grupo	• El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está correctamente colocado.	Empuja completamente el depósito y cierra el seguro.
No sale agua caliente	• El depósito de agua está vacío.	Llena el depósito de agua.
No hay vapor	• El vaporizador está obstruido.	Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza provista. Si el vaporizador sigue obstruido, retira la punta con la llave integrada en la herramienta de limpieza y sumérgela en agua caliente. Enrosca la punta de nuevo en el vaporizador usando la llave integrada en la herramienta de limpieza.
		<p> NOTA</p> <p>Si el portafiltro está insertado en el cabezal de grupo, asegúrese de dejar que la máquina se enfríe y luego retire el portafiltro antes de volver a encenderla.</p>
La cafetera está encendida pero deja de funcionar		Apaga la cafetera. Espera 60 minutos y vuelve a encender la máquina. Si el problema persiste, llama a Atención al cliente de Sage.
El café sale demasiado rápido	• El café molido es demasiado grueso.	Ajusta el grosor del molido a un número menor para que el molido sea ligeramente más fino.
	• No hay suficiente café en el filtro.	Consulta “Ajuste del grosor del molido” y “Dosificación” en  Funciones.
El café está demasiado frío	• Tazas no precalentadas.	Precalienta las tazas.
	• La leche no se ha calentado lo suficiente (al hacer una bebida a base de leche).	Comprueba el ajuste de temperatura de la leche.
No hay crema	• Los granos de café están rancios.	Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos con fecha de tueste y consúmelos entre 5 y 20 días después de esa fecha.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
No sale vapor ni agua caliente y no aparece ninguna notificación de error, incluso después de completar el ciclo de descalcificación o de limpieza de la varilla de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • Posible problema en la válvula. 	<p>Una vez que la máquina se haya enfriado, desenchúfela de la toma de corriente y retire el portafiltro. A continuación, vuelva a enchufarla y compruebe si sale agua caliente o vapor.</p> <p>Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Sage.</p>
El espresso se derrama por el borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo. 	<p>Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el mango pase el centro y quede firmemente bloqueado en su lugar. Girar más allá del centro no dañará el sello de silicona. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Sage.</p>
El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay posos de café alrededor del borde del filtro. 	<p>Limpie el exceso de café del borde del filtro después de molerlo para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.</p> <p>Ejecute un ciclo de limpieza del grupo de erogación. Si el problema persiste, retire y limpie el anillo de vapor o sustitúyalo si está dañado. Como medida preventiva, elimine el exceso de café del borde del filtro después de moler para garantizar un sellado correcto en el grupo de erogación.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • La lanza de vapor está bloqueada 	<p>Retire el portafiltro una vez que la máquina se haya enfriado y antes de volver a utilizar la lanza de vapor. Limpie la punta de la lanza de vapor con la herramienta de limpieza incluida y ejecute un ciclo de limpieza de la lanza de vapor. Si la lanza de vapor sigue bloqueada, ejecute un ciclo de descalcificación.</p>



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, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción de Sage Appliances).

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



Notas

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



PT MANUAL DO UTILIZADOR

Sage®



Índice

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 7 Funcionalidades
- 8 Componentes
- 10 Montagem
- 11 Funções
- 21 Cuidados e limpeza
- 27 Resolução de problemas
- 29 Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

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

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da utilização.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente e desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver dúvidas.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte

- um electricista para obter aconselhamento profissional.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está de alguma forma danificado, interrompa imediatamente a utilização e devolva-o na íntegra ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para inspeção, substituição ou reparação.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
 - Não toque nas superfícies quentes. Certifique-se sempre de que deixa o aparelho arrefecer se as seguintes situações forem aplicáveis: ficar sem supervisão, for limpo, for movido, montado ou armazenado, ou durante a troca de acessórios; desligue sempre a máquina de café espresso premindo o botão POWER (Ligar/ Desligar) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As tarefas de limpeza e manutenção do aparelho realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e com supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
 - Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
 - Posicione o aparelho sobre uma superfície estável, resistente ao calor e à água, nivelada e seca, longe da borda da bancada, e não opere sobre ou perto de uma fonte de calor, como placa quente, forno ou fogão a gás.
 - Não utilize o aparelho num espaço fechado ou dentro de um armário.
 - Nunca use acessórios que não os fornecidos

- com o aparelho. O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage® pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
 - A intervenção técnica deve ser apenas efetuada por um representante de serviço técnico autorizado.
 - Utilização inadequada do aparelho, operado incorretamente ou reparado de forma não-profissional. Em tal caso, qualquer reivindicação da garantia é nula. A garantia não é aceite se existirem quaisquer danos.
 - O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
 - Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante o uso. O elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após a utilização.
 - Não coloque os dedos na calha de prensagem ao empurrar a alavanca de prensagem.
 - Não abra a porta de programação, esta é exclusivamente para pessoal de serviço autorizado.
 - Não utilize o moinho sem a tampa do depósito de grãos colocada. Mantenha os dedos, mãos, cabelo, roupa e utensílios afastados do depósito de grãos durante o funcionamento.
 - Não encha o depósito de água com água quente.
 - Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
 - Limpe a superfície exterior da máquina com um pano húmido e suave e, em seguida, utilize um pano macio e seco para polir. Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas.
 - Todas as bebidas de cocktail à base de álcool destinam-se a ser utilizadas exclusivamente por adultos responsáveis com idade legal no respetivo país e/ou estado e/ou província. Utilize as receitas de forma sensata e responsável.
 - Certifique-se de que o porta-filtro está firmemente inserido e preso na unidade de extração antes de iniciar uma preparação. Nunca remova o porta-filtro durante

o processo de extração. O desrespeito desta instrução pode levar a escaldões por vapor ou café quente.

- O uso impróprio da máquina, tal como preparar café no manípulo de café sem um dos cestos de filtro fornecidos, pode causar ferimentos e/ou danos às superfícies ao redor da máquina.



CUIDADO

Retire o porta-filtro do grupo antes de vaporizar o leite ao preparar café à base de leite.

- Não utilize o aparelho sobre o escorredor da pia nem sobre superfícies de madeira ou porosas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento. Se o porta-filtro ficar solto ou rodar durante a extração ou a utilização do vapor, segure firmemente o manípulo do porta-filtro e interrompa imediatamente o funcionamento. O não cumprimento desta instrução pode provocar o desprendimento do porta-filtro sob pressão, resultando em ferimentos ou danos.
- Não abra nem remova quaisquer componentes da

máquina de café durante o funcionamento.



CUIDADO

Não use agentes de limpeza alcalinos ao limpar o aparelho para impedir a ocorrência de danos; use um pano macio e um detergente suave.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.



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

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO

ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente.

As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PARA O FILTRO DE ÁGUA

- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se ausente durante um período prolongado de tempo.



Funcionalidades

AQUECIMENTO RÁPIDO

O inovador sistema de aquecimento atinge a temperatura de extração ideal em 3 segundos.

40 mm MOINHO COM TRITURADOR CÔNICO DE PRECISÃO

Os trituradores cónicos de precisão maximizam a área de superfície do café moído para obter um café com um sabor pleno.

ORIENTAÇÃO DE BARISTA PASSO A PASSO

Deslize e selecione no menu de bebidas. Receba orientação para todo o processo de fazer café para que possa desfrutar de uma chávena de café perfeita. Ajuste o volume da dose, a textura do leite ou a temperatura do leite e guarde como definição favorita.

GRAU DE MOAGEM AJUSTÁVEL

Definições de moagem para café espresso, de fina a grossa, para uma extração perfeita.

QUANTIDADE DE MOAGEM AJUSTÁVEL

Ajuste a quantidade de café moído recentemente no cesto de filtro para ajustar o grau de moagem, de fino a grosso.

CONTROLO DE TEMPERATURA PID

Controlo de temperatura eletrónico PID para maior estabilidade de temperatura.

BOCAL DE ÁGUA QUENTE DEDICADO

Saída de água quente específica para extrair café longo, chá e pré-aquecer chávenas.

MENOS SUJIDADE

O manipulador de café permanece fixo na mesma posição enquanto mói, doseia e prensa, reduzindo qualquer potencial sujidade da moagem na sua bandeja de gotejamento e bancada.

O SISTEMA IMPRESS™ PUCK DA BARISTA TOUCH™ IMPRESS

Simplifica os passos necessários para moer, dosear e prensar para criar uma dosagem impressionante. Menos sujidade. Menos esforço.

- **A medição de precisão corrige automaticamente a dose seguinte**

A medição da moagem no ecrã indica quando o nível correto é atingido e o sistema memoriza automaticamente o ajuste para a próxima dose.

O nível de dose correto é calculado com base na quantidade de café moído medida.

- **Prensa assistida com um giro final de barista de 7°**

Pressão precisa de 10 kg com um giro profissional de 7 graus de barista para uma dose polida.

CAFÉ FRIO

- **Infusão fria**

A fermentação em temperaturas mais baixas reduz as notas ácidas de sabor que o calor retém. Isso cria um perfil de sabor suave e adocicado que pode ser apreciado por si só ou servir de base para as suas experiências de preparação de café gelado!

- **Espresso frio**

Extrair em temperatura mais baixa produz um espresso com sabor intenso, coberto com creme e sem tons pesados. A função de espresso frio mantém o sabor clássico, mas é mais suave e leve no corpo.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE AUTOMÁTICA MÃOS LIVRES

Texturiza automaticamente o leite com a temperatura e estilo selecionados, para lattes suaves e sedosos e cappuccinos cremosos. Escolha o seu tipo de leite preferido para otimizar os resultados obtidos com leite animal, de amêndoa, soja e aveia. A purga automática remove os resíduos de leite do vaporizador quando a texturização estiver concluída.



Componentes



- A. Depósito de grãos de café de 340 g
- B. Ecrã tátil
- C. Botão Power (Ligar/Desligar)
- D. Alavanca de prensa
- E. Botão de ajuste do grau de moagem
- F. Tampa de prensagem amovível
- G. Base de moagem
- H. Unidade de extração

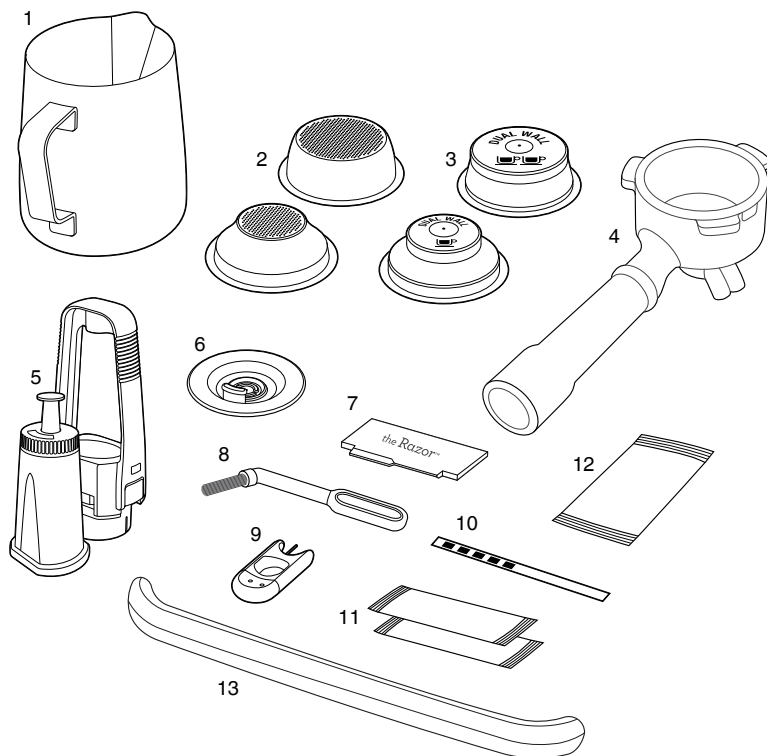
- I. Saída de água quente
- J. Manípulo de café de aço inoxidável de 54 mm
- K. Vaporizador
- L. Grelha da bandeja de gotejamento
- M. Sensor de temperatura do leite
- N. Bandeja de gotejamento

NÃO ILUSTRADO

- Depósito de água removível de 2 l
- Tabuleiro de armazenamento de ferramentas
- Armazenamento do cabo de alimentação



Informações de classificação
220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W



ACESSÓRIOS

1. Jarra de leite de aço inoxidável
2. Cestos de filtro de parede única para 1 e 2 chávenas*
Use com grãos de café moídos no momento.
3. Cestos de filtro de parede* dupla para 1 e 2 chávenas
Use com café pré-moído.
4. Manípulo de café de aço inoxidável de 54 mm
5. Suporte do filtro de água com filtro
6. Disco de limpeza
7. Ferramenta de ajuste precisa the Razor™
8. Escova de limpeza
9. Ferramenta de limpeza para bocal do vaporizador
10. Tira medidora de dureza da água
11. Pó de limpeza
12. Descalcificador em pó
13. Proteção da bandeja de gotejamento (Incluída apenas com as máquinas coloridas)

* Cesto de filtro de parede única de 2 chávenas instalado no manípulo de café



Montagem

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Preparação da máquina

Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina expresso.

Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios da caixa antes de eliminar a embalagem.

Remova o depósito de água localizado na parte de trás da máquina, puxando a pega do depósito de água.

Limpe as peças e os acessórios (depósito de água, manípulo de café, cestos do filtro, jarra) com água morna e um líquido detergente lava-louça suave. Enxague e seque devidamente.

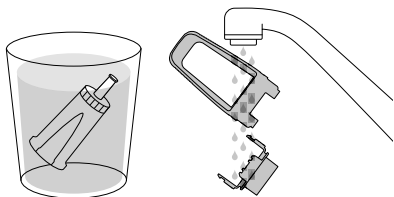


NOTA

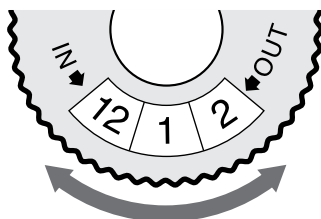
As máquinas coloridas incluem a proteção da bandeja de gotejamento. NÃO ELIMINAR.

INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

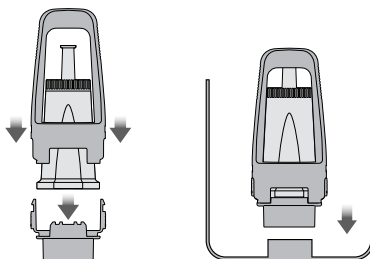
- Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco plástico.
- Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
- Enxague o suporte do filtro com água fria.



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



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



NOTA

Substituir o filtro de água a cada três meses irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. É possível comprar os filtros em www.sageappliances.com



NOTA

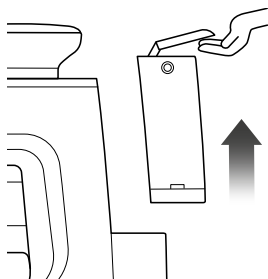
Se o teste indicar um grau de dureza da água de 4 ou 5, recomendamos vivamente que mude para uma fonte de água alternativa. A água filtrada prolonga a duração do filtro integrado e os intervalos de descalcificação, bem como o sabor superior. Certifique-se de que testa a dureza da fonte de água alternativa selecionada e introduza o resultado na máquina. Evite usar água excessivamente filtrada, como água por osmose reversa, a menos que algum conteúdo mineral seja adicionado de volta à água final. Nunca utilize água destilada ou água com conteúdo mineral zero ou baixo, pois isso afetará o sabor do café.



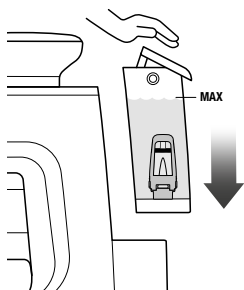
Funções

Encher o depósito de água

- Certifique-se de que o depósito de grãos está bloqueado na sua devida posição.
- Certifique-se de que o filtro de água está firmemente encaixado no interior do depósito de água.
- Utilize a pega na parte superior do depósito de água para ajudar a levantar o depósito de água e a remover da máquina.



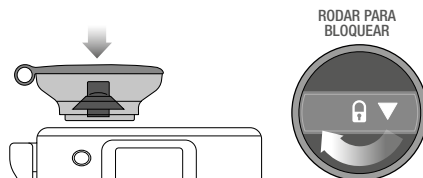
- Encha o depósito de água com água potável da torneira até à marca MAX (Máximo) indicada na parte lateral do depósito de água.
- Instale novamente o depósito de água na parte traseira da máquina, empurrando para baixo e certificando-se de que está corretamente instalado na máquina.



NOTA

Se o nível da água no depósito de água estiver abaixo da marca (MIN) mínimo, a máquina de café expresso não funcionará.

Instalar o depósito de grãos



- Introduza o depósito de grãos de café na posição na parte superior da máquina.
- Rode o botão para bloquear corretamente o depósito de grãos.
- Encha o depósito de grãos com grãos frescos.



SUGESTÃO

Recomendamos grãos de café 100% Arábica de qualidade com a data de torrefação indicada no saco, e não apenas uma data de validade. Os grãos de café estão no período ideal de consumo entre 5–20 dias após a data de torrefação. O café caducado pode sair demasiado rápido dos bicos do manipulador de café e ter um sabor amargo e aguado.



NOTA

Esta máquina destina-se apenas a utilização com grãos de café inteiros torrados. Evite moer grãos de café verdes não torrados e sub-torados. Esses tipos de grãos são densos e não são suficientemente estaladiços para passarem por um moinho com triturador. A utilização desses grãos danifica ou parte os moinhos com triturador e pode até representar um risco de segurança.

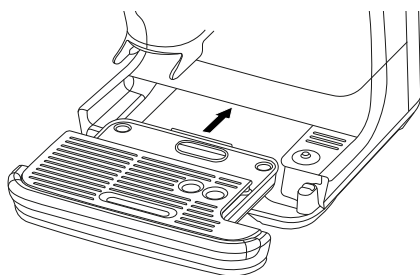
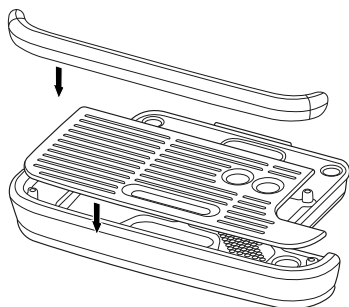
Instalar a bandeja de gotejamento

- Coloque a grelha da bandeja de gotejamento na parte superior da bandeja de gotejamento.
- Para máquinas coloridas, instale a proteção da bandeja de gotejamento na bandeja de gotejamento.
- Instale a bandeja de gotejamento na máquina.



NOTA

A utilização da proteção da bandeja de gotejamento é opcional. Tenha em atenção que a utilização da proteção da bandeja de gotejamento protege-a de mossas e riscos.



FUNCIONAMENTO GERAL

- Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água fria da torneira até à marca máxima.
- Ligue o cabo de alimentação na tomada elétrica.
- Prima o botão POWER (Ligar/Desligar).
- Cumpra as instruções indicadas no ecrã para efetuar a configuração da primeira utilização.

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Deslize e selecione a bebida da sua escolha.



NOTA

Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para assegurar que a máquina funciona corretamente.

ECRÃ DRINKS (BEBIDAS)

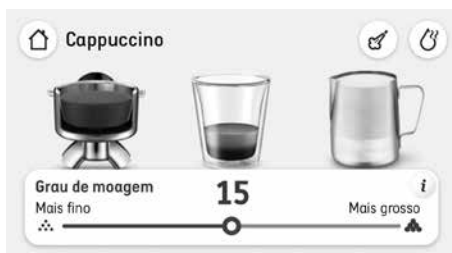
Neste ecrã, pode personalizar a sua bebida tocando na sua preferência no ecrã.



- Ícone Início
- Bebida selecionada
- Água quente
- Moer/Dosear = toque no ícone por baixo do manipulador de café para ajustar as definições do moinho.
- Extrair = toque no ícone por baixo do copo de café para ajustar as definições de extração.
- Textura do leite = toque no ícone por baixo da jarra de leite para ajustar as definições de leite.

DEFINIR O GRAU DE MOAGEM E A DOSE

- Ajuste o grau de moagem com o botão na parte lateral da máquina.



- Siga as instruções do ecrã para seleccionar o tamanho do cesto preferido.
- Toque na imagem do manípulo de café para iniciar a moagem e encha o manípulo com o café acabado de moer.



- A moagem para automaticamente.

CONFIGURAÇÃO INTELIGENTE PARA EXTRAÇÃO

A Configuração inteligente para extração é uma funcionalidade que ajuda a obter um intervalo de extração positivo ao prestar assistência no processo de ajuste do moinho.

Quando é concluída com êxito, obtém uma dose de café equilibrada.

A partir daí, pode ajustar também o grau de moagem e experimentar até chegar ao seu resultado favorito.

Recomenda-se que utilize esta funcionalidade sempre que mudar de tipo de grãos ou se forem apresentadas no ecrã notificações de extração demasiado rápida ou lenta.

Encontre a Configuração inteligente para extração no menu Definições em Definições de bebidas.

PURGA MANUAL DO MOINHO

Para obter os melhores resultados de café, se a máquina não tiver sido usada há algum tempo, recomenda-se que purgue os grãos moídos que foram deixados na calha do moinho.

Para purgar, mantenha premido o botão Grind (Moer) durante 2 segundos e excute durante 5 segundos.

Para parar, prima o botão Stop (Parar). A purga do moinho para automaticamente após 30 segundos se o botão Stop (Parar) não for premido.



PRENSA ASSISTIDA

- Quando o ciclo de moagem estiver concluído, a máquina fica pronta para prensar.



- Empurre a alavanca para baixo para a posição final. Esta ação prensa o café moído no manípulo de café utilizando uma quantidade consistente de força de prensagem. Empurrar a alavanca de forma lenta e consistente ajudará a melhorar a aparência da dose.
- Soltar a alavanca lentamente para cima até à posição inicial após a prensagem.
- Repita duas vezes a ação de prensar conforme indicado acima.



NOTA

O ecrã indica se a prensagem ou a dose é baixa, ideal ou alta.

COMO CORRIGIR UMA DOSE INSUFICIENTE OU EXCESSIVA?

Pode obter uma dose insuficiente ou excessiva quando são adicionados grãos frescos ao depósito; quando os grãos de café envelhecem; é utilizado um tipo diferente de grão de café ou se for feita uma alteração ao tamanho da moagem.

O que fazer quando o nível de dose está abaixo da barra central ideal?

- Se a dose estiver abaixo da barra central ideal, a máquina indica e calcula "A Bit More". Toque na imagem do manipulô de café no ecrã para adicionar um pouco mais e siga as instruções para prensar e obter uma leitura atualizada do nível de dose.
- Quando o nível de dose ideal é atingido, a máquina atualizará automaticamente a duração da dose automática para o ciclo seguinte.

O que fazer quando o nível de dose está acima da barra central ideal?

- Se a dose estiver acima da barra central ideal, remova o manipulô de café da base.
- Utilize a ferramenta de ajuste Razor. (consulte a secção Ajustar a dose).
- A máquina calculará em quanto reduzirá o tempo de moagem automática e aplicará esta informação para o ciclo seguinte.

DOSE EXCESSIVA (AJUSTAR A DOSE)



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

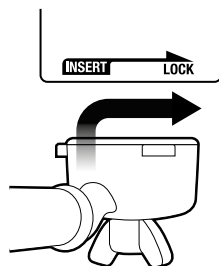
Introduza a ferramenta the Razor™ no manipulô de café até as extremidades da ferramenta estarem apoiadas na orla do cesto de filtro. A lâmina da ferramenta de dosagem deve penetrar a superfície do café prensado.

Rode a ferramenta de dosagem the Razor™ para a direita e para a esquerda com o manipulô de café sobre o depósito de borras para retirar o excesso de café.



Inserir o manipulô de café

Coloque o manipulô de café debaixo da unidade de extração de modo a alinhar a pega do manipulô de café com a posição INSERT (Inserir). Insira o manipulô de café na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência.



EXTRAÇÃO DE ESPRESSO

- Selecione a lista de opções de extração no ecrã.
- Selecione as opções de tamanho do café: Simple (aprox. 30 ml), Duplo (aprox. 60 ml) ou Duplo+ (aprox. 90 ml).
- Selecione Personalizado e arraste o ponto para aumentar ou diminuir o volume de café.
- Toque na imagem da chávena de café no ecrã para iniciar a extração.
- Os tempos de duração são predefinidos mas podem ser personalizados.



ANULAÇÃO MANUAL

Mantenha premida a imagem do café (cerca de 2 seg.) para aceder ao modo de extração manual. Toque na imagem do café para iniciar a extração e toque novamente para parar.

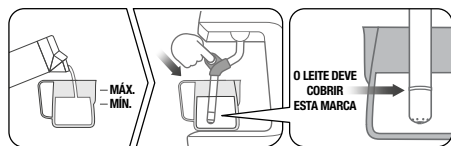


NOTA

- A quantidade de espresso extraída na chávena varia consoante as definições de grau de moagem e a quantidade de café moído.
- Se tocar na imagem do café durante a saída de um volume de dose predefinido, a extração para imediatamente.
- Para obter um ótimo sabor quando utiliza um filtro de 1 chávena, deve extrair aproximadamente 30 ml. Quando utiliza um filtro de 2 chávenas, deve extrair aproximadamente 60 ml.

TEXTURIZAR LEITE

Diferentes marcas e substitutos de leite resultam numa textura diferente. Para obter melhores resultados de texturização, recomenda-se usar leite animal gordo e leites de tipo barista se usar leites de origem vegetal. Pode ter de ajustar o nível de espuma. Comece com leite frio. Encha a jarra de leite até cobrir a posição do bocal. Levante o vaporizador e introduza-o na jarra de leite. Baixe o vaporizador, certificando-se de que está totalmente baixado. A jarra de leite deve estar pousada no sensor de temperatura do leite localizado na bandeja de gotejamento e o bocal do vaporizador deve estar dentro do leite, que deve cobrir a marca no bocal do vaporizador.



NOTA

Consulte a imagem no ecrã para ver a posição correta da jarra de leite.

Por baixo da imagem da jarra de leite, toque no ícone para ajustar a temperatura do leite, o nível de espuma do leite ou para alterar a sua opção de leite: Leite animal, amêndoa, aveia ou soja.

Para começar, toque na imagem da jarra de leite. O ecrã indica a temperatura do leite à medida que aquece.



SUGESTÃO

Todo tipo de bebidas con leche

- Extração do café seguida da texturização do leite.
- Texturização do leite seguida da extração do café.



A texturização do leite para automaticamente quando o leite atingir a temperatura selecionada.

Levante o vaporizador para remover o jarro de leite. Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido. Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE MANUAL

A texturização de leite automática e a função para desligar automaticamente estão desativadas durante o modo de texturização de leite manual. Comece com leite frio. Encha a jarra de leite até cobrir a posição do bocal. Levante o vaporizador e coloque a jarra de leite por baixo. Mantenha a jarra de leite inclinada. Toque na imagem da jarra de leite para iniciar a produção de espuma. Uma vez que a produção de espuma tenha terminado e a jarra de leite tenha arrefecido, toque na imagem da jarra de leite para parar.

Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido. Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.



CUIDADO: RISCO DE QUEIMADURA

A máquina pode continuar a libertar vapor pressurizado, mesmo após desligar a máquina. As crianças devem estar sempre sob supervisão.

NOTA

- Quando a máquina cria vapor, pode ouvir o som da bomba. Trata-se do funcionamento normal da bomba.
- Use exclusivamente o jarro de leite de aço inoxidável incluído com a máquina para produzir a espuma de leite. A utilização de um recipiente de vidro ou plástico para produzir espuma de leite pode sobreaquecer o leite ou produzir condições perigosas.

UTILIZAR ÁGUA QUENTE

A máquina tem uma saída de água quente dedicada. A função HOT WATER (Água Quente) pode ser utilizada para pré-aquecer as chávenas ou adicionar água quente manualmente. Para iniciar e parar a água quente, toque no ícone Hot Water (Água quente) no ecrã.

O limite de água quente é de cerca de 90 segundos. Dependendo do tamanho da chávena, pode ter de tocar no botão Hot Water (Água quente) para interromper a saída da água.

NOTA

Não é possível utilizar o bocal de água quente e o vaporizador durante a extração de espresso. Corra água quente antes ou depois de extrair o espresso.



AVISO

A temperatura da chávena cheia é de aproximadamente 75 °C - 90 °C (167 °F - 194 °F). Tenha cuidado ao manusear bebidas quentes.

SUGESTÃO

Aquecer a chávena ou copo

Uma chávena quente ajuda a manter a temperatura ótima do café. Pré-aqueça a chávena na saída de água quente e coloque-a no tabuleiro de aquecimento de chávenas.

Aquecer o manípulo de café e o cesto de filtro

Se o manípulo de café e o cesto de filtro estiverem frios, pode reduzir a temperatura de extração o suficiente para afetar de forma significativa a qualidade do espresso. Certifique-se sempre de que o manípulo de café e o cesto de filtro são pré-aquecidos com água quente do bocal de água quente antes de utilizar.

NOTA

Seque sempre o manípulo de café e o cesto de filtro antes de dosear com café moído, visto que a humidade pode fazer com que a água não passe pelo café moído durante a extração.

CESTOS DE FILTRO

Esta máquina inclui cestos de filtro de parede única e dupla de 1 chávena e 2 chávenas.

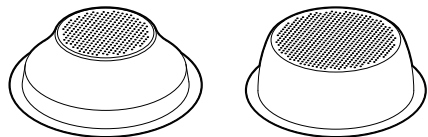
Utilize o cesto de filtro de 1 chávena quando extrair uma única chávena e os cestos de filtro de 2 chávenas quando extrair 2 chávenas ou uma única chávena com café mais forte.

Os cestos de filtro fornecidos servem para café moído:

Cesto de filtro de 1 chávena = 8-11 g

Cesto de filtro de 2 chávenas = 16-19 g

Cestos de filtro de parede única



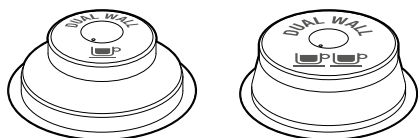
1 CHÁVENA

2 CHÁVENAS

Utilize cestos de filtro de parede única quando moer grãos de café frescos inteiros.

Permite experimentar com a moagem e dose para criar um café expresso mais equilibrado.

Cestos de filtro de parede dupla



1 CHÁVENA

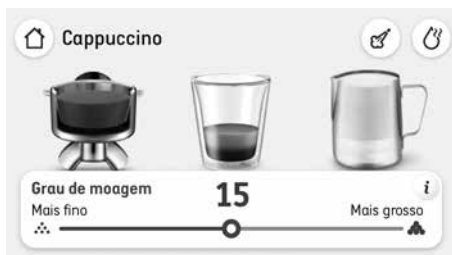
2 CHÁVENAS

Os cestos de filtro de parede dupla devem ser utilizados com café pré-moído ou grãos com mais de 30 dias desde a torrefação.

Regulam a pressão e ajudam a otimizar a extração independentemente da moagem, dose ou frescura.

A MOAGEM

Ajustar o grau de moagem



O grau de moagem afeta a taxa do fluxo de água através do café no cesto de filtro e o sabor do café expresso. Quando definir o tamanho, o grau de moagem deve ser fino, mas não demasiado fino e em pó.

Para ajustar a moagem, rode o botão do grau de moagem na direção da traseira da máquina para uma moagem mais grossa, ou na direção da frente da máquina para uma moagem mais fina. Quanto mais baixo for o valor no ecrã, mais fino será o grau de moagem. Quanto mais alto for o valor no ecrã, mais grosso será o grau de moagem.

NOTA

- Ao fazer alterações ao tamanho da moagem, a nova duração da dosagem automática será calculada após a sua próxima prensagem e atualizada para o ciclo da dose seguinte. A quantidade da dose é calculada e guardada automaticamente. Podem ser necessárias duas a três extrações para calibrar a extração.

Extrair um café expresso

- Como guia, extração do café expresso inicia-se após 8-12 segundos (tempo de infusão) e deve ter a consistência do mel.
- Se o café expresso começar a sair antes dos 7 segundos, significa que colocou uma dose insuficiente no cesto de filtro e/ou a moagem é muito grossa. Esta é uma dose SUB-EXTRAÍDA.
- Se o café expresso começar a pingar, mas não fluir após 12 segundos, significa que colocou uma dose excessiva no cesto de filtro e/ou a moagem é demasiado fina. Esta é uma dose SOBRE-EXTRAÍDA.

Um ótimo café expresso deve apresentar um equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e amargor.

O sabor do seu café depende de muitos fatores, como o tipo de grãos de café, grau de frescura da torrefação, grau de moagem fina ou grossa e a dose de café moído.

Experimente ajustando estes fatores, um de cada vez, para obter o sabor da sua preferência.

COMO ADICIONAR E ELIMINAR BEBIDAS PERSONALIZADAS

Adicionar uma nova bebida

Ao personalizar uma bebida predefinida, toque no ícone do disco no canto superior direito do ecrã para dar outro nome e guardar as novas definições de café. Dê um nome à nova bebida com um máximo de 15 caracteres. Cada bebida criada é guardada no início do carrossel de bebidas.



Editar ou eliminar uma bebida guardada

Selecione o nome da bebida guardada, mantenha premida a imagem do café durante 3 segundos e selecione Editar ou Eliminar no ecrã. Prima Sim para confirmar ou Não, cancelar para voltar ao ecrã do carrossel de bebidas.



DEFINIÇÕES

Para aceder ao menu Settings (Definições), toque no ícone no canto superior direito do ecrã.

MANUTENÇÃO

Limpar vaporizador – Mostra como limpar o vaporizador para remover obstruções e obter melhor desempenho de vaporização.

Limpeza da unidade de extração – Vai precisar de pastilhas ou pó de limpeza da máquina de café espresso, demora 10 minutos a concluir.

Limpeza do moinho – Siga o processo passo-a-passo para limpar o moinho para funcionar na sua capacidade ótima e evitar possíveis bloqueios.

Descalcificar – A descalcificação evita o excesso de calcário e minerais. Uma mensagem de pop-up avisa quando chegar a altura de descalcificar.

Mudar filtro de água – Para garantir que a máquina tem água limpa para usar.

DEFINIÇÕES DE BEBIDAS

Dosagem inteligente – Para ativar ou desativar a Dosagem inteligente que mede a dose e permite a funcionalidade de calibração da extração inteligente.

Predefinição de leite – Lista de diferentes tipos de leite para seleccionar o leite predefinido pretendido.

Tutorial de café – A máquina fornece indicações passo a passo no ecrã para tirar um café.

OUTROS

Notificações – Lista de alertas de notificação de máquinas.

Sugestões de orientação – Para ativar e desativar as animações das sugestões de orientação no ecrã de bebidas.

Data e Hora – Para ajudar a definir a data e a hora na máquina.

Unidades – Para alternar entre unidades imperiais e métricas.

Ajuda – Ecrã de informação de ajuda online com código QR.

Idioma – Para definir o idioma da máquina.

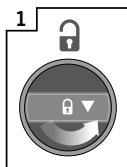
Modo de demonstração – Para uma sequência de demonstração da Barista Touch™ Impress no ecrã.

Sobre o aparelho – Para mostrar o número do modelo e a versão de firmware da máquina.

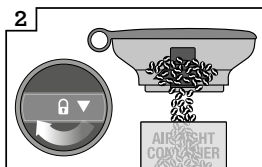
Reposição de fábrica – Utilize esta função para repor todos os valores programáveis para as definições de fábrica e eliminar todas as bebidas personalizadas.

AJUSTAR OS TRITURADORES CÔNICOS

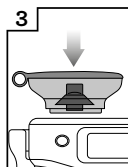
Alguns tipos de café podem necessitar de um maior intervalo de moagem para obter a extração ideal. Uma funcionalidade da sua Barista Touch™ Impress é a capacidade de ampliar este intervalo com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue um ajuste de cada vez.



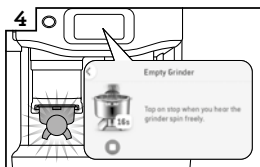
1
Desbloqueie o depósito de grãos



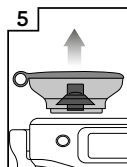
2
Segure o depósito de grãos sobre o recipiente e rode o botão para despejar os grãos no recipiente



3
Alinhe o depósito de grãos na posição correta



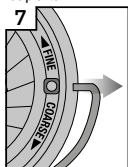
4
Ligue o moinho até esvaziá-lo



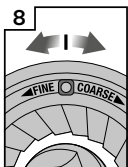
5
Remova o depósito de grãos



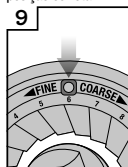
6
Remova o triturador superior



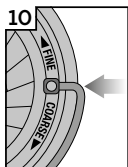
7
Remova a patilha metálica de ambos os lados do triturador



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



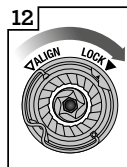
9
Alinhe o número com a abertura da patilha



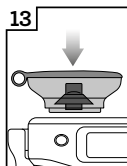
10
Introduza a patilha metálica em ambos os lados do triturador



11
Fixe firmemente o triturador superior na posição correta



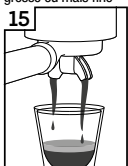
12
Bloquee o triturador superior



13
Alinhe o depósito de grãos na posição correta



14
Feche o depósito de grãos e encha-o com grãos de café frescos.



15
Verifique a sua extração



Cuidados e limpeza

ACESSÓRIOS

A máquina é projetada para funcionar melhor para a sua finalidade. Se a máquina não tiver um filtro de água, siga as instruções recomendadas de limpeza dos acessórios da máquina para um desempenho ótimo. A falta de limpeza regular dos acessórios pode afetar a fiabilidade ou a vida útil da máquina e o sabor do café.



NOTA

As recomendações para produtos de limpeza padrão são baseadas no uso geral. Os resultados individuais podem variar com as condições específicas e preferências pessoais.

Para o desempenho ideal, a Sage recomenda usar os seus próprios produtos de limpeza certificados.

Método

Recomendação de limpeza

Limpeza de descalcificação

A descalcificação regular é essencial devido à potencial acumulação de minerais causada por água dura. Essa acumulação pode diminuir significativamente o fluxo de extração, a temperatura de extração, a potência da máquina e o sabor. É altamente recomendável descalcificar a máquina a cada 1-2 meses ou regularmente, independentemente do uso do filtro de água fornecido. Para mais informações, consulte a secção DESCALCIFICAÇÃO.

Limpeza da unidade de extração

A lavagem em contracorrente limpa a unidade de extração dos óleos de café rançosos. Este processo de limpeza pode variar dependendo do uso da máquina. Para uma máquina usada diariamente em casa, é recomendado fazer a lavagem em contracorrente a cada 2-4 semanas. Para mais informações, consulte a secção LIMPAR A UNIDADE DE EXTRAÇÃO.

Limpeza do vaporizador

O processo de limpeza do vaporizador remove qualquer resíduo de leite, incluindo proteínas de leite coagulado externamente, que podem ser puxadas para cima. Apesar da purga completa, o vaporizador ainda pode acumular resíduos. A frequência de limpeza pode variar dependendo do uso da máquina. É geralmente recomendado limpar o vaporizador a cada 2-4 semanas. Para mais informações, consulte a secção LIMPAR O VAPORIZADOR.

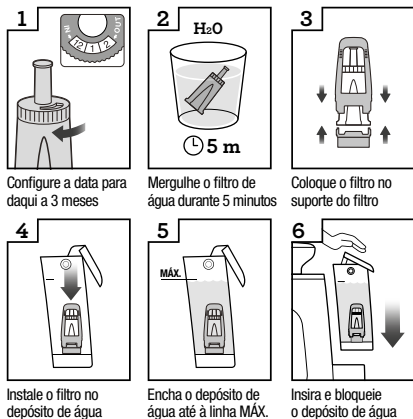
Limpeza do moinho

Resíduos de café podem acumular-se e endurecer no moinho, o que pode reduzir sua eficiência e vida útil. É melhor limpar o depósito e a câmara do moinho a cada duas semanas. Para grãos torrados escuros com maior teor de óleo, é importante limpar o moinho trimestralmente. Para mais informações, consulte a secção LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS.

ECRÃ TÁTIL A CORES

Mantenha o ecrã tátil seco e limpo para assegurar que a máquina funciona corretamente.

SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA NO DEPÓSITO DE ÁGUA



O filtro de água fornecido ajuda a reduzir o risco de excesso de calcário em muitos dos componentes internos operacionais. Substituir o filtro de água a cada três meses irá reduzir a necessidade de descalcificar a máquina. Se vive numa área de água dura, recomenda-se que substitua o filtro de água com mais frequência.

- Remova o filtro do saco plástico e mergulhe-o num recipiente com água durante 5 minutos.
- Enxague o filtro com água corrente fria durante 5 segundos.
- Insira o filtro no suporte do filtro.
- Configure o botão Data para daqui a 3 meses.
- Para instalar, empurre o filtro para baixo até à sua devida posição.



NOTA

Para substituição dos filtros de água, contacte o Serviço de atendimento ao cliente da Sage ou visite o nosso site em www.sageappliances.com.

CICLO DE LIMPEZA

Será apresentada uma mensagem quando for necessário um ciclo de limpeza. Este é um ciclo de refluxo distinto do ciclo de descalcificação. Cumpra as instruções fornecidas no ecrã.



AVISO

Após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais em muitos dos componentes internos operacionais, reduzindo o fluxo de extração, a temperatura de extração, a potência da máquina e o sabor do café espresso.

DESCALCIFICAR

Mesmo com o filtro de água fornecido, recomendamos a descalcificação se constatar excesso de calcário no depósito de água.

Aceda a Settings (Definições) e selecione Descalc cycle (Ciclo de descalcificação). Siga as instruções no ecrã.



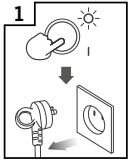
NOTA

Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.

- Embora o ciclo de limpeza seja importante para manter a unidade de extração limpa dos óleos de café, o ciclo de descalcificação é essencial para assegurar que a máquina se mantém limpa no interior e sem acumulação de minerais.
- Não utilize água engarrafada ao descalcificar. A maioria da água engarrafada pode conter sólidos dissolvidos que podem deixar depósitos no interior da máquina.

LIMPAR OS TRITURADORES CÔNICOS

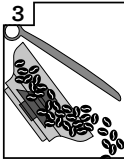
A limpeza regular ajuda os trituradores cônicos a conseguirem resultados de moagem consistentes.



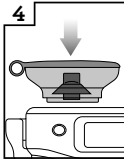
1 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.



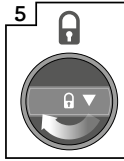
2 Desbloqueie o depósito de grãos



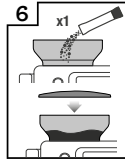
3 Esvazie o depósito



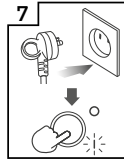
4 Coloque o depósito



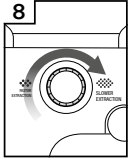
5 Bloqueie o depósito de grãos



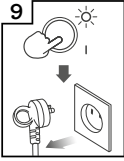
6 Despeje um saquinho de pó de limpeza depósito de grãos



7 Ligue a ficha na tomada e ligue o aparelho.



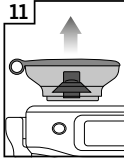
8 Ligue o moinho até esvaziá-lo



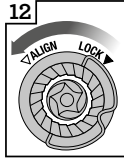
9 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.



10 Desbloqueie o depósito de grãos



11 Remova o depósito de grãos



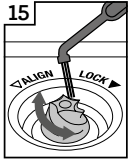
12 Desbloqueie o triturador superior



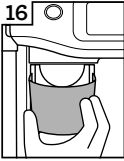
13 Remova o triturador superior



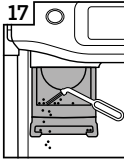
14 Limpe o triturador superior com um pínzel



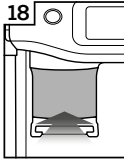
15 Limpe o triturador inferior com um pínzel



16 Remova a tampa da prensa



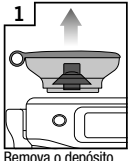
17 Limpe a calha com a escova



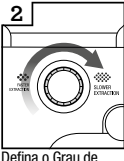
18 Coloque a tampa da prensa

LIMPEZA AVANÇADA DO MOINHO DE TRITURADORES CÔNICOS

Este passo só é necessário se houver um bloqueio entre os trituradores de moagem e a saída do moinho.



1 Remova o depósito de grãos



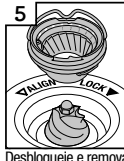
2 Defina o Grau de moagem para 1 (o mais fino)



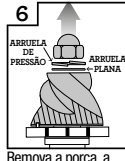
3 Use uma chave de 10 mm. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para desaperter apenas a porca



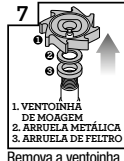
4 Defina o Grau de moagem para "25" (o mais grosso)



5 Desbloqueie e remova o triturador superior



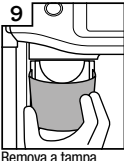
6 Remova a porca, a arruela de pressão e a arruela plana. Remova cuidadosamente o triturador inferior



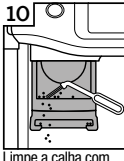
7 Remova a ventoinha de moagem e as arruelas com um alicate de bico chato e longo



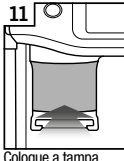
8 Desbloqueie a abertura de saída do café moído com o pínzel ou um limpador de tubos



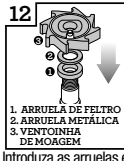
9 Remova a tampa da prensa



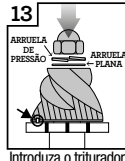
10 Limpe a calha com a escova



11 Coloque a tampa da prensa



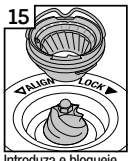
12 Introduza as arruelas e a ventoinha de moagem com um alicate de bico chato e longo



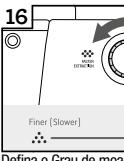
13 Introduza o triturador inferior (pino de bloqueio e cavidade alinhados). Introduza a arruela plana e a arruela de pressão



14 Rode no sentido contrário aos ponteiros do relógio para apertar a porca



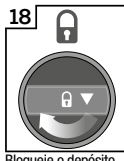
15 Introduza e bloqueie o triturador superior



16 Defina o Grau de moagem para 16



17 Coloque o depósito



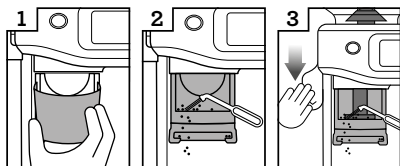
18 Bloqueie o depósito de grãos



AVISO

Tenha cuidado porque os trituradores de moagem são extremamente afiados.

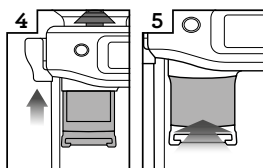
LIMPAR O SISTEMA DE Prensagem



1 Remova a tampa da prensa

2 Limpe a calha com a escova

3 Empurre a alavanca para baixo e limpe



4 Solte a alavanca

5 Coloque a tampa da prensa

- Remova a tampa da prensa.
- Limpe a poeira ou o café moído da face e da base da prensa com uma escova.
- Empurre para baixo e segure a alavanca, limpe os resíduos do café moído dentro e à volta da prensa com a escova de limpeza da prensa.
- Solte lentamente a alavanca novamente para cima certificando-se de que a escova de limpeza está fora da área do sistema de prensagem.

LIMPAR O VAPORIZADOR

- O vaporizador deve ser sempre limpo depois de texturizar leite. Limpe o vaporizador com um pano humedecido.
- Se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído, isso pode prejudicar o desempenho da produção de espuma de leite.
- Acesse a Settings (Definições) > Steam wand cleaning (Limpeza do vaporizador) e siga as instruções no ecrã.



NOTA

Se o porta-filtro estiver inserido na unidade de extração, deixe a máquina arrefecer e, em seguida, remova o porta-filtro antes de a ligar novamente.

LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

- Os cestos de filtro e o manípulo de café devem ser enxaguados com água quente imediatamente após a utilização para remover todos os óleos residuais de café.
- Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s) se qualquer um dos orifícios no cesto de filtro ficar obstruído.
- Se o(s) orifício(s) permanecer(em) obstruído(s), dissolva uma pastilha de limpeza em água quente e coloque de molho o cesto de filtro e o manípulo de café em solução durante cerca de 20 minutos.
- Enxague devidamente.

LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

- O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.
- Purgue periodicamente a máquina. Coloque um cesto de filtro vazio e o manípulo de café na unidade de extração. Toque no ícone de extração no ecrã e passe um breve fluxo de água para limpar resíduos de café.

LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO

- A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa a intervalos regulares, em particular se estiver cheia.
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Levante o separador de grãos de café e elimine quaisquer resíduos de borras de café. Para remover o indicador flutuante da bandeja de gotejamento, puxe-a para cima para libertar os fechos laterais. Lave todas as peças com água morna e detergente com um pano macio. Enxague e deixe secar devidamente.
- O tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento) pode ser removido e limpo com um pano macio humedecido. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.

NOTA

Todas as peças devem ser limpas à mão com água quente e um detergente suave. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina. Não lave quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça

LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA E O TABULEIRO DE AQUECIMENTO DE CHÁVENAS

- O revestimento exterior e o tabuleiro de aquecimento de chávenas podem ser limpos com um pano macio humedecido. Use um pano macio seco para polir. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.

ARMAZENAR A MÁQUINA

- Antes de guardar, prima o botão POWER (Ligar/Desligar) para OFF (Desligar), desligue da tomada elétrica e retire a ficha. Remova os grãos de café não utilizados do depósito de grãos, limpe o moinho, esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento.
- Certifique-se de que a máquina está fria, limpa e seca. Coloque todos os acessórios na devida posição ou no tabuleiro de armazenamento. Armazene na vertical. Não coloque nenhum objeto em cima da máquina.

AVISO

Não use agentes de limpeza alcalinos ao limpar para impedir a ocorrência de danos. Use um pano macio e um detergente suave.

AVISO

Nunca coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido. O depósito de água nunca deve ser removido ou esvaziado na totalidade durante o ciclo de descalcificação.

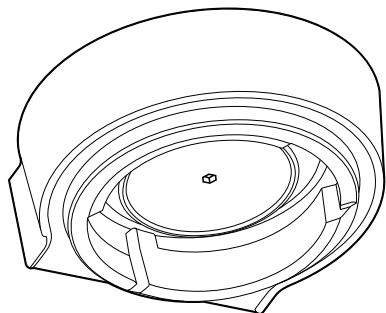
LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

Ao longo do tempo, a junta de silicone em torno da rede de passagem de água terá de ser substituída para assegurar a melhor extração.

1. Prima o botão Alimentação para desligar a máquina e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
2. Remova cuidadosamente o depósito de água e a bandeja de gotejamento, tendo cuidado se estiverem cheios.
3. Limpe o centro do parafuso de quaisquer resíduos de café com um espeto ou algo semelhante.
4. Utilize uma chave de fendas plana (não fornecida) para desaparafusar. Rode no sentido contrário dos ponteiros do relógio para desapertar o parafuso.



5. Quando desapertado, remova cuidadosamente e guarde o parafuso e a rede de passagem de água de aço inoxidável. Anote o lado da rede de passagem de água que está virado para baixo. Isto irá facilitar a montagem posterior. Lave a rede de passagem de água com água morna e detergente e, em seguida, seque cuidadosamente.
6. Remova a junta de silicone com os dedos ou utilizando um alicate de bico chato e longo. Insira uma nova junta, com o lado plano primeiro, de maneira a que o lado com ranhuras fique virado para si.



7. Reintroduza a placa de dispersão e, em seguida, a rede de passagem de água e, por último, o parafuso. Com os dedos, rode o parafuso 2-3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, use uma chave de fendas plana para apertar o parafuso até estar nivelado com a rede de passagem de água.
8. Reintroduza a bandeja de gotejamento e o depósito de água.





NOTA

Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou dirija-se a sageappliances.com para obter juntas de silicone de substituição ou solicitar aconselhamento.



Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
A água não sai da unidade de extração	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio. • O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição. 	<p>Encha o depósito.</p> <p>Introduza o depósito de água na totalidade com o bloqueio fechado.</p>
Não há água quente	<ul style="list-style-type: none"> • O depósito de água está vazio. 	<p>Encha o depósito de água.</p>
Não há vapor	<ul style="list-style-type: none"> • O vaporizador está obstruído. 	<p>Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida. Se o vaporizador permanecer obstruído, remova o bocal utilizando a chave integrada na ferramenta de limpeza e deixe de molho em água quente. Aparafuse o bocal novamente no vaporizador com a chave integrada na ferramenta de limpeza.</p>
<p> NOTA</p> <p>Se o porta-filtro estiver inserido na unidade de extração, deixe a máquina arrefecer e, em seguida, remova o porta-filtro antes de a ligar novamente.</p>		
A máquina está ligada, mas deixa de funcionar		<p>Desligue a máquina. Aguarde 60 minutos e volte a ligar a máquina. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir.</p>
O café sai demasiado depressa	<ul style="list-style-type: none"> • A moagem do café está demasiado grossa. • Não tem café moído suficiente no filtro 	<p>Ajuste o grau de moagem para uma definição mais baixa.</p> <p>Consulte as secções Definir o grau de moagem e Dosagem em  Funções.</p>
O café está demasiado frio	<ul style="list-style-type: none"> • As chavenas não foram pré-aquecidas • O leite não está suficientemente quente (ao preparar uma bebida à base de leite) 	<p>Pré-aqueça as chavenas.</p> <p>Verifique a definição de temperatura do leite selecionada.</p>
Não há creme	<ul style="list-style-type: none"> • Os grãos de café estão caducados 	<p>Use grãos de café torrados recentemente com uma data de torrefação e consuma entre 5 e 20 dias a contar dessa data.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Não sai vapor nem água quente e não é apresentada qualquer notificação de erro, mesmo após a conclusão do ciclo de descalcificação ou de limpeza da varinha de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • Possível problema na válvula. 	<p>Após a máquina arrefecer, desligue-a da tomada elétrica e retire o manipulador de café. Em seguida, volte a ligá-la e verifique se sai água quente ou vapor.</p> <p>Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Sage</p>
O café espresso escorre à volta do rebordo do manipulador de café	<ul style="list-style-type: none"> • O manipulador de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração. 	<p>Certifique-se de que roda o manipulador de café para a direita até que a pega esteja no centro e fixa na posição correta. A rotação para além do centro não danifica a junta de silicone. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Sage.</p>
O manipulador de café solta-se da unidade de extração durante a extração	<ul style="list-style-type: none"> • Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro. 	<p>Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro após a moagem para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.</p> <hr/> <p>Execute um ciclo de limpeza do grupo de extração. Se o problema persistir, remova e limpe o anel de vapor ou substitua-o se estiver danificado. Como medida preventiva, remova o excesso de café da borda do cesto do filtro após a moagem para garantir uma vedação adequada no grupo de extração.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • A lança de vapor está obstruída 	<p>Retire o porta-filtro após a máquina ter arrefecido e antes de voltar a utilizar a lança de vapor. Limpe a ponta da lança de vapor utilizando a ferramenta de limpeza fornecida e execute um ciclo de limpeza da lança de vapor. Se a lança de vapor continuar obstruída, execute um ciclo de descalcificação.</p>



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de materiais. Durante esse período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia. Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.



Notas

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Spis treści

- 2 Dla Sage® liczy się bezpieczeństwo
- 7 Zalety
- 8 Części
- 10 Montaż
- 11 Funkcje
- 21 Pielęgnacja i czyszczenie
- 27 Rozwiązywanie problemów
- 29 Gwarancja

DLA SAGE® LICZY SIĘ BEZPIECZEŃSTWO

W Sage® bezpieczeństwo jest bardzo ważne. Opracowujemy i wytwarzamy nasze produkty konsumenckie przede wszystkim z myślą o bezpieczeństwie naszych klientów. Mimo to chcielibyśmy prosić o zachowanie ostrożności podczas korzystania z każdego urządzenia elektrycznego i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ZACHOWAJ JE NA PRZYSZŁOŚĆ

- Ten dokument jest dostępny również w wersji do pobrania w witrynie sageappliances.com
- Przed użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób.
- Przed rozpoczęciem korzystania upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany i całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry, jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia (220–240 V ~ 50–60 Hz 1430–1700 W). W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.
- Zaleca się instalację wyłącznika różnicoprądowego w celu zapewnienia dodatkowego zabezpieczenia podczas korzystania ze wszystkich urządzeń elektrycznych. Wskazane jest zastosowanie wyłącznika bezpieczeństwa,

dla którego znamionowe napięcie robocze wynosi nie więcej niż 30 mA. Aby uzyskać fachową poradę, skonsultuj się z elektrykiem.

- Regularnie sprawdzaj przewód zasilania, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast przestań używać urządzenia i zwróć je w całości do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego Sage® w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy.
- Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi blatu albo stołu. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli urządzenie ma pozostać bez nadzoru, ma być czyszczone, przenoszone, montowane lub przechowywane bądź konieczna jest wymiana jego akcesoriów, należy zawsze wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk POWER (zasilanie). Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy

jest używane. Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej albo intelektualnej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem zapewnienia nadzoru nad nimi lub wyjaśnienia im, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób i zagwarantowania, że rozumieją związane z tym zagrożenia. Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, odpornej na ciepło i wodę, suchej powierzchni z dala od krawędzi blatu i nie używaj go na źródle ciepła lub w jego pobliżu, takim jak płyta grzejna, piekarnik lub płyta gazowa.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli znajduje się w zamkniętej przestrzeni bądź szafce.

- Nie używaj z urządzeniami innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie. Używanie przystawek, których nie sprzedaje ani nie zaleca firma Sage® może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach lub na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Konserwacji urządzenia powinni dokonywać tylko autoryzowani pracownicy serwisowi.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia wynikające z niewłaściwego użycia bądź niefachowej naprawy. W takich przypadkach roszczenia w ramach gwarancji są nieważne. W wypadku uszkodzeń nie będą akceptowane roszczenia w ramach gwarancji.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia, bo metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać. Elementy grzewcze zachowują ciepło po użyciu.
- Nie wkładaj palców do wylotu zmielonej kawy podczas naciskania dźwigni ubijaka.
- Nie otwieraj portu programowania. Jest on przeznaczony wyłącznie do użytku przez pracowników serwisowych.
- Nie używaj młynka bez prawidłowego umieszczenia pokrywki zasobnika. Trzymaj palce, dłonie, włosy, ubrania i przyrządy kuchenne z dala od zasobnika podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj zbiornika gorącą wodą.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię miękką, wilgotną ściereczką, a następnie przetrzyj miękką, suchą ściereczką. Utrzymuj urządzenie i akcesoria w czystości. Postępuj zgodnie z dostarczonymi instrukcjami czyszczenia.
- Wszelkie napoje koktajlowe na bazie alkoholu są przeznaczone do użytku wyłącznie przez odpowiedzialne osoby dorosłe w wieku uprawniającym do spożywania alkoholu w danym kraju i/lub stanie i/ lub prowincji. Prosimy o rozsądne i odpowiedzialne korzystanie z przepisów.

- Przed rozpoczęciem ekstrakcji należy upewnić się, że portafiltr jest dobrze włożony i zamocowany w głowicy. Nigdy nie wyjmuj portafiltera podczas procesu ekstrakcji. Niezastosowanie się do tej instrukcji może doprowadzić do poparzenia przez gorącą parę lub kawę.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, takie jak parzenie kawy w filtrze portafilter bez użycia jednego z dostarczonych koszyków na filtr, może spowodować obrażenia ciała i/ lub uszkodzenie powierzchni wokół urządzenia.



UWAGA

Przed zaparzeniem kawy na bazie mleka należy wyjąć kolba ze głowicy grupy

- Nie używaj urządzenia na ociekaczu zlewu ani na powierzchniach drewnianych lub porowatych.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Jeśli kolba poluzuje się lub zacznie się obracać podczas ekstrakcji lub spieniania parą, chwyć mocno uchwyt kolby i natychmiast przerwij pracę. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować

odłączenie się kolby pod ciśnieniem, co grozi obrażeniami lub uszkodzeniem urządzenia.


- Nie otwieraj ani nie usuwaj żadnych elementów ekspresu do kawy podczas pracy.



PRZESTROGA

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących. Użyj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.



Przedstawiony symbol oznacza, że tego urządzenia  nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Należy przekazać je do wyznaczonego do tego celu lokalnego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym biurem administracji samorządowej.



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.

INFORMACJE DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCE

PAMIĘCI MASOWEJ NALEŻY ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

Aby jak najlepiej obsługiwać naszych klientów, urządzenie wyposażono w wewnętrzną pamięć masową. Pamięć ta składa się z małego chipa gromadzącego pewne informacje o urządzeniu, w tym o częstotliwości jego użytkowania oraz sposobie pracy. W przypadku zwrotu urządzenia do serwisu informacje uzyskane z chipa pozwolą nam szybko i sprawnie przeprowadzić serwis urządzenia.

Zgromadzone informacje stanowią również cenne źródło informacji przy projektowaniu przyszłych urządzeń, aby lepiej zaspokajać potrzeby naszych konsumentów. Chip nie zbiera żadnych informacji dotyczących osób używających produktu ani gospodarstwa domowego, w którym produkt jest używany. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących chipa pamięci masowej należy kontaktować się z nami pod adresem privacy@sageappliances.com

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE

FILTRA WODY

- Przechowuj wkład filtrujący poza zasięgiem dzieci.
- Przechowuj wkłady filtrujące w suchym miejscu, w oryginalnym opakowaniu.
- Chronić wkłady przed działaniem ciepła i promieni słonecznych.
- Nie używaj uszkodzonych wkładów filtrujących.
- Nie otwieraj wkładów filtrujących.
- Po dłuższej nieobecności opróżnij zbiornik na wodę i wymień wkład filtrujący.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO PROSIMY ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE



Zalety

SZYBKIE NAGRZEWANIE

Innowacyjny system grzewczy uzyskuje temperaturę optymalną do parzenia kawy w zaledwie 3 sekundy.

40 mm PRECYZYJNY MŁYNEK Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI

Precyzyjne, stożkowe żarna maksymalizują powierzchnię mielenia kawy, co pomaga uzyskać pełny smak espresso.

WSKAZÓWKI KROK PO KROKU DLA BARISTÓW

Przeciągnij palcem i wybierz napój z menu. Otrzymasz wskazówki dotyczące całego procesu parzenia kawy, dzięki czemu przygotujesz doskonałą kawę. Dostosuj objętość porcji, teksturę mlecznej piany oraz temperaturę mleka, a następnie zapisz je w ulubionych.

REGULACJA GRUBOŚCI MIELENIA

Ustawienia mielenia kawy — od drobnego po grube — zapewniają optymalną ekstrakcję.

REGULACJA MIELONEJ ILOŚCI

Możliwość ustawiania ilości świeżo mielonej kawy dozowanej do sitka filtrującego w celu dostosowania jej do stopnia grubości mielenia.

SYSTEM KONTROLI TEMPERATURY PID

Elektroniczny system kontroli temperatury PID zwiększający stabilność temperatury.

OSOBNA WYLEWKA GORĄCEJ WODY

Osobna wylewka gorącej wody do przyrządzania kawy long black, herbaty i podgrzewania filiżanek.

MNIEJ BAŁAGANU

Kolba pozostaje nieruchoma podczas mielenia, porcjowania i ubijania, co zmniejsza ilość zmielonej kawy spadającej na tackę ociekową i blat.

SYSTEM BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK

Upraszcza proces mielenia, dozowania i ubijania, aby sprawnie ubijać kawę. Mniej bałaganu. Mniej sprzątanania.

- **Precyzyjne mierzenie automatycznie korygujące następną porcję**

Miernik zmielenia pokazuje, kiedy osiągnięto odpowiedni poziom, a system automatycznie zapamiętuje to ustawienie na przyszłość.

Odpowiednia porcja jest wyznaczana na podstawie zmierzonej ilości zmielonego ziarna.

- **Ubijanie wspomagane obrotem o 7 stopni w stylu baristy**

Precyzyjne ubicie z siłą 10 kg i obrotem o 7 stopni, aby uzyskać zbitą kawowy krążek.

ZIMNA KAWA

- **Parzona na zimno**

Parzenie w niższych temperaturach redukuje kwasowe nuty smakowe, które wyzwalają się pod wpływem ciepła. Dzięki temu powstaje gładki i łagodny profil smakowy, którym możesz się delektować samodzielnie lub wykorzystać go jako podstawę do eksperymentów z parzeniem na zimno!

- **Espresso na zimno**

Ekstrakt w niższej temperaturze pozwala uzyskać pełne smaku espresso z pianką, bez ciężkich tonów. Funkcja zimnego espresso pozwala zachować klasyczny smak, jednocześnie nadając kawie delikatniejszą i lżejszą konsystencję.

AUTOMATYCZNE, BEZDOTYKOWE SPIENIANIE MLEKA

Automatycznie spienianie mleka zależnie od wybranej temperatury i stylu – od jedwabiście gładkiego latte do kremowego cappuccino. Wybierz rodzaj mleka, aby odpowiednio dobrać parametry pracy dla mleka krowiego, migdałowego, sojowego lub owsianego. Automatyczne oczyszczanie dyszy parowej z resztek mleka po zakończeniu spieniania.



Części

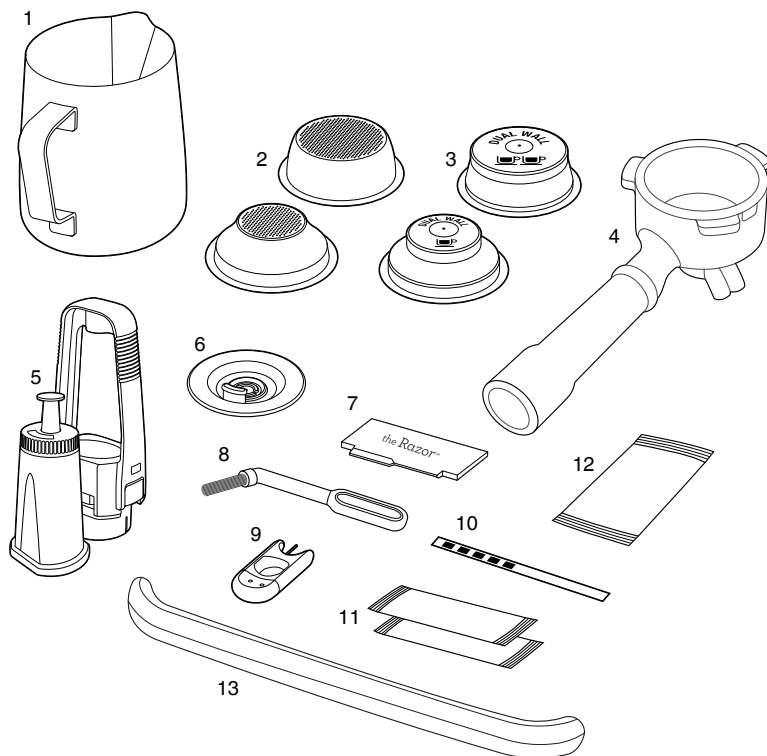


- | | |
|---|-------------------------------------|
| A. Zasobnik na ziarna kawy o pojemności 340 g | H. Głowica |
| B. Ekran dotykowy | I. Wylewka gorącej wody |
| C. Przycisk zasilania | J. Kolba ze stali nierdzewnej 54 mm |
| D. Dźwignia ubijaka | K. Dysza spieniająca |
| E. Pokrętko regulacji grubości mielenia | L. Kratka tacki ociekowej |
| F. Zdejmowana pokrywa ubijaka | M. Czujnik temperatury mleka |
| G. Uchwyt do kolby | N. Tacka ociekowa |

NIEWIDOCZNE NA ILUSTRACJI

- Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2 l
- Taca do przechowywania narzędzi
- Miejsce na przewód zasilający

CE Dane znamionowe
220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W



AKCESORIA

- | | |
|--|---|
| 1. Dzbanek ze stali nierdzewnej do mleka | 5. Uchwyt do filtra wody i filtr |
| 2. Sitka z pojedynczym dnem
*(1 filiżanka i 2 filiżanki)
Użyj z wstępnie zmieloną kawą. | 6. Tarcza czyszcząca |
| 3. Sitka z podwójnym dnem*
(1 filiżanka i 2 filiżanki)
Użyj przy mieleniu całych świeżych ziaren kawy. | 7. Narzędzie do wyrównywania porcji The Razor™ |
| 4. Kolba ze stali nierdzewnej 54 mm | 8. Szczotka do czyszczenia |
| | 9. Narzędzie do czyszczenia końcówki dyszy spieniącej |
| | 10. Pasek do pomiaru twardości wody |
| | 11. Proszek czyszczący |
| | 12. Proszek do usuwania kamienia |
| *Sitko z pojedynczym dnem na 2 filiżanki jest instalowane w kolbie | 13. Ochroniacz tacki ociekowej
(dołączony tylko do kolorowych ekspresów) |



Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

Usuń i wyrzuć wszystkie etykiety i materiały pakujące dołączone do ekspresu ciśnieniowego. Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wyjęto z niego wszystkie części i akcesoria.

Wyjmij zbiornik na wodę znajdujący się z tyłu urządzenia, pociągając za jego uchwyt.

Wyczyść części i akcesoria (zbiornik, kolbę, filtr, sitka, dzbanek) ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Dokładnie opłucz je i wysusz.

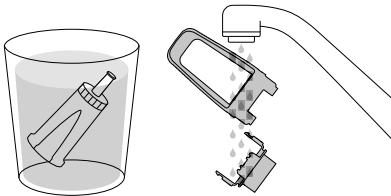


UWAGA

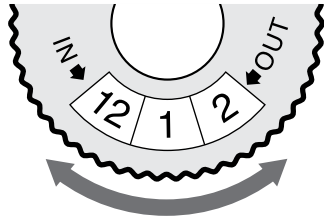
Do kolorowych ekspresów jest dołączony ochroniacz tacki ociekowej. **NIE WYRZUCAJ GO.**

MONTAŻ FILTRA WODY

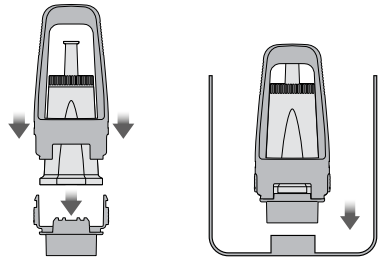
- Wyjmij filtr wody i uchwyt filtra z plastikowej torby.
- Zamocz filtr w zimnej wodzie na 5 minut.
- Opłucz uchwyt filtra zimną wodą.



- Ustaw przypomnienie o wymianie na następny miesiąc. Zalecamy wymianę filtra co 3 miesiące.



- Zamocuj filtr w dwóch częściach uchwytu filtra.
- Aby zamocować zmontowany uchwyt filtra w zbiorniku, wyrównaj podstawę uchwytu z adapterem wewnątrz zbiornika. Wciśnij filtr od góry, aby go zamocować.



UWAGA

Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać ekspres. Filtry można kupić w witrynie www.sageappliances.com



UWAGA

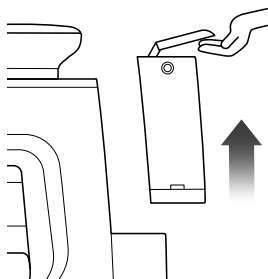
Jeśli twardość wody podczas badania wynosi 4 lub 5, zdecydowanie zalecamy zmianę źródła wody na inne. Dzięki wodzie filtrowanej żywotność wbudowanego filtra będzie dłuższa, ekspresu nie będzie trzeba tak często odkamieniać, a napoje będą miały lepszy smak. Sprawdź twardość wody z innego źródła i wlej wodę do ekspresu. Woda nie powinna być nadmiernie przefiltrowana, np. niezalecane jest używanie wody uzdatnianej metodą odwróconej osmozy, chyba że zostanie ona dodatkowo wzbogacona o składniki mineralne. Nigdy nie używaj wody destylowanej ani wody o zerowej lub niskiej zawartości minerałów, gdyż może to wpływać na smak kawy.



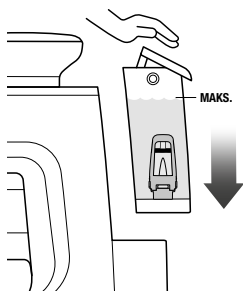
Funkcje

Napełnianie zbiornika wody

- Upewnij się, że zbiornik jest zamocowany na miejscu.
- Upewnij się, że filtr wody został dobrze zamocowany w zbiorniku na wodę.
- Użyj uchwytu w górnej części zbiornika, aby ułatwić sobie jego podniesienie i odłączenie go od ekspresu.



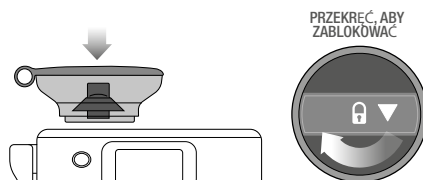
- Napełnij zbiornik zimną wodą pitną z kranu aż do znacznika MAX znajdującego się na jego boku.
- Ponownie załóż zbiornik na wodę na urządzenie. Popchnij go w dół, aby upewnić się, że został stabilnie zamocowany w odpowiedniej pozycji.



UWAGA

Jeśli poziom wody w zbiorniku znajduje się poniżej oznaczenia minimum (MIN), ekspres ciśnieniowy nie będzie działać.

Mocowanie zasobnika



- Włóż zasobnik na ziarna kawy w odpowiednie miejsce w górnej części ekspresu.
- Obróć pokrętkę, aby zamocować zasobnik.
- Napełnij zasobnik świeżymi ziarnami.



WSKAZÓWKA

Zalecamy używanie wysokiej jakości ziaren 100% kawy arabskiej z podaną na opakowaniu datą palenia, a nie datą przydatności do spożycia. Ziarna kawy najlepiej spożyć między 5 a 20 dniem od daty palenia. Starsza kawa może zbyt szybko wypływać z kolby, a jej smak może być gorzki i wodnisty.



UWAGA

W tym ekspresie można używać wyłącznie całych palonych ziaren kawy. Nie należy mielić niepalonych, zielonych i niedostatecznie wypalonych ziaren. Są one zbyt twarde i nie dość krucho, aby można je było zmielić w młynku żarnowym. Używanie takich ziaren może spowodować uszkodzenie lub zniszczenie młynka, a nawet stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

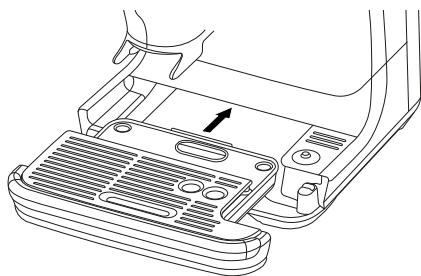
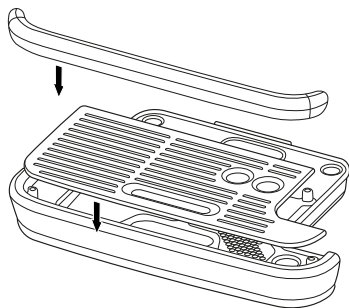
Mocowanie tacki ociekowej

- Umieścić kratkę tacki ociekowej od góry.
- W przypadku kolorowego ekspresu zamocuj ochraniacz na tacce ociekowej.
- Wsuń taczkę ociekową do ekspresu.



UWAGA

Zamocowanie ochraniacza na tacce ociekowej nie jest obowiązkowe. Pamiętaj jednak, że użycie ochraniacza tacki ociekowej pozwoli chronić ją przed wgnieceniami i zarysowaniami.



OGÓLNA OBSŁUGA

- Upewnij się, że zbiornik wody jest wypełniony zimną wodą z kranu do maksymalnego poziomu.
- Podłącz przewód zasilania do gniazda.
- Naciśnij przycisk zasilania.
- Aby przeprowadzić konfigurację przed pierwszym użyciem, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

WYBÓR NAPOJÓW

Przesuń palcem i wybierz napój.



UWAGA

Aby zapewnić prawidłowe działanie ekspresu, należy utrzymywać ekran dotykowy w stanie suchym i czystym.

EKRAN NAPOJÓW

Na tym ekranie możesz dostosować swój napój, dotykając go na ekranie.



- Ikona strony głównej.
- Wybrany napój.
- Gorąca woda.
- Mielenie/Porcja = dotknij ikony pod kolbą, aby dostosować ustawienia młynka.
- Zaparzanie = dotknij ikony pod filiżanką kawy, aby dostosować ustawienia zaparzania.
- Tekstura mlecznej piany = dotknij ikony pod dzbankiem na mleko, aby dostosować ustawienia spieniania.

REGULOWANIE GRUBOŚCI MIELENIA I PORCJI

- Grubość mielenia można dostosować za pomocą pokrętki, które znajduje się z boku urządzenia.



- Postępuj zgodnie z podpowiedziami na ekranie, aby wybrać odpowiedni rozmiar sitka.
- Wybierz obrazek kolby, aby rozpocząć mielenie, a następnie poczekaj, aż świeżo zmielona kawa wypełni kolbę.



- Mielenie zostanie automatycznie zatrzymane.

INTELIWENTNA KONFIGURACJA PARZENIA

Inteligentna konfiguracja parzenia to funkcja, która pomaga osiągnąć prawidłową ekstrakcję kawy poprzez wspomaganie procesu ustawienia grubości mielenia w młynku.

Gdy uda się ją dostosować, będziesz delektować się porcją kawy o zrównoważonym smaku.

To Twój punkt wyjścia, z którego możesz dalej dostosowywać grubość mielenia i eksperymentować, aby znaleźć ustawienia odpowiadające Twoim preferencjom.

Zalecamy korzystanie z tej funkcji za każdym razem, gdy zmieniasz ziarna, lub kiedy na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie o zbyt szybkiej lub zbyt wolnej ekstrakcji.

Inteligentna konfiguracja parzenia znajduje się w menu Ustawienia w obszarze Ustawienia napojów.

RĘCZNE OCZYSZCZANIE MŁYNKA

Jeśli ekspres nie był używany przez jakiś czas, dla osiągnięcia najlepszych rezultatów zaleca się usunięcie starych ziaren, które zostały zmielone i zalegają w wylocie młynka.

Aby to zrobić, dotknij i przytrzymaj przycisk mielenia przez 2 sekundy.

Odczekaj 5 sekund, po czym naciśnij przycisk Stop, aby zatrzymać mielenie. Oczyszczanie młynka zakończy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli nikt nie naciśnie przycisku Stop.



WSPOMAGANE UBIJANIE

- Po zakończeniu cyklu mielenia maszyna jest gotowa do ubijania.



- Popchnij dźwignię do końca w dół. W ten sposób ziarna kawy w kolbie zostaną ubite z jednolitą siłą. Naciśnięcie dźwigni z niską, jednolitą szybkością pomoże poprawić wygląd kawowego krążka.
- Po ubiciu kawy powoli podnieś dźwignię do pozycji początkowej.
- Powtórz powyższą czynność ubijania dwukrotnie.



UWAGA

Na ekranie pojawi się informacja o tym, czy ubicie oraz dawka są za małe, idealne czy za duże.

JAK SKORYGOWAĆ ZBYT MAŁĄ LUB ZBYT DUŻĄ PORCJĘ?

Zbyt mała lub zbyt duża porcja może być skutkiem dodania świeżych ziaren do zasobnika, starzenia się ziaren, użycia innego rodzaju ziaren lub zmiany grubości mielenia.

Co zrobić, gdy poziom porcji znajduje się poniżej środkowego paska?

- Gdy poziom porcji jest poniżej środkowego paska, urządzenie wyliczy, ile jeszcze kawy potrzeba i pokaże tę informację na ekranie. Wybierz obrazek kolby na ekranie, aby dodać trochę więcej kawy, a następnie postępuj zgodnie z podpowiedziami na ekranie, dokończ ubijanie, a poziom kawy zostanie ponownie oceniony.
- Po osiągnięciu idealnego poziomu porcji, ekspres automatycznie uaktualni automatyczny czas porcjowania dla następnego cyklu.

Co zrobić, gdy poziom porcji znajduje się powyżej środkowego paska?

- Gdy poziom porcji jest powyżej środkowego paska, wyjmij kolbę z uchwytu.
- Użyj narzędzia do wyrównywania porcji Razor (patrz sekcja Wyrównywanie porcji).
- Ekspres obliczy, o ile skróci automatyczny czas mielenia i zastosuje go do następnego cyklu.

ZA DUŻĄ PORCJĄ (WYRÓWNYWANIE PORCJI)



Narzędzie do wyrównywania porcji Razor™ pozwala wyrównać zmieloną kawę do poziomu umożliwiającego równomierną ekstrakcję.

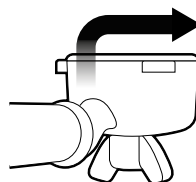
Umieść narzędzie Razor w sitku tak, by oprzeć jego brzegi na krawędzi. Ostrze narzędzia do porcjowania powinno zanurzyć się w ubitej kawie.

Obróć narzędzie do porcjowania Razor™ w obie strony, trzymając kolbę pod kątem nad odbijakiem do fusów, aby pozbyć się nadmiaru kawy.



Włożenie kolby

Umieść kolbę pod głowicą, aby uchwyt był ułożony równo z oznaczeniem INSERT (włóż). Zamocuj kolbę w głowicy i obróć uchwyt w prawo aż do momentu, w którym poczujesz opór.



EKSTRAKCYJA ESPRESSO

- Wybierz ekran parametrów parzenia.
- Masz do wyboru następujące rozmiary kawy: pojedyncza (ok. 30 ml), podwójna (ok. 60 ml) lub większa od podwójnej (ok. 90 ml).
- Wybierz opcję dostosowywania, a następnie przesunij i przeciągnij kropkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć objętość kawy.
- Na ekranie naciśnij obrazek filiżanki kawy, by rozpocząć ekstrakcję.
- Czasy trwania są wstępnie ustawione, ale można je dostosować do własnych potrzeb.



RĘCZNA ZMIANA USTAWIENÍ

Naciśnij i przytrzymaj obrazek kawy (ok. 2 s), aby przejść do trybu ekstrakcji ręcznej. Dotknij obrazka kawy, aby rozpocząć ekstrakcję; dotknij go ponownie, aby ją zatrzymać.

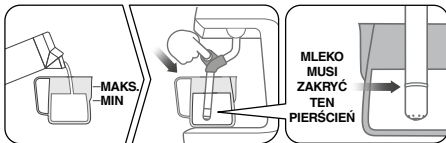


UWAGA

- Ilość zaparzonego espresso będzie się różnić w zależności od ustawień grubości mielenia i ilości zmielonego ziarna.
- Naciśnięcie obrazka z kawą w trakcie przygotowywania porcji o ustawionej objętości spowoduje natychmiastowe zatrzymanie parzenia.
- Aby uzyskać optymalny smak przy użyciu sitka na 1 filiżankę, należy zaparzać około 30 ml napoju. Przy użyciu sitka na 2 filiżanki, należy zaparzać około 60 ml napoju.

SPIENIANIE MLEKA

Spienianie mleka przebiega inaczej w zależności od rodzaju i marki mleka lub jego zamienników. Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się używanie mleka pełnotłustego krowiego lub roślinnego mleka przeznaczonego dla baristów. Dlatego potrzebne może być dostosowanie poziomu spieniania. Mleko przeznaczone do spieniania powinno być zimne. Napełnij dzbanek na mleko poniżej poziomu dzióbka. Podnieś dyszę spieniającą i umieść ją w dzbanku na mleko. Opuść dyszę pary w najniższe położenie. Dzbanek na mleko powinien znaleźć się na czujniku temperatury w tacce ociekowej, końcówka dyszy spieniającej powinna być zanurzona, a mleko powinno zakrywać pierścień wokół końcówki dyszy.



UWAGA

Sprawdź obrazek na ekranie, by ustawić dzbanek na mleko w prawidłowej pozycji. Dotknij ikony pod obrazkiem z dzbankiem na mleko, aby dostosować temperaturę mleka, poziom spienionego mleka lub zmienić typ

mleka: krowie, migdałowe, owsiane lub sojowe.

Aby rozpocząć, dotknij obrazka z dzbankiem na mleko. Na ekranie widać temperaturę mleka w miarę podgrzewania.



WSKAZÓWKA

Wszystkie napoje na bazie mleka

- Najpierw zaparz kawę i dodaj spienianie mleka do kolejki.
- Najpierw spień mleko i dodaj parzenie kawy do kolejki.



Spienianie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu wybranej temperatury mleka.

Podnieś dyszę, aby wyjąć dzbanek na mleko. Wytrzyj dyszę i jej końcówkę czystą, wilgotną szmatką. Opuść dyszę do dolnego położenia, a zostanie ona automatycznie oczyszczona.

RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

W trybie ręcznego spieniania mleka funkcje automatycznego spieniania mleka i automatycznego wyłączenia są nieaktywne. Zaczynij od zimnego mleka. Napełnij dzbanek na mleko poniżej poziomu dzióbka. Unieś dyszę pary i ustaw pod nią dzbanek. Trzymaj dzbanek nachylony pod kątem. Rozpocznij spienianie, dotykając ikonę dzbanka na mleko na wyświetlaczu. Gdy skończysz, a dzbanek będzie gorący w dotyku, ponownie dotknij ikony dzbanka na mleko, aby zatrzymać spienianie.

Wytrzyj dyszę i końcówkę czystą, wilgotną ściereczką. Opuść dyszę do dolnego położenia, a zostanie ona automatycznie oczyszczona.



UWAGA: RYZYKO OPARZENIA

Para pod ciśnieniem może wydostawać się nawet po wyłączeniu ekspresu. Dzieci muszą zawsze znajdować się pod nadzorem.

UWAGA

- Gdy ekspres wytwarza parę, słychać odgłos pompowania. Oznacza on, że pompa działa prawidłowo.
- Do spieniania mleka należy używać wyłącznie dzbanka do mleka ze stali nierdzewnej dołączonego do zestawu. Używanie do spieniania mleka pojemników wykonanych ze szkła lub tworzywa sztucznego może prowadzić do przegrzania mleka i jest niebezpieczne.

UŻYWANIE GORĄCEJ WODY

Ekspres ma osobną wylewkę gorącej wody. Funkcja gorącej wody może być używana do wstępnego podgrzewania lub do ręcznego dolewania gorącej wody. Aby uruchomić i zatrzymać funkcję gorącej wody, dotknij na ekranie ikony „Hot Water”.

Działanie funkcji gorącej wody jest ograniczone do około 90 sekund. W zależności od wielkości kubka, aby zatrzymać nalewanie, może być konieczne dotknięcie przycisku „Hot water”.

UWAGA

Podczas przygotowywania espresso nie można korzystać z wylewki gorącej wody ani dyszy spieniającej.

Skorzystaj z wylewki przed przygotowaniem espresso lub po nim.



OSTRZEŻENIE

Temperatura napełnionej filiżanki wynosi około 75–90°C. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi napojami.

WSKAZÓWKA

Podgrzewanie filiżanki lub szklanki

Ogrzanie filiżanki pomoże utrzymać optymalną temperaturę kawy. Podgrzej wstępnie filiżankę przez oplukanie jej pod wylotem gorącej wody i umieść je na tacy do podgrzewania filiżanek.

Jak ogrzać kolbę i sitko

Zimne kolba i sitko mogą obniżyć temperaturę ekstrakcji na tyle, by znacząco wpłynąć na jakość przygotowywanego espresso. Przed zaparzeniem zawsze upewnij się, że kolba i sitko zostały podgrzane gorącą wodą z wylewki.

UWAGA

Przed wsypaniem zmielonej kawy wytrzyj do sucha kolbę i sitko, ponieważ wilgoć może spowodować powstawanie „kanalików”, którymi woda będzie omijać zmieloną kawę podczas ekstrakcji.

SITKA

Ekspres zawiera sitka z pojedynczym i podwójnym dnem, do 1 filiżanki lub 2 filiżanek.

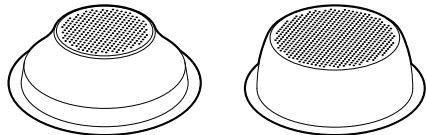
Do zaparzenia pojedynczej filiżanki używaj sitka do 1 filiżanki, a do zaparzenia 2 filiżanek lub kubka mocniejszej kawy – sitka do 2 filiżanek.

Dostarczone sitka są przeznaczone na następujące porcje zmielonej kawy:

Sitko na 1 filiżankę = 8–11 g

Sitko na 2 filiżanki = 16–19 g

Sitka z pojedynczym dnem



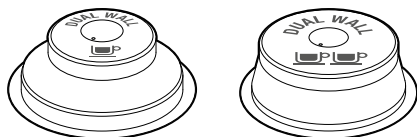
1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

Używaj sitek z pojedynczym dnem, gdy mielisz całe świeże ziarna kawy.

Umożliwia to eksperymentowanie z mieleniem i porcjowaniem w celu osiągnięcia bardziej zrównoważonego smaku espresso.

Sitka z podwójnym dnem



1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

Wybieraj sitka z podwójnym dnem, gdy używasz wstępnie zmielonej kawy lub starszych ziaren, od których palenia upłynęło ponad 30 dni.

Regulują one ciśnienie i pomagają zoptymalizować proces ekstrakcji niezależnie od stopnia zmielenia, porcji czy świeżości kawy.

MIELENIE

Dostosowywanie grubości mielenia



Grubość mielenia wpłynie na tempo przepływu wody przez kawę w sitku filtrującym oraz smak espresso. Przy regulacji grubość mielenia należy zadbać, aby ziarna były drobno zmielone, ale nie sproszkowane.

Aby wyregulować grubość mielenia, przekręć pokrętkę w kierunku tyłu ekspresu, by grubiej mielić ziarna lub do przodu, by mielić je drobniej. Im niższa wartość wyświetlana na ekranie, tym ziarna są drobniej mielone. Im wyższa wartość wyświetlana na ekranie, tym ziarna są grubiej mielone.



UWAGA

- Gdy dokonasz zmian w grubości mielenia, nowy czas automatycznego porcjowania zostanie obliczony po następnym ubiciu i uaktualniony dla następnego cyklu porcjowania. Wielkość porcji jest obliczana i zapisywana automatycznie. Do skalibrowania ekstrakcji mogą być wymagane dwie do trzech ekstrakcji.

Parzenie espresso

- Espresso zacznie płynąć po około 8–12 sekundach (czas parzenia) i powinien mieć konsystencję kapiącego miodu.
- Jeśli espresso zacznie płynąć przed upływem 7 sekund, oznacza to, że nałożono zbyt małą porcję kawy do sitka i/lub ziarna zostały zbyt grubo zmielone. Taka kawa jest NIEDOPARZONA.
- Jeśli espresso będzie kapać, ale nie zacznie płynąć po 12 sekundach, oznacza to, że nałożono zbyt dużą porcję kawy do sitka i/lub ziarna zostały zbyt drobno zmielone. Taka kawa jest PRZEPARZONA.

Wyśmienite espresso charakteryzuje się idealną równowagą pomiędzy słodyczą, kwasowością i goryczą.

Smak kawy zależy od wielu czynników, takich jak rodzaj ziaren kawy, ich świeżość, stopień palenia i zmielenia (gruby lub drobny) oraz wielkość porcji zmielonej kawy.

Eksperymentuj, dostosowując te czynniki po jednym na raz, aby uzyskać pożądany smak.

JAK DODAWAĆ I USUWAĆ WŁASNE NAPOJE

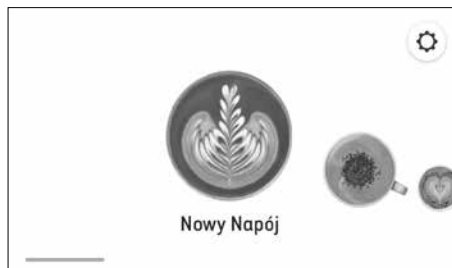
Dodanie nowego napoju

Podczas dostosowywania domyślnych ustawień napoju dotknij ikony dysku w prawym górnym rogu ekranu, aby zmienić nazwę i zapisać nowe ustawienia kawy. Nazwij nowy napój, wpisując maksymalnie 15 znaków. Każdy nowo dodany napój jest zapisywany na początku karuzeli napojów.



Edytowanie lub usuwanie zapisanego napoju

Wybierz nazwę zapisanego napoju, a następnie dotknij i przytrzymaj obrazek kawy przez trzy sekundy i wybierz na ekranie edytowanie („Edit”) lub usuwanie („Delete”). Potwierdź (naciskając „Yes”) lub anuluj (naciskając „No, cancel”), aby powrócić do ekranu karuzeli napojów.



USTAWIENIA

Aby przejść do menu ustawień, dotknij ikony w prawym górnym rogu ekranu.

KONSERWACJA

Clean Steam Wand (czyszczenie dyszy spieniającej) – instrukcje, jak wyczyścić dyszę spieniającą, aby usunąć wszelkie przeszkody i zapewnić lepsze działanie pary.

Group Head Cleaning (czyszczenie głowicy) – do tego potrzebna jest tabletki lub proszek do czyszczenia, a proces zajmie 10 minut.

Grinder Cleaning (czyszczenie młynka) – postępuj zgodnie z krokami procedury czyszczenia młynka, aby wspomóc jego działanie z optymalną wydajnością i uniknąć zatkania.

Descale (odkamienianie) – zapobiega odkładaniu się nadmiaru minerałów i osadzaniu się kamienia. Kiedy nadejdzie czas, aby odkamienić ekspres, zostanie wyświetlony komunikat.

Water Filter Change (wymiana filtra wody) – aby maszyna mogła pobierać czystą wodę.

USTAWIENIA NAPOJU

Intelligent Dose (inteligentne porcjowanie) – włączanie lub wyłączenie funkcji „Intelligent Dosing”, dzięki której odmierzane są porcje i możliwa jest inteligentna kalibracja parzenia.

Default Milk (domyślne mleko) – lista różnych rodzajów mleka i określenia wybranego mleka domyślnego.

Coffee Tutorial (kawowy samouczek) – urządzenie pokaże Ci krok po kroku, jak przygotować kawę.

INNE

Notifications (powiadomienia) – lista powiadomień wyświetlanych przez ekspres.

Guidance Tips (wskazówki) – włączanie lub wyłączenie animowanych wskazówek dotyczących napoju na ekranie.

Date & Time (data i godzina) – ustawianie daty i godziny w urządzeniu.

Units (jednostki) – przełączanie się między jednostkami imperialnymi i metrycznymi.

Help (pomoc) – ekran informacyjny z kodem QR umożliwiającym dostęp do pomocy online.

Language (język) – umożliwia ustawienie języka urządzenia.

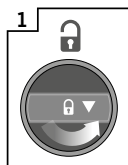
Demo mode (tryb demonstracyjny) – sekwencja demonstracyjna Barista Touch™ Impress na ekranie.

About Appliance (informacje o urządzeniu) – wyświetlanie numeru modelu i wersji oprogramowania sprzętowego urządzenia.

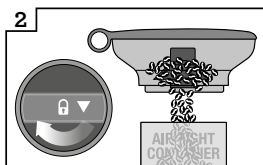
Factory Reset (reset do ustawień fabrycznych) – przywraca ustawieniom wartości fabryczne i usuwa wszystkie napoje własne.

REGULACJA ŻAREN STOŻKOWYCH

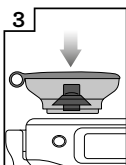
Niektóre rodzaje kawy mogą wymagać szerszego zakresu mielenia, aby można było uzyskać idealną ekstrakcję lub napar. Ekspres Barista Touch™ Impress daje możliwość zwiększenia tego zakresu dzięki regulowanemu pierścieniowi żarna. Zalecamy dostosowywanie żaren o jeden stopień na raz.



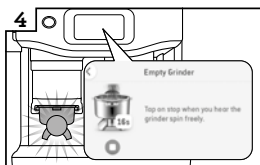
1 Odblokuj zasobnik na ziarna



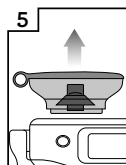
2 Przytrzymaj zbiornik nad pojemnikiem i przekręć pokrętkę, aby wysypać ziarna do pojemnika



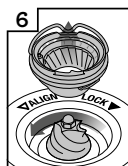
3 Ustaw zasobnik w odpowiedniej pozycji



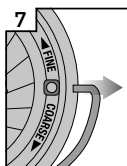
4 Włącz młynek i poczekaj, aż będzie pusty



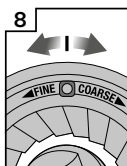
5 Zdejmij zasobnik



6 Zdejmij żarno górne



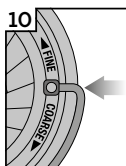
7 Wymij druciany uchwyt z obu stron żaren



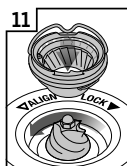
8 Przesuń regulowane żarno o 1 numer w kierunku grubszego lub drobniejszego ustawienia



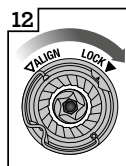
9 Wyrównaj numer z otworem uchwyty



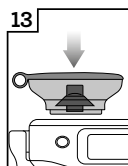
10 Włóż druciany uchwyt z obu stron żaren



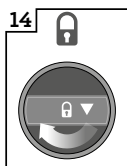
11 Zamocuj żarno górne w odpowiedniej pozycji



12 Zablokuj żarno górne



13 Ustaw zasobnik w odpowiedniej pozycji



14 Zablokuj zasobnik i zapełnij do ziarnami kawy.



15 Sprawdź zaparzony napar



Pielęgnacja i czyszczenie

AKCESORIA

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby zapewniać maksymalną wydajność podczas parzenia kawy. Jeśli w urządzeniu nie jest wykorzystywany filtr wody, należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi czyszczenia akcesoriów urządzenia, aby uzyskać optymalną wydajność urządzenia. Brak regularnego czyszczenia akcesoriów może negatywnie wpłynąć na niezawodność urządzenia lub okres jego eksploatacji oraz na smak kawy.



UWAGA

Podane zalecenia dotyczące standardowych produktów czyszczących opierają się na ogólnych zasadach użytkowania. Poszczególne rezultaty mogą się różnić w zależności od konkretnych warunków i indywidualnych preferencji.

W celu uzyskania optymalnej wydajności Sage zaleca używanie własnych certyfikowanych środków czyszczących.

Metoda

Zalecenie dotyczące czyszczenia

Odkamienianie

Regularne odkamienianie jest niezbędne ze względu na możliwe osadzanie się minerałów związane z twardą wodą. To osadzanie może znacząco zmniejszyć przepływ podczas parzenia, temperaturę parzenia, moc urządzenia i uzyskiwany smak. Zdecydowanie zaleca się odkamienianie urządzenia co 1-2 miesiące lub regularnie, niezależnie od używania dołączonego filtra wody. Więcej informacji można znaleźć w sekcji **ODKAMIENIANIE**.

Czyszczenie głowicy

Wsteczne płukanie usuwa z głowicy zjełczałe olejki kawowe. Ten proces czyszczenia może się różnić w zależności od sposobu użytkowania urządzenia. Dla urządzenia używanego codziennie w domu zaleca się wsteczne płukanie co 2-4 tygodnie. Więcej informacji można znaleźć w sekcji **CZYSZCZENIE GŁOWICY**.

Czyszczenie dyszy pary

Proces czyszczenia dyszy pary usuwa wszelkie pozostałości mleka, w tym ścięte na zewnątrz białka mleka, które mogły zostać zassane. Pomimo dokładnego przepłukiwania w dyszy mogą nadal gromadzić się pozostałości. Częstotliwość czyszczenia może się różnić w zależności od sposobu użytkowania urządzenia. Ogólnie zaleca się czyszczenie dyszy parowej co 2-4 tygodnie. Więcej informacji można znaleźć w sekcji **CZYSZCZENIE DYSZY PARY**.

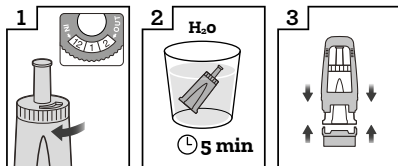
Czyszczenie młynka

Pozostałości kawy mogą się gromadzić i twardnieć w młynku, co może zmniejszyć jego wydajność i okres eksploatacji. Najlepiej jest czyścić zasobnik i komorę mielenia co dwa tygodnie. W przypadku ciemno palonych ziaren o wyższej zawartości olejków jest istotne, aby czyścić młynek co kwartał. Więcej informacji można znaleźć w sekcji **CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH**.

KOLOROWY WYŚWIETLACZ DOTYKOWY

Aby zapewnić prawidłowe działanie ekspresu, należy utrzymywać ekran dotykowy w stanie suchym i czystym.

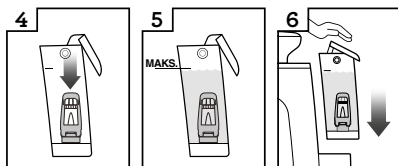
WYMIANA FILTRA W ZBIORNIKU WODY



1 Ustaw datę na trzy miesiące naprzód.

2 Namocz filtr wody przez 5 minut.

3 Umieść filtr w uchwycie.



4 Włóż filtr do zbiornika na wodę.

5 Napelnij zbiornik na wodę do poziomu oznaczonego jako MAKS.

6 Włóż i zamocuj zbiornik na wodę.

Dostarczony filtr wody pomaga zmniejszyć ryzyko osadzania się kamienia na wewnętrznych elementach ekspresu. Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać ekspres. Jeśli woda w Twojej okolicy jest twarda, zaleca się częstsze wymienianie filtra.

- Wyjmij filtr z plastikowej torebki i namocz go w szklance wody przez 5 minut.
- Opłucz filtr pod zimną, bieżącą wodą przez 5 sekund.
- Zamocuj filtr w uchwycie.
- Ustaw pokrętko daty na trzy miesiące naprzód.
- Instalując filtr, popchnij go w dół, aby go zamocować.

UWAGA

W celu wymiany filtrów wody skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage lub odwiedź naszą witrynę pod adresem www.sageappliances.com

CYKL CZYSZCZENIA

W przypadku konieczności przeprowadzenia cyklu czyszczenia zostanie wyświetlony komunikat. Jest to cykl płukania wstecznego, który różni się od odkamieniania. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

OSTRZEŻENIE

Przy regularnym używaniu ekspresu twarda woda może powodować odkładanie się minerałów na wewnętrznych elementach, zmniejszając przepływ naparu, temperaturę parzenia, wydajność ekspresu i wpływając na smak kawy.

ODKAMINIENIE

Nawet jeśli używasz dostarczonego filtra wody, zalecamy odkamienianie, jeśli w zbiorniku na wodę osadzi się kamień.

Przejdź do ustawień (Settings) i wybierz cykl odkamieniania (Descale cycle). Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



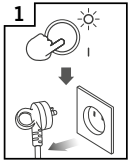
UWAGA

Przed rozpoczęciem procesu odkamieniania i dodaniem proszku do usuwania kamienia, upewnij się, że filtr wody został wyjęty ze zbiornika.

- Podczas gdy cykl czyszczenia służy do usuwania resztek olejków kawowych z głowicy zaparzącej, cykl odkamieniania jest niezbędny do utrzymania wewnętrznych części ekspresu w czystości i zapobiegania osadzaniu kamienia.
- Do odkamieniania nie używaj wody butelkowanej. Większość wód butelkowanych może zawierać rozpuszczone minerały, które mogą pozostawiać osady wewnątrz urządzenia.

CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH

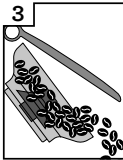
Regularne czyszczenie pomaga w uzyskaniu stałych rezultatów mielenia.



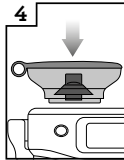
1 Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę z gniazdka.



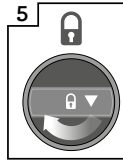
2 Odblokuj zasobnik na ziarna.



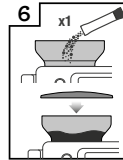
3 Opróżnij zasobnik na ziarna.



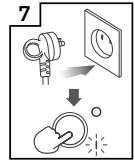
4 Załóż zasobnik na ziarna.



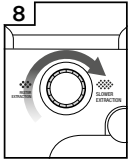
5 Zablokuj zasobnik na ziarna.



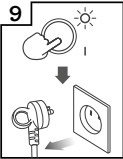
6 Wysypać jedną saszetkę proszku czyszczącego do zasobnik na ziarna.



7 Podłączyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie.



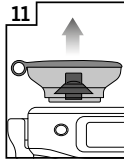
8 Włącz młynek i poczekaj, aż będzie pusty.



9 Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę z gniazdka.



10 Odblokuj zasobnik na ziarna.



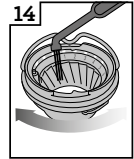
11 Zdejmij zasobnik.



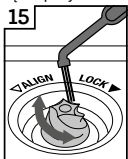
12 Odblokuj żarno górne.



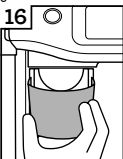
13 Zdejmij żarno górne.



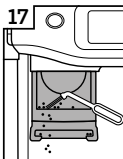
14 Oczyszczyć żarno górne szczoteczką.



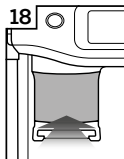
15 Oczyszczyć żarno dolne szczoteczką.



16 Zdejmij pokrywę ubijaką.



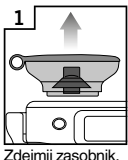
17 Wyczyścić wylot za pomocą szczoteczki.



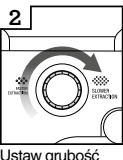
18 Załóż pokrywę ubijaką.

ZAAWANSOWANE CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI

Kroki te należy wykonywać wyłącznie w przypadku wystąpienia blokady pomiędzy żarnami a wylotem młynka.



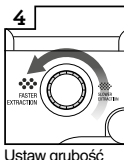
1 Zdejmij zasobnik.



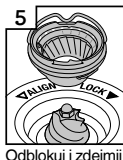
2 Ustaw grubość mielenia na 1 (najdrobniejsze).



3 Użyj nasadki 10 mm. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby poluzować samą nakrętkę.



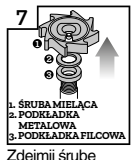
4 Ustaw grubość mielenia na 25 (najgrubsze).



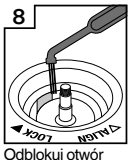
5 Odblokuj i zdejmij żarno górne.



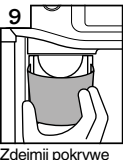
6 Zdejmij nakrętkę i obie podkładki. Ostrożnie zdejmij żarno dolne.



7 Zdejmij śrubę mielącą i podkładki za pomocą długich szczypiec.



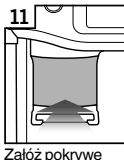
8 Odblokuj otwór za pomocą szczoteczki lub wyciorka.



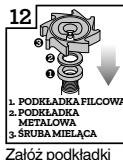
9 Zdejmij pokrywę ubijaką.



10 Wyczyścić wylot za pomocą szczoteczki.



11 Załóż pokrywę ubijaką.



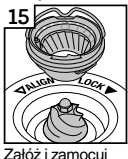
12 Załóż podkładki i śrubę mielącą za pomocą długich szczypiec.



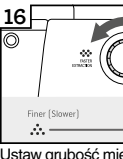
13 Załóż dolną część żaren (trzcień i otwór równo ułożone).



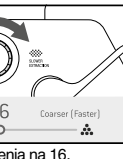
14 Obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby dokręcić nakrętkę.



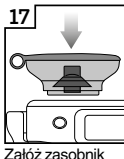
15 Załóż i zamocuj żarno górne.



16 Ustaw grubość mielenia na 16.



17 Załóż zasobnik na ziarna.



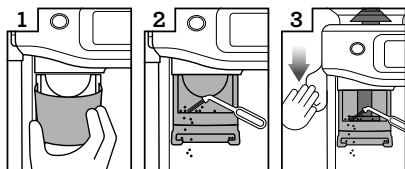
18 Zablokuj zasobnik na ziarna.



OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność, ponieważ żarna młynka są bardzo ostre.

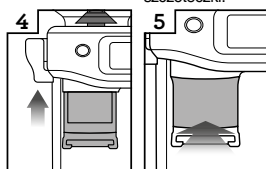
CZYSZCZENIE UKŁADU UBIJANIA



1 Zdejmij pokrywę ubijaka.

2 Wyczyść wylot za pomocą szczoteczki.

3 Opuść dźwignię i wyczyść ubijak.



4 Zwolnij dźwignię.

5 Załóż pokrywę ubiaka.

- Zdejmij pokrywę ubijaka.
- Za pomocą szczotki oczyść przód i koszyk ubijaka z kurzu i resztek fusów.
- Opuść i przytrzymaj dźwignię w dole, a następnie usuń resztki kawy dookoła ubijaka za pomocą przeznaczonych do tego szczotki.
- Powoli zwolnij dźwignię, upewniając się, że szczotka jest czysta i znajduje się poza obszarem układu ubijania.

CZYSZCZENIE DYSZY PARY

- Dyszę pary należy czyścić każdorazowo po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
- Jeśli którykolwiek z otworów w końcówce dyszy zostanie zatkany, może to zmniejszyć wydajność spieniania.
- Przejdź do ustawień (Settings) i wybierz czyszczenie dyszy pary (Steam wand cleaning) i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



UWAGA

Jeśli portafiltr jest włożony do głowicy, należy upewnić się, że urządzenie ostygło, a następnie wyjąć portafiltr przed ponownym włączeniem urządzenia.

CZYSZCZENIE SITKA FILTRUJĄCEGO I KOLBY

- Po każdym użyciu należy wypłukać sitko filtrujące i kolbę pod gorącą wodą, aby usunąć wszelkie tłuste osady z kawy.
- Jeśli jakiegokolwiek otwory sitka filtrującego są zatkane, odetkaj je za pomocą końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego.
- Jeśli otwory wciąż są zatkane, rozpuść tabletkę czyszczącą w gorącej wodzie i namocz sitko razem z kolbą przez około 20 minut w tak przygotowanym roztworze.
- Dokładnie optucz.

CZYSZCZENIE SITKA PRYSZNICOWEGO

- Wnętrze głowicy i sitko prysznicowe należy przetrzeć wilgotną ściereczką, aby pozbyć się resztek zmielonej kawy.
- Regularnie oczyszczaj ekspres. Umieść puste sitko filtrujące i kolbę w głowicy. Naciśnij ikonę zaparzania na ekranie, aby przelać sitko niewielką ilością wody i wypłukać resztki kawy.

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ I SZUFLADY NA AKCESORIA

- Tackę ociekową należy regularnie wyjmować, opróżniać i czyścić, zwłaszcza wtedy, gdy jest pełna.

- Zdejmij kratkę z tacki ociekowej. Podnieś separator zmielonej kawy i usuń resztki fusów. Wskaźnik napętnienia można także wyjąć z tacki ociekowej, pociągając do góry w celu zwolnienia bocznych zatrząsków. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki. Optucz i dokładnie osusz.
- Szufladę na akcesoria (znajdującą się za tacką ociekową) można wyjąć i wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.



UWAGA

Wszystkie części należy myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię. Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE OBUDOWY I TACY DO PODGRZEWANIA FILIŻANEK

- Do czyszczenia obudowy i tacy do podgrzewania filiżanek używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki. Następnie wytrzyj miękką, suchą ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani ścierek, które mogą porysować powierzchnię.

PRZECHOWYWANIE EKSPRESU

- Aby przygotować ekspres do przechowywania, wyłącz go za pomocą przycisku zasilania, odłącz zasilanie na gniazdku i wyjmij wtyczkę. Usuń niewykorzystane ziarna z podajnika, oczyść młynek, opróżnij zbiornik na wodę oraz tackę ociekową.
- Upewnij się, że ekspres ostygł, jest czysty i suchy. Włóż wszystkie akcesoria na miejsce lub schowaj je w przeznaczony do tego szufladzie. Przechowuj w pozycji pionowej. Nie kładź żadnych innych przedmiotów na ekspresie.



OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec uszkodzeniu, nie używaj alkalicznych środków czyszczących. Używaj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.



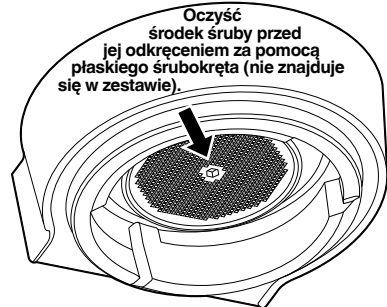
OSTRZEŻENIE

Nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nie należy usuwać ani całkowicie opróżniać zbiornika na wodę podczas odkamieniania.

CZYSZCZENIE SITKA PRYSZNICOWEGO

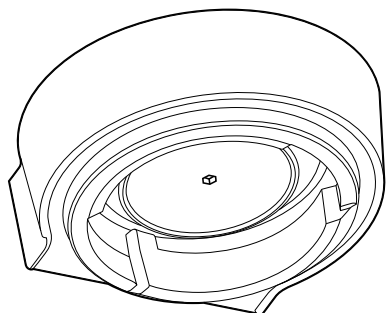
Po pewnym czasie trzeba wymienić silikonową uszczelkę wokół sitka prysznicowego, aby zapewnić optymalne rezultaty parzenia kawy.

1. Wyłącz ekspres, naciskając przycisk zasilania, a następnie odłącz wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.
2. Wyjmij zbiornik na wodę i tackę ociekową, zachowując szczególną ostrożność, jeśli są napętnione wodą.
3. Usuń resztki kawy ze środka śruby za pomocą ostro zakończonych narzędzia.
4. Do odkręcania użyj płaskiego śrubokręta (nie znajduje się w zestawie). Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować śrubę.



5. Gdy śruba zostanie poluzowana, wyjmij ją. Odtóż śrubę i sitko prysznicowe ze stali nierdzewnej na bok. Zwróć uwagę na to, która strona sitka prysznicowego jest skierowana w dół. W ten sposób ułatwisz sobie ponowny montaż. Umyj sitko prysznicowe w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wysusz.

6. Zdejmij silikonową uszczelkę palcami lub długimi szczypcami. Włóż nową uszczelkę, zaczynając od płaskiej strony, tak aby żebrowana część była skierowana w Twoją stronę.



7. Ponownie załóż płytę rozdzielającą, a następnie sitko prysznicowe i śrubę. Przekręć śrubę palcami 2–3 razy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie dokręć za pomocą śrubokręta płaskiego, aż śruba nie będzie wystawać ponad powierzchnię sitka prysznicowego.
8. Zamocuj ponownie tackę ociekową i zbiornik na wodę.




UWAGA

Jeśli potrzebujesz zapasowych uszczelki silikonowych lub pomocy, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Sage lub odwiedź witrynę www.sageappliances.com.



Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Woda nie wypływa z głowicy	• Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik.
	• Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty i zamocowany na miejscu.	Wsuń zbiornik na wodę do końca i zamknij zatrzask.
Brak gorącej wody	• Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik na wodę.
Brak pary	• Dysza pary jest zapchana.	Użyj końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego. Jeśli dysza spieniąca jest nadal zatkana, zdejmij końcówkę za pomocą klucza wbudowanego w narzędzie czyszczące i namocz w gorącej wodzie. Zamocuj końcówkę z powrotem do dyszy pary za pomocą klucza wbudowanego w narzędzie czyszczące.
		<p>UWAGA</p> <p>Jeśli portafiltr jest włożony do głowicy, należy upewnić się, że urządzenie ostygło, a następnie wyjąć portafiltr przed ponownym włączeniem urządzenia.</p>
Ekspres jest włączony, ale przestaje działać		Wyłącz ekspres. Odczekaj 60 minut i ponownie go uruchom. Jeżeli problem się powtarza, skontaktuj się z Działem obsługi klienta firmy Sage.
Kawa wypływa zbyt szybko	• Kawa została zmielona zbyt grubo.	Zmniejsz grubość mielenia ziaren w ustawieniach.
	• Zbyt mało kawy w filtrze.	Patrz sekcja „Regulowanie grubości mielenia i porcji” w części  Funkcje.
Kawa jest zbyt zimna	• Filizanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Podgrzej wstępnie filizanki.
	• Mleko nie jest wystarczająco podgrzane (przy przygotowywaniu napoju z mlekiem).	Sprawdź temperaturę wybranego mleka w ustawieniach.
Brak pianki	• Ziarna kawy są nieświeże.	Użyj świeżo palonej kawy z oznaczoną „datą palenia” i użyj ją w ciągu 5–20 dni od tej daty.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Para lub gorąca woda nie wydostają się z urządzenia i nie pojawia się żadne powiadomienie o błędzie, nawet po zakończeniu cyklu odkamieniania lub czyszczenia dyszy pary.	<ul style="list-style-type: none"> • Możliwy problem z zaworem. 	<p>Po ostygnięciu urządzenia odłącz je od gniazdzka elektrycznego i wyjmij kolbę. Następnie podłącz urządzenie ponownie i sprawdź, czy wydostaje się gorąca woda lub para.</p> <p>Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage.</p>
Espresso wypływa wokół krawędzi kolby	<ul style="list-style-type: none"> • Kolba nie została prawidłowo umieszczona w głowicy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że uchwyt kolby jest obrócony w prawo, aż uchwyt znajdzie się za środkiem i zostanie pewnie zablokowany na miejscu. Obrót poza środek nie spowoduje uszkodzenia uszczelki silikonowej. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta Sage.
Podczas ekstrakcji kolba wysuwa się z głowicy	<ul style="list-style-type: none"> • Wokół brzegu sitka filtrującego znajdują się fusy po kawie. 	<p>Po mieleniu usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka filtrującego, aby zapewnić właściwe uszczelnienie głowicy.</p> <hr/> <p>Uruchom cykl czyszczenia grupy zaparzącej. Jeśli problem nadal występuje, zdejmij i wyczyść pierścień pary lub wymień go, jeśli jest uszkodzony. Jako środek zapobiegawczy usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka po mieleniu, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie w grupie zaparzącej.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Dysza pary jest zablokowana 	<p>Wyjmij kolbę po ostygnięciu urządzenia i przed ponownym użyciem dyszy pary. Wyczyść końcówkę dyszy pary za pomocą dołączonego narzędzia do czyszczenia końcówki dyszy pary i uruchom cykl czyszczenia dyszy pary. Jeśli dysza pary nadal jest zablokowana, uruchom cykl odkamieniania.</p>



Gwarancja

OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W okresie gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty bądź zwróci ich koszt (według wyłączonego uznania firmy Sage Appliances).

Obowiązują wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące przekazywania zgłoszeń można znaleźć w witrynie www.sageappliances.com.



Notatki



Notatki

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

UAE

Dubai
+971 800 0120386

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTP

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2026

BES882 / SES882 EU UG8 E26