# the Barista Express Neo™

SES871V1




Sage™

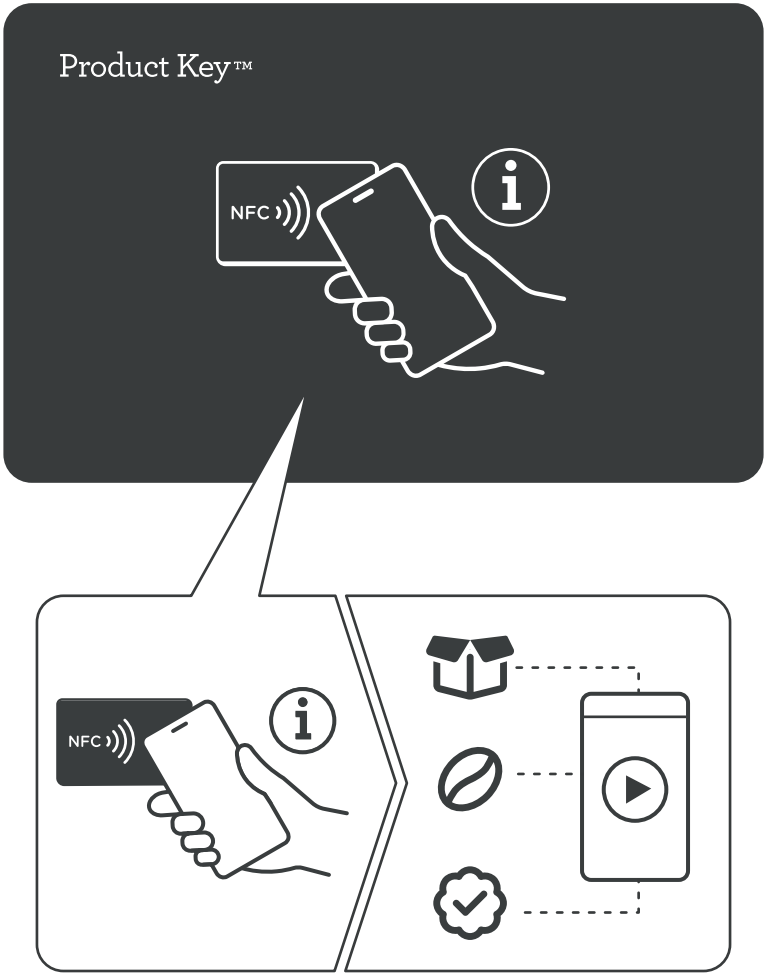
**TAP THE PRODUCT KEY CARD FOR DETAILED GUIDES**

**DE** An die Produktschlüsselkarte halten für detaillierte Anleitungen
**FR** Scannez la carte-clé produit pour obtenir des guides détaillés
**NL** Tik op de productcodekaart voor gedetailleerde handleidingen
**IT** Tocca la tessera del prodotto per guide dettagliate
**ES** Toca la tarjeta con la clave del producto para ver guías detalladas
**PT** Toque no cartão-chave do produto para aceder a guias detalhados
**PL** Stuknij kartę klucza produktu, aby uzyskać szczegółowe instrukcje

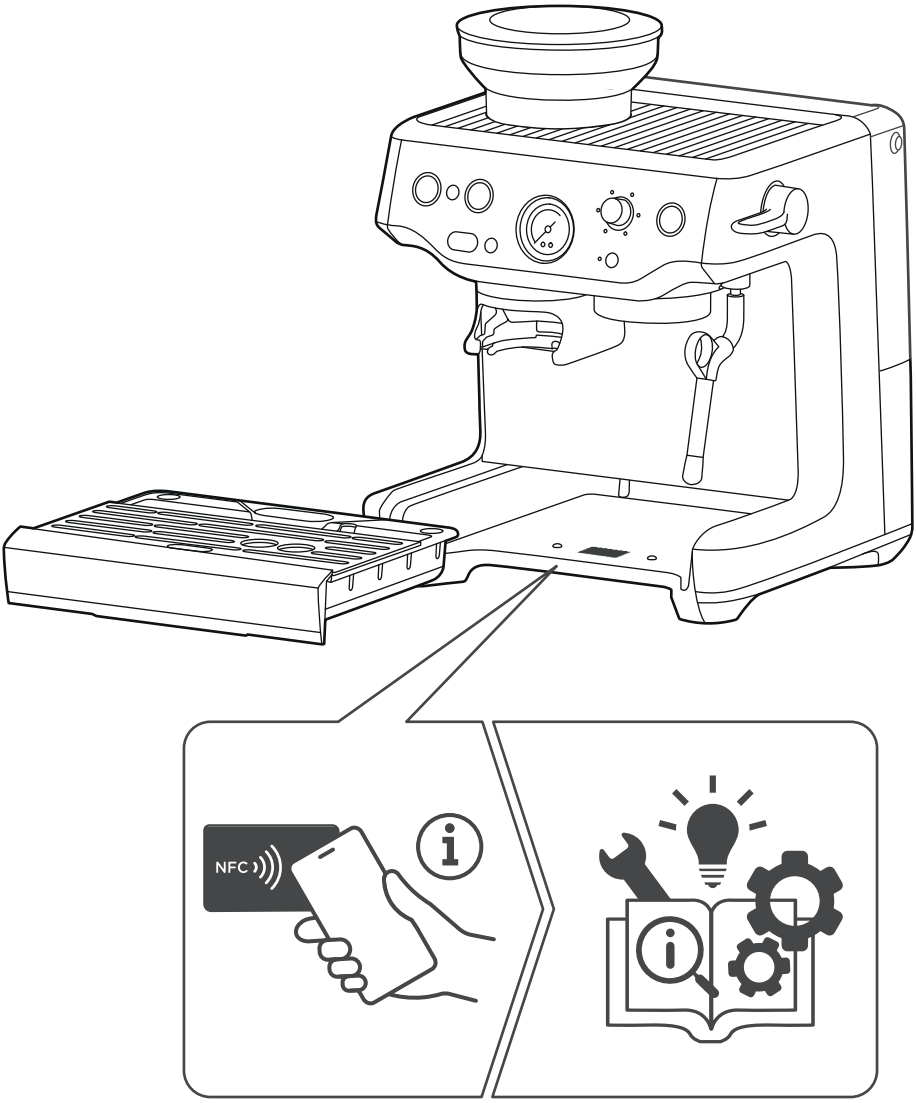
**TAP THE NFC TAG WITH YOUR SMARTPHONE FOR SUPPORT AND ONLINE RESOURCES**

**DE** Smartphone an das NFC-Tag halten für Unterstützung und Online-Material
**FR** Scannez l'étiquette NFC avec votre smartphone pour obtenir de l'aide et accéder aux ressources en ligne
**NL** Tik met je smartphone op de NFC-tag voor ondersteuning en online informatie
**IT** Tocca il tag NFC con il tuo smartphone per supporto e risorse online
**ES** Toca la etiqueta NFC con tu teléfono inteligente para obtener ayuda y recursos en línea
**PT** Toque com o seu smartphone na etiqueta NFC para aceder a apoio técnico e aos recursos online
**PL** Stuknij smartfonem tag NFC, aby uzyskać wsparcie i zasoby online

# TAP THE PRODUCT KEY CARD FOR DETAILED GUIDES



# TAP THE NFC TAG WITH YOUR SMARTPHONE FOR SUPPORT AND ONLINE RESOURCES



# SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

**AT SAGE® WE ARE VERY SAFETY CONSCIOUS. WE DESIGN AND MANUFACTURE APPLIANCES WITH YOUR SAFETY FOREMOST IN MIND. WE ALSO ASK THAT YOU EXERCISE A DEGREE OF CARE WHEN USING ANY ELECTRICAL APPLIANCE AND ADHERE TO THE FOLLOWING PRECAUTIONS.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.**

1. Remove and safely discard any packaging material, plastic power plug cover, and any removable labels before using appliance.
2. Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
3. 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.
4. To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
5. Ensure the product is properly assembled before first use.
6. 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.
7. 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.
8. Do not use the appliance on a sink drain board, wooden or porous surfaces.
9. 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.
10. Do not leave the appliance unattended when in use.
11. If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
12. 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.
13. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are under adult supervision.
17. The appliance and its cord should be kept out of reach of children.
18. Do not use attachments other than those provided with the appliances.
19. Do not move the appliance whilst in operation.
20. Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
21. Never use the appliance without water in the water tank.
22. Do not place anything, other than cups on top of the appliance.
23. Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
24. The steam wand must be positioned over the drip tray and away from persons before turning the steam/hot water lever to ON.
25. Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
26. Heating element surface is subject to residual heat after use.

**27.** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
**28.** Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
**29.** Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
**30.** Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted.
**31.** Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
**32.** Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
**33.** 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.

**⚠ CAUTIONS**
- Remove portafilter from the group head before steaming milk when making milk based coffee.
- Do not leave the appliance unattended during operation. Limescale build-up or a blocked steam wand may cause the portafilter to rotate or loosen. If this occurs, hold the portafilter handle firmly and stop 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.
- To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents. Use a clean soft cloth instead.

**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.

**POWER MANAGEMENT FUNCTION**
This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO. To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code.
The appliance automatically switches to Off mode or Networked mode after 29 minutes of inactivity and measured power of off mode: 0.13W.

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

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.

# 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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS
# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

**WIR BEI SAGE® SIND SEHR SICHERHEITSBEWUSST. BEIM DESIGN UND BEI DER HERSTELLUNG UNSERER GERÄTE DENKEN WIR ZU ALLERERST AN IHRE SICHERHEIT. DARÜBER HINAUS BITTEN WIR SIE, BEI DER VERWENDUNG JEDES ELEKTROGERÄTS ANGEMESSENE SORGFALT ANZUWENDEN UND SICH AN DIE FOLGENDEN VORSICHTSMAßNAHMEN ZU HALTEN.**

# WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

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

1. Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.
2. Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
3. Die Installation eines Schutzoder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
4. Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
5. Das Gerät nur an das Netz anschließen und nutzen, wenn sie richtig zusammengesetzt ist
6. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
7. 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.
8. Das Gerät nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
9. Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
10. Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen
11. Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es: unbeaufsichtigt lassen, reinigen, umstellen, zusammenbauen oder aufbewahren. Schalten Sie die Espressomaschine immer durch Drücken auf die POWER-Taste aus. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Regelmäßige Sichtprüfungen des Geräts vornehmen. Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
13. Gerät und Zubehör sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen.
14. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind. Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Umgang mit dem Gerät und Kenntnis der damit verbundenen Gefahren verwendet werden.
15. Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
16. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, und werden beaufsichtigt.
17. Gerät nicht von Kindern bedie-nen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich auf-bewahren.
18. Die Verwendung nicht von Sage vertriebener oder empfohlener Aufsätze kann Brand, Stromschlag oder Verletzung nach sich ziehen.
19. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
20. Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
21. Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
22. Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät abstellen.

**23.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können. Das Heizelement sondert nach Gebrauch noch Restwärme ab.
**24.** Die Dampfdüse muss über der Abtropfschale und von Personen weg ausgerichtet sein, bevor der Dampf-/Heißwasserhebel auf EIN gestellt wird.
**25.** Keine heißen Oberflächen berühren. Das Gerät vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
**26.** Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme
**27.** Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
**28.** Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
**29.** Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank.
**30.** Gehen Sie beim Entkalken vorsichtig vor, da heißer Dampf austreten kann. Stellen Sie vor dem Entkalken sicher, dass die Abtropfschale leer und eingesetzt ist.
**31.** Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
**32.** Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs, da das Gerät in diesem Zustand unter Druck steht. Andernfalls können heißer Dampf oder heißer Kaffee Verbrühungen verursachen.
**33.** 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Kalkablagerungen oder eine blockierte Dampflanze können dazu führen, dass sich der Siebträger dreht oder lockert. Sollte dies auftreten, 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.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.

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

**STROMSPARFUNKTION**
Dieses Gerät verfügt über eine Stromsparfunktion. Nach dem letzten Gebrauch des Geräts bzw. der Bedienelemente wechselt das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch in den Stromsparmodus. In diesem Modus verbraucht das mit einer eingeschalteten Steckdose verbundene Gerät wenig Strom. Ist das Gerät nicht in Gebrauch, schalten Sie die Steckdose zum Stromsparen aus oder ziehen Sie den Stecker des Geräts. Wenden Sie sich für genauere Informationen bitte an die Online-Informationen, die Sie über den QR-Code abrufen können.
Das Gerät schaltet nach 29 Minuten Inaktivität automatisch in den Aus-Modus oder den Netzwerkmodus. Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Modus: 0,13 W..

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

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

# 2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances bietet fuïr dieses Produkt fuïr den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garan tiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances). Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen fuïr die Garantie sowie Anweisungen zur Geltend machung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com

# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
# NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT

**FR**

# SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ EN PREMIER

**CHEZ SAGE®, LA SECURITE EST UNE PRIORITE. NOUS CONCEVONS ET FABRIQUONS DES APPAREILS EN METTANT VOTRE SECURITE AU PREMIER PLAN. NOUS VOUS DEMANDONS EGALEMENT DE FAIRE ATTENTION LORSQUE VOUS UTILISEZ UN APPAREIL ELECTRIQUE ET DE RESPECTER LES CONSIGNES SUIVANTES.**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZLES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

1. Retirez et éliminez de façon sûre tout emballage avant la première utilisation.
2. Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre compagnie d'électricité locale.
3. L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Les commutateurs de sécurité dont le courant de fonctionnement nominal ne dépasse pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
4. Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, éliminez de manière sûre le capot de protection sur la prise d'alimentation.
5. Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
6. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Des blessures peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation.
7. 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.
8. N'utilisez pas l'appareil sur un égouttoir d'évier ni sur des surfaces en bois ou poreuses.
9. 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.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
11. Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, monté, ou rangé; eteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton d'alimentation. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale.
12. 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.

**13.** Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé
**14.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants us 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. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, uniquement sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
**15.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
**16.** Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient la surveillance d'un adulte.
**17.** L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants.
**18.** Ne pas utiliser d'accessoires non inclus avec les appareils.
**19.** Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
**20.** N'utilisez que de l'eau froide du robinet. Nous déconseillons l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut avoir une incidence sur le goût du café et la façon dont la machine à expresso est conçue pour fonctionner.
**21.** N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
**22.** Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
**23.** Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
**24.** La buse vapeur doit être positionnée au-dessus du bac d'égouttage et dirigée à l'opposé de toute personne avant de placer le levier vapeur/eau chaude sur la position MARCHE.
**25.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
**26.** La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
**27.** L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
**28.** Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
**29.** N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
**30.** Soyez prudent lors du détartrage car de la vapeur chaude peut être dégagée. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place.
**31.** 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.
**32.** 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 nonrespect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.
**33.** 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. L'accumulation de calcaire ou une buse vapeur obstruée peut entraîner la rotation ou le desserrage du porte-filtre. Si cela se produit, 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.
- 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.

**INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU**

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

**MODE DE GESTION DE L'ALIMENTATION**

Cet appareil dispose d'un mode de gestion de l'alimentation. Quelque temps après votre dernière utilisation ou emploi des commandes, l'appareil passe automatiquement en mode de gestion de l'alimentation. Il consomme alors peu d'énergie s'il reste branché sur une prise de courant allumée. Pour économiser de l'énergie, éteignez la prise de courant ou débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour plus de détails, consultez les informations en ligne en scannant le code QR.

L'appareil passe automatiquement en mode Arrêt ou en mode Réseau après 29 minutes d'inactivité. Puissance mesurée en mode Arrêt : 0,13 W.

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.

Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Elle doit être confiée à un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

# 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

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

**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.

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. »

**NL**

# SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

**BIJ SAGE® GAAN WE ZEER VEILIGHEIDSBEWUST TE WERK. BIJ HET ONTWERPEN EN PRODUCEREN VAN ONZE APPARATEN STAAT UW VEILIGHEID VOOROP.WE VRAGEN U OOK ZORG TE DRAGEN BIJ HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN EN DE VOLGENDE VOORZORGSMAATREGELEN NA TE LEVEN.**

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

**LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG**

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi het veilig weg vóór het eerste gebruik.
2. Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
3. Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Er wordt aanbevolen gebruik te maken van veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
4. Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermdop op de stekker op een veilige manier.
5. Zorg ervoor dat het product correct geassembleerd is vóór het eerste gebruik.
6. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
7. 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.
8. Gebruik het apparaat niet op het afdruipgedeelte van een gootsteen.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of geknoopt raken.
10. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
11. Als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten, wordt schoongemaakt, wordt verhuisd, wordt geassembleerd, of wordt opgeslagen; schakel dan altijd de espressomachine uit door op de knop POWER te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
12. Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als er op een of andere manier schade optreedt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het apparaat in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
13. Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke procedure die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.

**14.** Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen en personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder veilig toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
**15.** Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
**16.** Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken, tenzij onder toezicht van een volwassene.
**17.** Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
**18.** Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
**19.** Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
**20.** Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de espressomachine kan beïnvloeden.
**21.** Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
**22.** Plaats uitsluitend kopjes om op te warmen bovenop het apparaat.
**23.** Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
**24.** De stoomlans moet boven het lekbakje en van personen af gericht zijn voordat de stoom-/heetwaterhendel op AAN wordt gezet.
**25.** Raak de hete oppervlakken niet aan. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
**26.** Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderworpen aan restwarmte.
**27.** Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
**28.** Alle onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
**29.** Gebruik het apparaat niet als het zich in een afgesloten ruimte of in een kast bevindt.
**30.** Wees voorzichtig bij het ontkalken, omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de lekbak leeg is en op zijn plaats staat
**31.** Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.
**32.** 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.
**33.** 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.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Kalkaanslag of een geblokkeerde stoompijp kan ertoe leiden dat de filterdrager draait of losraakt. Als dit gebeurt, houd de handgreep van de filterdrager stevig vast en stop het gebruik onmiddellijk. Als u dit niet doet, kan de filterdrager onder druk loskomen, wat kan leiden tot letsel of schade.
- Open of verwijder geen onderdelen van de koffiemachine tijdens gebruik.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen. Gebruik in plaats daarvan een schone, zachte doek.

**SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER**

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


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water


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

of andere vloeistoffen om brand en elektrische schokken te vermijden.

een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

# 2 JAAR BEPERKTE 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 Garan tiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances). Sämtliche gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltend machung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
# ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

**IT**

# SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

**IN SAGE® ABBIAMO MOLTO A CUORE LA SICUREZZA. IN FASE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI NOSTRI APPARECCHI DIAMO ASSOLUTA PRIORITÀ ALLA SICUREZZA DEI CLIENTI. INVITIAMO INOLTRE I CLIENTI A PRESTARE MOLTA ATTENZIONE DURANTE L'UTILIZZO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI E A OSSERVARE LE SEGUENTI PRECAUZIONI.**

# NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

1. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
2. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
3. Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
4. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
5. Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
6. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni
7. 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.
8. Non utilizzare l'apparecchio su uno scolapiatti del lavello né su superfici in legno o porose.
9. 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 formi nodi.
10. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
11. Se l'apparecchio deve essere lasciato incustodito, pulito, spostato, montato, o riposto; spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER e impostandolo su OFF. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
12. Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino per l'esame, la sostituzione o la riparazione.

**13.** Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.
**14.** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni specifiche su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i rischi associati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi associati.
**15.** Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
**16.** La pulizia dell'apparecchio può essere effettuata da bambini sotto la supervisione di un adulto.
**17.** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
**18.** Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici.
**19.** Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
**20.** Utilizzare esclusivamente acqua fredda della rete idrica urbana. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè e sul funzionamento previsto della macchina da espresso."
**21.** Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
**22.** Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, eccetto le tazze da riscaldare
**23.** Fare attenzione durante l'utilizzo poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.
**24.** Evitare il contatto con le superfici calde. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
**25.** Il tubo vapore deve essere posizionato sopra la vaschetta raccogligocce e rivolto lontano dalle persone prima di portare la leva vapore/acqua calda su ON.
**26.** La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
**27.** Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
**28.** Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato
**29.** Non utilizzare l'elettrodomestico se si trova in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
**30.** Fare attenzione durante la decalcificazione poiché potrebbe essere rilasciato vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogligocce sia vuoto e inserito prima di procedere alla decalcificazione.
**31.** 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.
**32.** Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio. Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione. La mancata osservanza di questa istruzione può causare scottature da vapore caldo o caffè caldo.
**33.** 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 lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. L'accumulo di calcare o una lancia vapore ostruita può causare la rotazione o l'allentamento del portafiltro. In tal caso, 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 conseguenti lesioni o danni.
- Non aprire né rimuovere alcun componente della macchina da caffè durante il funzionamento.
- Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini. Utilizzare invece un panno morbido e pulito.

**ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA**
- Tenere la cartuccia del filtro fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare le cartucce del filtro in un luogo asciutto e nella confezione originale.
- Proteggere le cartucce dal calore e dalla luce solare diretta.
- Non utilizzare cartucce del filtro danneggiate.
- Non aprire le cartucce del filtro.

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e sostituire la cartuccia se non si utilizza l'elettrodomestico per un periodo di tempo prolungato.

**FUNZIONE DI GESTIONE DELL'ENERGIA**

Questo apparecchio è dotato di una funzione per la gestione dell'energia. Dopo un certo periodo dal tuo ultimo utilizzo o dall'ultimo azionamento di un qualsiasi controllo, l'apparecchio entra automaticamente in modalità di gestione dell'energia. In questa modalità, se lasciato collegato a una presa di corrente attiva, consuma poca energia. Per risparmiare energia, si consiglia di spegnere la presa o scollegare l'apparecchio se questo non viene utilizzato. Per ulteriori dettagli, fare riferimento alle informazioni online scansionando il Codice QR.
L'apparecchio passa automaticamente alla modalità Off o alla modalità Networked dopo 29 minuti di inattività. Potenza misurata in modalità Off: 0,13 W.



Per proteggersi da incendi e scosse elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.



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.

# GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la coper tura 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 rim borsare 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 un reclamo, visitare il sito www.sageappliances.com

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

**ES**

# SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

**EN SAGE® NOS PREOCUPA MUCHO LA SEGURIDAD. DISEÑAMOS Y FABRICAMOS ELECTRODOMÉSTICOS TENIENDO EN CUENTA TU SEGURIDAD. TAMBIÉN TE ROGAMOS QUE ACTÚES CUIDADOSAMENTE AL USAR CUALQUIER APARATO ELÉCTRICO Y QUE TOMES LAS PRECAUCIONES SIGUIENTES.**

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS**

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

7. 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.
8. No utilice el aparato sobre el escurridor del fregadero ni sobre superficies de madera o porosas.
9. 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.
10. Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
11. Si la máquina debe ser dejada desatendida, limpiada, movida, ensamblada, o almacenada; apaga siempre la máquina de expreso poniendo el botón POWER en OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
12. Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
13. Mantén la máquina y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage
14. El aparato puede ser utilizado por niños y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimiento de su uso, siempre que reciban supervisión o instrucciones para su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que reciban supervisión o instrucciones para su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva.
15. Este aparato no se debe usar como un juguete.
16. El aparato puede ser limpiado por adultos o niños bajo la supervisión de un adulto.
17. El aparato y su cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
18. No utilices accesorios que no sean los provistos con la máquina.
19. No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
20. No utilices ningún otro líquido aparte del agua fría de la red. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar el sabor del café y la forma en que la máquina de expreso está diseñada para funcionar.
21. Nunca uses el aparato sin agua en el depósito.
22. No coloques nada, excepto tazas para calentar, encima del aparato.
23. Ten cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
24. La lanza de vapor debe colocarse sobre la bandeja de goteo y orientarse en dirección contraria a las personas antes de girar la palanca de vapor/agua caliente a la posición ON.
25. No toques las superficies calientes. Deja que la máquina se enfríe antes de mover o limpiar cualquier parte.
26. La superficie del elemento calefactor mantiene calor residual después del uso.
27. Este aparato no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo u otro sistema de control remoto.
28. Cualquier tarea de mantenimiento que no sea de limpieza debe realizarla un Centro de servicio autorizado de Sage®.
29. No hagas funcionar el aparato si está en un espacio cerrado o dentro de un armario.
30. Ten cuidado al descalcificar, ya que se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y vacía.
31. No hagas funcionar el molinillo sin la tapa de la tolva colocada. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.
32. Asegúrate de que el portafiltro esté firmemente colocado y asegurado en el grupo antes de usar la máquina. Nunca retires el portafiltro durante el proceso de extracción, ya que la máquina está bajo presión. Si no sigue esta instrucción, puede sufrir quemaduras por el vapor o el café caliente.
33. 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 deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. La acumulación de cal o una varilla de vapor obstruida puede provocar que el portafiltro gire o se afloje. Si esto ocurre, sujete firmemente el mango del portafiltro y detenga el funcionamiento de inmediato. De no hacerlo, el portafiltro puede desprenderse bajo presión, lo que puede causar lesiones o daños.
- No abra ni retire ningún componente de la cafetera durante el funcionamiento.
- Para evitar dañar el aparato, no use agentes de limpieza alcalinos. En su lugar, use un paño suave y limpio..

**INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA**

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

**FUNCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA**

Este aparato tiene una función de administración de consumo de energía. Después de un cierto tiempo desde el último uso u operación de cualquier control, el aparato entra automáticamente en el modo de administración de energía. En este modo, el aparato consume poca energía si se mantiene conectado a un GPO activado. Para ahorrar energía, apague el GPO o desconecte el aparato si no está en uso. Para obtener más información, consulte la información en línea escaneando el código QR.

El aparato cambia automáticamente al modo Apagado o al modo En red después de 29 minutos de inactividad. Potencia medida en modo Apagado: 0,13 W.

Para evitar incendios o descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el aparato en agua ni otros líquidos.

Este símbolo indica que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto limpio designado por las autoridades locales o a una empresa que preste dicho servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

# 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 para hacer una reclamación, visita www.sageappliances.com

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES
# SOLO PARA USO DOMÉSTICO

**PT**

---

# A SAGE RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

**NA SAGE, TEMOS A MÁXIMA PREOCUPAÇÃO COM A SEGURANÇA. DESENHAMOS E FABRICAMOS ELETRODOMÉSTICOS COM A SUA SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE. ALÉM DISSO, PEDIMOS QUE**

**TENHA CUIDADO QUANDO UTILIZAR QUALQUER APARELHO ELÉTRICO E QUE CUMPRA AS PRECAUÇÕES SEGUINTES.**

# CUIDADOS IMPORTANTES

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

1. Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança, antes da primeira utilização.
2. Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corres-ponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.
3. 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 eletricista para obter aconselhamento profissional.
4. Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
5. Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente.
6. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
7. 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.
8. Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
9. Não deixe o cabo de alimen-tação 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.
10. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
11. Se o seguinte se aplicar ao aparelho ficar sem supervisão, for limpo, for movido, for montado, ou for armazenado; desligue sempre a máquina de café expresso premindo botão POWER (Alimentação) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
12. Inspecione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está danificado de qualquer maneira, interrompa imediatamente a utilização do mesmo e devolva todo o aparelho ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para fins de inspeção, substituição ou reparação.
13. Mantenha o aparelho e aces-sórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza forne-cidas neste manual. Qualquer procedimento que não esteja indicado neste manual de instruções deve ser realizado num centro de assistência autorizado pela Sage.
14. O aparelho pode ser utilizado por crianças e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
15. As crianças não devem brincar com o aparelho.
16. As tarefas de limpeza no aparelho não devem ser realizadas por crianças, a menos que estejam sob a supervisão de um adulto.
17. O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
18. Nunca use acessórios que não os fornecidos com o aparelho.
19. Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
20. Não utilize nenhum outro líquido exceto água fria. Não recomendamos o uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada visto que isso pode afetar o sabor do café e o modo como a máquina de café espresso foi concebida para funcionar.
21. Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
22. Não coloque nenhum objeto na parte superior o aparelho, exceto as chávenas para aquecê-las.
23. Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante a utilização.

**24.** O tubo de vapor deve ser posicionado sobre a bandeja de gotejamento e afastado de pessoas antes de colocar a alavanca de vapor/água quente na posição ON (ligado).
**25.** Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
**26.** A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
**27.** O aparelho não se destina a ser operado através de um tem-porizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
**28.** Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage.
**29.** Não opere o aparelho se estiver num espaço fechado ou dentro de um armário.
**30.** Tenha cuidado ao descalcificar visto que essa operação pode libertar vapor quente. Antes de descalcificar, certifique-se de que a bandeja de goteja-mento está vazia e inserida.
**31.** 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.
**32.** Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade de extração antes de utilizar a máquina. Nunca remova o manípulo de café durante a operação de xtração porque a máquina se encontra sob pressão. O desrespeito desta instrução pode levar a escaldões por vapor ou café quente.
**33.** 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 deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento. A acumulação de calcário ou uma lança de vapor obstruída pode fazer com que o porta-filtro rode ou fique solto. Se isso acontecer, segure firmemente a pega do porta-filtro e interrompa imediatamente o funcionamento. O não cumprimento desta instrução pode resultar no desprendimento do portafiltro sob pressão, causando ferimentos ou danos.
- Não abra nem remova quaisquer componentes da áquina de café durante o funcionamento.
- Para evitar danos ao aparelho, não use agentes de limpeza alcalinos. Em vez disso, use um pano macio e limpo.

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FILTRO DE ÁGUA**
- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se vá ausentar durante um período prolongado de tempo.

Para evitar incêndios e choques elétricos, jamais submerja o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

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.

# 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. Para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação, visite www.sageappliances.com

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
# APENAS PARA USO DOMÉSTICO

**PL**

# DLA SAGE® LICZY SIĘ BEZPIECZEŃSTWO

**W SAGE® BEZPIECZEŃSTWO JEST BARDZO WAŻNE. PROJEKTUJEMY I PRODUKUJEMY URZĄDZENIA PRZEDE WSZYSTKIM Z MYŚLĄ O TWOIM BEZPIECZEŃSTWIE. PROSIMY JEDNAK O ZACHOWANIE OSTROŻNOŚCI PODCZAS KORZYSTANIA Z JAKIEGOKOLWIEK URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO I PRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA.**

# WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ZACHOWAJ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.**

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń materiały, które posłużyły do opakowania produktu, i oddaj je do utylizacji w bezpieczny sposób
2. Przed pierwszym użyciem upewnij się, że źródło zasilania ma takie same parametry, jak te podane na etykiecie znamionowej na spodzie urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym dostawcą energii.
3. 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.
4. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, zutylizuj w bezpieczny sposób osłonę chroniącą wtyczkę zasilającą.
5. Przed pierwszym użyciem upewnij się, że produkt jest prawidłowo zmontowany.
6. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj go w poruszających się pojazdach ani na łodziach. Nie używaj go na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
7. 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
8. Nie używaj urządzenia na płycie ociekowej zlewu, drewnianych ani porowatych powierzchniach.
9. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi blatu albo stołu. Nie wolno dopuszczać, aby przewód zasilania dotykał gorących powierzchni bądź zaplątał się.
10. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
11. Jeśli urządzenie ma zostać pozostawione bez nadzoru, czyszczone, przenoszone, montowane lub przechowywane; zawsze należy wyłączyć ekspres do kawy, naciskając przycisk POWER. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
12. Regularnie sprawdzaj przewód zasilania, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli znajdziesz jakiekolwiek uszkodzenia, natychmiast przestań używać urządzenia i zwróć je w całości do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego Sage® w celu przeprowadzenia kontroli, dokonania wymiany lub naprawy
13. Utrzymuj urządzenie i akcesoria w czystości. Postępuj zgodnie z zalecaniami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji. Wszelkie procedury niewymienione w niniejszej instrukcji obsługi należy wykonywać w auto ryzo wanym centrum serwisowym Sage
14. Urządzenie może być używane przez dzieci, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
15. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

**16.** Dzieci nie powinny czyścić urządzenia, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
**17.** Urządzenie i jego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
**18.** Nie używaj z urządzeniami innych przystawek niż te, które zostały dostarczone w zestawie.
**19.** Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje.
**20.** Nie używaj żadnych innych płynów poza zimną wodą z kranu. Nie zalecamy stosowania wody filtrowanej, demineralizowanej ani destylowanej, gdyż może to wpłynąć na smak kawy i działanie ekspresu ciśnieniowego.
**21.** Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
**22.** Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych przedmiotów innych niż filiżanki.
**23.** Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia, bo metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać.
**24.** Przed ustawieniem dźwigni pary/gorącej wody w pozycji WŁ. dysza parowa musi być umieszczona nad tacką ociekową i skierowana z dala od osób.
**25.** Nie dotykaj gorących powierzchni. Pozwól produktowi ostygnąć, zanim zaczniesz go przemieszczać lub czyścić jego części.
**26.** Powierzchnie elementów grzewczych zachowują ciepło po użyciu.
**27.** Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem kontroli zdalnej.
**28.** Wszelkie czynności konser-wacyjne inne niż czyszczenie powinny być wykonywane w autoryzowanym centrum serwisowym Sage®.
**29.** Nie uruchamiać urządzenia, jeśli znajduje się w zamkniętej przestrzeni bądź szafce.
**30.** Zachowaj ostrożność podczas używania funkcji odkamieniania, bo w trakcie jej używania może wydobywać się gorąca para. Przed odkamienianiem upewnij się, że tacka ociekowa jest pusta i na swoim miejscu.
**31.** Nie używaj młynka bez prawidłowego umieszczenia pokrywki zasobnika. Trzymaj palce, dłonie, włosy, ubrania i przyrządy kuchenne z dala od zasobnika podczas pracy urządzenia
**32.** Przed ekstrakcją kawy sprawdź, czy kolba jest mocno osadzona w głowicy zaparzającej. Nie zwalniaj kolby podczas przygotowania kawy, ponieważ gorąca woda w urządzeniu jest pod ciśnieniem. Niezastosowanie się do tej instrukcji może doprowadzić do poparzenia przez gorącą parę lub kawę.
**33.** 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 pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Osadzanie się kamienia lub zablokowana dysza pary mogą spowodować obracanie się lub poluzowanie kolby. W takim przypadku należy mocno trzymać uchwyt kolby i natychmiast przerwać pracę. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować odłączenie się kolby pod ciśnieniem, co grozi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia
- Nie otwieraj ani nie usuwaj żadnych elementów ekspresu do kawy podczas pracy.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Zamiast tego należy używać czystej, miękkiej ściereczki.

**INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FILTRA WODY**
- Przechowuj wkład filtrujący poza zasięgiem dzieci.
- Przechowuj wkłady filtrujące w suchym miejscu, w oryginalnym opakowaniu.
- Chroń 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.


Aby uniknąć pożaru bądź porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki zasilającej ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.


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.

# 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 wyłącznego 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

# ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE
# WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

# COMPONENTS

(Refer to the Fig. A on the next page)

**A.** Bean hopper lid
**B.** Bean hopper
**C.** Integrated precision conical burr grinder
**D.** Dose / grinder button
**E.** Basket selection button
**F.** Power button
**G.** OLED screen
**H.** Settings / cancel button
**I.** Removable tamper
**J.** Built-in scale dosing cradle
**K.** Tool storage tray
**L.** Drip tray grill
**M.** Drip tray baffle
**N.** Drip tray
**O.** Espresso Extraction Pressure Gauge
**P.** Drinks dial selection
**Q.** Brew button
**R.** Steam / Hot water lever
**S.** Smooth shot button
**T.** 2L removable water tank
**U.** 360° swivel action steam wand
**V.** Group head

# ACCESSORIES

(Refer to the Fig. B on the next page)

**1.** The Dosing Funnel™ 54
**2.** 2 cup single wall filter basket*
**3.** 1 cup single wall filter basket
**4.** 54 mm stainless steel portafilter
**5.** Water filter and filter holder
**6.** Descaling powder
**7.** Group head cleaning powder
**8.** Cleaning disc
**9.** Cleaning brush
**10.** Steam wand cleaning tool
**11.** Hex key
**12.** Stainless steel milk jug

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

# FEATURES

**THERMOCOIL HEATING SYSTEM**
Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

**INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER**
The integrated conical burr grinder offers 30 grind size settings, giving you greater control over the grind to suit different coffee beans and roast profiles. Fine-tune your grind size to achieve optimal extraction.

**COOL TOUCH STEAM WAND**
Engineered to deliver full steam performance for milk texturing while keeping the external surface significantly cooler during and after use.

**WEIGHT BASED DOSING**
Powered by Acaia technology, an integrated load cell built directly into the grinding cradle that measures the weight of coffee grounds in real time as they are ground, delivering precise and consistent dosing.

**SMOOTH SHOT**

Smooth shot uses Auto Flow Control to intelligently monitor and adjust water flow during extraction, helping maintain the ideal contact time for each coffee drink. This helps deliver smoother, more balanced-tasting espresso with less need for manual adjustments.

**GRIND SIZE GUIDANCE**

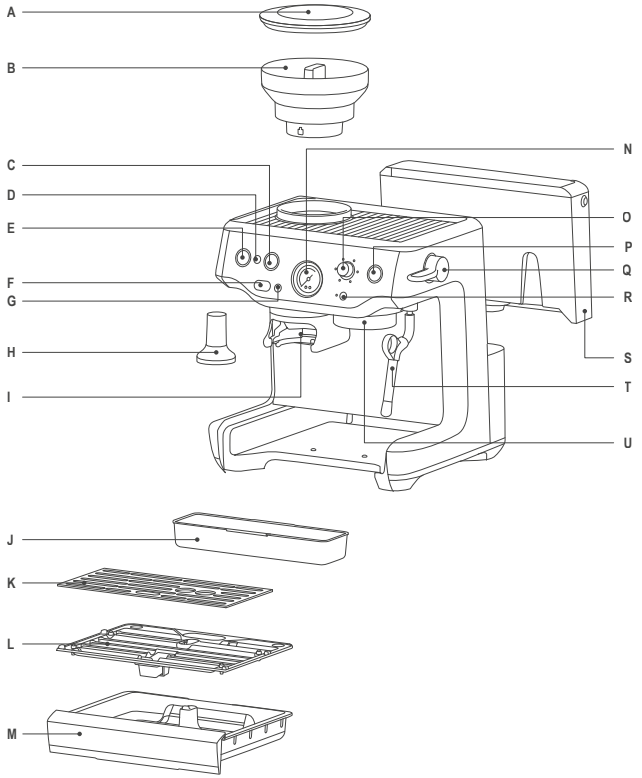
Grind size guidance recommends small adjustments to help fine-tune your grind when needed, allowing you to reach your best-tasting shot faster while wasting fewer beans along the way. Follow the on-screen prompts and adjust the grind size dial on the left-hand side of the machine. Grind size guidance automatically activated when Smooth Shot is turned on, but it can be switched off in Settings.

**LED SCREEN**
A small display screen to indicate grind size, brewing status, temperature and maintenance needs.

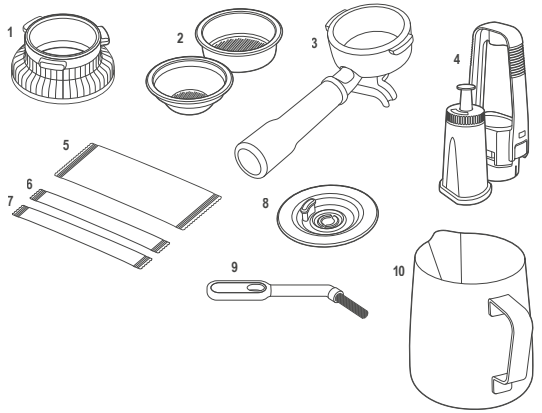
**COLD BREW**
The Cold Brew function uses a controlled, low-temperature extraction process. The process takes approximately 90 seconds and produces a smooth, mellow coffee!

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

# Fig. A




# Fig. B



# 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, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

**Installing the water filter**

(Refer to the Fig. C on the next page)

1. Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
2. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
3. Rinse the filter with cold water.
4. Insert the filter into the filter holder.
5. Set the reminder for next month of replacement. It is recommended to replace the filter every 3 months.
6. Insert the filter into the filter holder.
7. 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 from www.sageappliances.com.

# FUNCTION

**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 it up 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, press 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 correctly.

**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.

**ATTACHING THE DRIP TRAY**

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.

**GENERAL OPERATION**

Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.

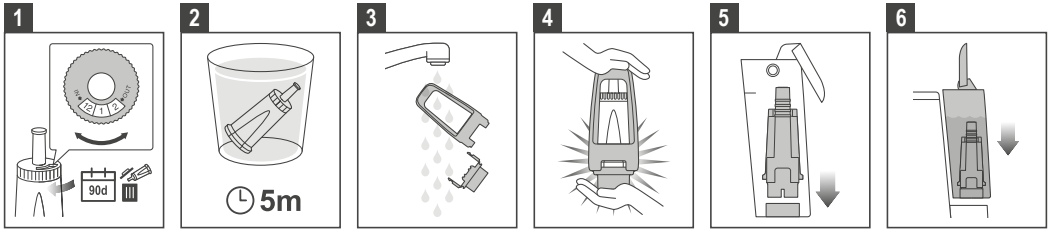
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button light will flash while the machine is heating.

**FIRST USE PRIMING AND FLUSHING THE MACHINE**

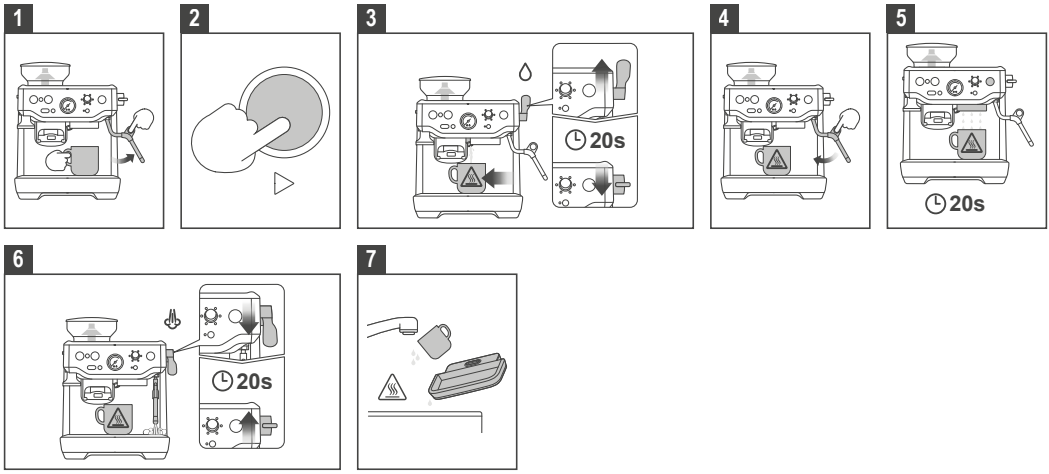
(Refer to the Fig D on the next page)

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

# Fig. C




# Fig. D



**NOTE**
When the machine is powered on for the first time, it automatically prompts you to perform a water flush. Follow the on-screen instructions; or the steps below.

1. Place a cup under the group head and press the 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand over the drip tray. Push the lever down to “Steam” position and activate steam for 10 seconds.
3. Place a cup under the hot waterspout. Lift the lever up to “Hot Water” position and run water through the hot water outlet for 10 seconds
4. Discard the contents of the cup.
5. Repeat this cycle 3 times. Discard the contents of the drip tray and refill the water tank up to the max line.

⚠ **CAUTIONS**
- Hot water. Risk of scalding. Handle with care when emptying the container and drip tray.
- Always keep the drip tray in place while the machine is powered on. Hot water discharges into the drip tray between coffee extractions and steaming, and may overflow or spill if the tray is removed

**NOTES**
- Top up the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.
- Do not use highly filtered, demineralized or distilled water in this machine. This may affect the taste of coffee.

**FILTER BASKETS**
This machine include single wall, 1 cup and 2 cup filter baskets. Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.
Adjust the grind amount and size if switching from a 1 cup filter basket to a 2 cup filter basket, or vice versa.
The provided filter baskets are designed for:

- 1 CUP filter basket = 8-12 g
- 2 CUP filter basket = 16-22 g

**SINGLE WALL FILTER BASKETS**
Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.
This allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

**NOTE**
It is recommended to activate **SMOOTH SHOT** feature when using older beans that are past 30 days roast date or supermarket beans.

# THE GRIND

**NOTE**
This machine is designed for grinding whole roasted coffee beans. Avoid grinding unroasted (green) beans or very hard, dense roasted beans (for example, some very light roasts). These beans may not grind correctly in a burr grinder and can cause damage to the grinding mechanism. Damage caused by grinding unsuitable beans is considered misuse and is not covered by the product warranty.

**SETTING THE GRIND SIZE**
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.
There are 30 settings on the GRIND SIZE dial. To adjust the grind, rotate the dial to the back of the machine to go finer, or rotate the dial towards the front of the machine to go coarser. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at the No. 20 setting and adjust as required. During initial setup, it may take a few grind size adjustments, guided by the machine’s recommendations, to calibrate and dial in your machine.

**NOTE**
The grinder will automatically switch off when the beans get too low to complete a dose.

**WEIGHT BASED DOSING (BUILT-IN SCALES)**

**How it works**

- The machine measures the weight of ground coffee in real time using an integrated load cell in the portafilter cradle.
- The display shows the dose in grams in real time, allowing you to monitor the dose as it is ground.
- Grinding stops automatically when the target dose is reached.
- High-precision sensors ensure accurate dosing.
- Dosing is based on weight rather than grind time, so results remain consistent regardless of how long grinding takes.

**User benefits**

- Eliminates guesswork associated with timed grinding
- Improves shot consistency through accurate dose control
- Reduces coffee waste by preventing over- or under-dosing

**NOTES**
- Ensure the machine is powered ON.
- Ensure the bean hopper is filled.
- Ensure the portafilter is clean and dry.

**Step-by-step guide**

1. Place the dosing funnel on the portafilter.
2. Place the portafilter with dosing funnel into the grinding cradle.
3. Check the Dose Setting: The machine has a default dosage setting for each basket size. Adjust the dosage by going into the settings menu.
4. Start Grinding: Press the grind activation control button. The grinder will begin dispensing ground coffee into the portafilter.
5. Monitor the Dose: Observe the live weight display as the dose increases in real time. The displayed value updates continuously during grinding.
6. Allow Automatic Stop: The grinder will automatically stop once the target dose is reached.

**NOTE**
Do not touch the portafilter during grinding. Contact may cause inaccurate weight measurements.

7. Remove the Portafilter: Once grinding has stopped, carefully remove the portafilter and dosing funnel from the cradle.
8. Proceed to Tamping: Distribute and tamp the coffee evenly before extraction.
9. After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter before extraction.

**NOTES**
- The built-in scale measures during grinding only. It does not measure extraction yield.
- The system provides high-precision measurements for consistent dosing.

**TIPS**
- Maintain a consistent grind size (unless prompted by the machine) and fresh beans for repeatable results.
- Avoid knocking or moving the machine during grinding, as this may affect accuracy.
- Coffee beans are a natural product; density can vary depending on roast and varietal and grind size. While the basket is designed for an 18g dose, some coffees may occupy more (or even less) volume and overflow at that weight. If this occurs, use the dosing funnel for a cleaner workflow or reduce (adjust) the dose slightly accordingly.
- Do not touch or hold the portafilter during grinding.
- Ensure the machine is not affected by vibrations from external appliances during dosing.

**MANUAL DOSING**

- Push and hold the grind button until the desired dosage is reached and release the button.

**NOTE**
If the DOSE button is not illuminated, check that the portafilter is inserted securely in the cradle, the bean hopper is locked in position.

**HOW TO MAKE A COFFEE**

Purging the group head

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

**Inserting the portafilter**

⚠ **WARNING**
DO NOT insert the portafilter with the dosing funnel in the group-head.

- Slowly remove the dosing funnel from the portafilter.
- Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.
- Select your coffee of choice, by rotating the drinks dial:
- Single Espresso
- Double Espresso
- Lungo Espresso
- Cold Brew
- Custom Espresso
- Custom Cold Brew

**Extracting espresso**

- Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter.
- Press the **Play** button to start extraction.

**NOTE**
Adjust the grind size accordingly if too fine or too coarse and repeat the extraction. (Extraction guide table on next page)

**Flavour profile**

A well-extracted espresso balances sweetness, acidity and bitterness. Flavour is influenced by the following variables:

- Type of coffee bean
- Degree of roast
- Freshness of the beans
- Grind size (coarseness or fineness)
- Dose of ground coffee

**SMOOTH SHOT**

The machine automatically monitors and adjusts extraction in real time to improve shot consistency.
This feature is active during espresso extraction.

During extraction (fast shots)

- The machine analyses flow rate in the first few seconds using an internal flowmeter.
- If a fast shot is detected, the pump will run at a lower power.
- The pump then automatically adjusts pressure and flow to stabilize the extraction.
- The machine targets a total extraction time of approximately 25–30 seconds.
- The result is a more balanced espresso with a consistent appearance and crema.

After extraction (fast shots)

- The machine may provide a grind size recommendation.
- Follow the on-screen guidance to adjust grind size to help improve future shots.

During extraction (slow or choked shots)

- If the shot is excessively slow or restricted, automatic adjustment is limited.
- The machine will continue the extraction but may run longer than the target time.

After extraction (slow or choked shots)

- A grind size recommendation may be displayed.
- Adjust to a coarser grind before the next extraction.

**NOTES**
- Smooth shot optimizes most fast shot conditions, commonly caused by incorrect or stale coffee beans.
- For slow or choked shots, manual grind size adjustment is required to improve performance.
- For best results, use fresh coffee beans and adjust grind size as recommended.

# EXTRACTION GUIDE **(ESPRESSO ONLY)**

| | GRIND | GRIND DOSE | TAMP | SHOT TIME |
|---|---|---|---|---|
| **OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT** | Too fine | Too much | Too heavy | Over 40 sec |
| **BALANCED** | Optimum | 8-12 g (1 cup)<br>16-22 g (2 cup) | 10-15kgs | 25-35 sec |
| **UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR** | Too coarse | Too little | Too light | Under 20 sec |

# HOW TO MAKE A COLD BREW COFFEE

**TIPS**
- Use medium-roasted beans for a balanced flavour.
- For a lighter flavour, add ice to dilute the cold brew.
- Fill the water tank with cold water. The water temperature affects the final temperature of the cold brew.

**BEFORE YOU BEGIN**
- Fill the water tank with fresh, cold water.
- Use freshly ground coffee.
- Ensure the portafilter and filter basket are clean and dry.

**NOTE**
Cold brew can be made immediately after the machine is powered on. If the machine has not been used for hot beverages, no flush is required. To bypass the flush, select Cold Brew immediately after powering on.

**PROCEDURE**

**1.** Select Cold Brew Mode

- Select Cold Brew on the machine.

**2.** Run cold brew flush if required (ensure there is no portafilter in the group head).

**3.** Prepare the Coffee

- Place a cup with minimum 150 ml capacity beneath the group head.

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Place the dosing funnel on the portafilter.
- Dose ground coffee into the filter basket.
- Tamp the coffee evenly to create a level surface.
- After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter.
- Insert the portafilter into the group head and lock firmly in place.

**4.** Automatic Brewing Process

The machine completes the following sequence automatically:
- **Pre-infusion** (10 seconds): A gentle flow of cold water saturates the coffee puck.
- **Bloom pause** (25 seconds): Water flow stops, allowing the coffee to expand and develop flavour.
- **Brewing**: The machine delivers approximately 150ml of cold brew coffee

**NOTE**
The full process takes approximately 2 minutes.

**5.** Serve

- Remove the cup once brewing is complete.
- Serve as is, or add ice, milk, or sweetener as desired.

**AFTER BREWING HOT COFFEE**

If a hot espresso or other hot beverage was prepared before making cold brew:
- Follow the on-screen prompt to flush the system
- Allow the machine to dispense up approximately 60 ml of water.
- This removes residual hot water to ensure optimal cold brew flavour.

**IMPORTANT**
Failure to flush may result in higher brew temperature and reduced flavour quality.

**ADJUSTING COFFEE VOLUMES**

**1.** Press and hold the drink dial on your selected coffee for 2 seconds.
**2.** Turn the dial to adjust the volume higher or lower.
**3.** Press the dial to confirm selection.

**NOTE**
The **SMOOTH SHOT** feature can only be activated for the default drink size.

# USING THE STEAM / HOT WATER LEVER

**COOL TOUCH STEAM WAND**

**STEAMING MILK:**

**Purge the steam wand**
- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Push the lever down to the STEAM position to purge the steam and flush the heating elements.
- Wait for heating up to complete and purge a few seconds and return the lever back up to standby position.

**Texturing the milk**
- Insert the steam wand tip into the milk jug and about 1-2cm below the surface of the milk.
- Position the steam wand close to the right-hand side of the jug, at the 3 o'clock position. Ensure the steam wand does not touch the jug.
- Push the lever down to the STEAM position to begin texturing the milk.
- When the milk reaches the recommended temperature, return the lever to the standby position before removing the milk jug.

**Clean the steam wand**

- Set the milk jug aside.
- Immediately wipe the steam wand with a damp cloth.
- Direct the steam wand tip over the drip tray and briefly turn steam on to clear any residual milk from inside the steam wand.
- Pour the textured milk directly into the espresso.

**NOTES**

- After 3 minutes of continuous steaming, the machine automatically disables the steam function. If this occurs return the lever to the standby position.
- After a steam cycle, the machine automatically performs a flush to cool the heater to extraction temperature. Keep the drip tray in place during this process.

**Dispensing hot water**

**NOTES**

- The machine must flush steam before hot water can be dispensed.
- The maximum hot water volume is 240 ml.

- Lift the lever up to the HOT WATER position.
- To stop the flow of hot water, return the lever to the standby position.

**⚠ WARNING**

The temperature of the hot water is approximately 90°C (194°F). Handle hot beverages with care to avoid burns.

**TIPS ON TEXTURING MILK**

- There are two phases to texturing milk, stretching and heating. These two operations should blend into one with the goal being silky smooth textured milk at the correct temperature.
- Start with fresh cold milk of choice.
- Fill the milk jug (do not overfill).
- Position the steam tip over the drip tray and push the lever down from standby mode to steam position and wait until the steam is flowing strongly.
- Lift the lever back to standby position to pause the steam, then within 8 seconds, insert steam wand tip into milk jug and press the lever down to STEAM position.
- Ensure the steam tip 1-2cm below the surface of the milk close to the right-hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lower the tip beneath the surface but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature when the jug is hot to comfortably touch.
- Move the lever back up to the standby position before taking the milk jug out of the steam wand.
- Set the jug to one side, press the lever down to steam to purge out any residual milk from the steam wand and lift the lever up to standby mode and then wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.

**TIP**

The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

**⚠ CAUTION: BURN HAZARD**
Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off. Children must always be supervised.

**ADJUSTING BREW TEMPERATURE**
Different coffee beans require different water temperatures to extract their optimum flavour. The brew temperature can be adjusted from the default setting:

**PROCEDURE**
1. Press and hold the Settings button next to the LED screen to open the settings menu.
2. Turn the dial to scroll to Brew Temperature.
3. Turn the dial to select the roast type that matches your beans: Light, Medium, Dark, or Decaf.
4. Press the dial to confirm the roast type and the associated temperature.

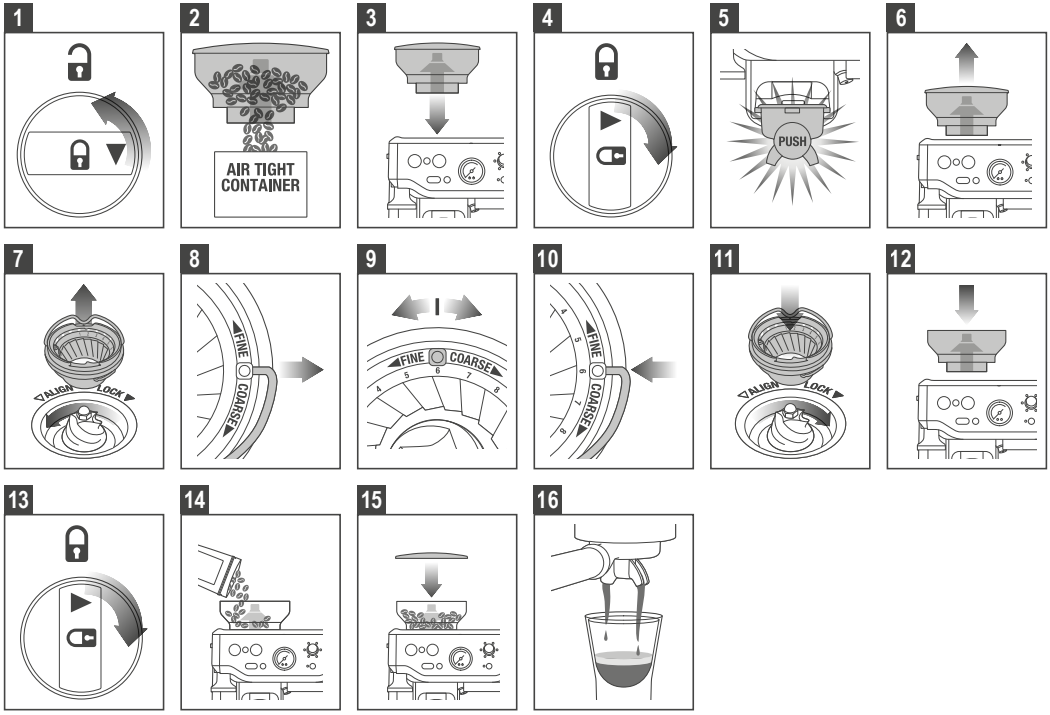
**ADJUSTING CONICAL BURRS**
Some types of coffee may require a higher or lower than available range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of the espresso machine is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.
(Refer to the Fig. E illustrations on the next page)

1. Unlock hopper
2. Hold hopper over container & turn dial to release beans into container
3. Align hopper into position
4. Run grinder until empty
5. Remove hopper
6. Remove upper burr
7. Remove wire handle from both sides of the burr
8. Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer
9. Align the number with the handle opening
10. Insert wire handle from both sides of the burr
11. Push upper burr firmly into position
12. Lock upper burr
13. Align hopper into position
14. Lock hopper
15. Check your extraction

**NOTE**
Outer burr is set to 6 when new

**RESET TO DEFAULT SETTINGS**
To perform a factory reset and return the machine to all default settings, press and hold the settings button next to the LED screen and scroll through the settings options where 'Factory Reset' will appear, press the dial and confirm.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# CARE & CLEANING

**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.

**⚠ 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.

1. Remove the filter from the plastic bag and soak in a cup of water for 5 minutes.
2. Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
3. Insert the filter into the filter holder.
4. Set the date dial 3 months ahead.
5. 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

**GROUP HEAD CLEANING CYCLE**

Press and hold the settings button next to the LED screen and follow the screen prompts to perform the cleaning cycle.

# DESCALING

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

**NOTES**

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.
- The machine will automatically prompt a reminder when it is time to run a descaling cycle. While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.It is recommended to descale your unit every 90 days when water hardness is at level 4; and when water hardness is at level 6, descale your unit every 60 days.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

**DESCALING CYCLE**

Press and hold the settings button next to the LED screen and follow the screen prompts to perform the descaling cycle.

**PORTAFILTER CALIBRATION**

The machine measures the weight of the portafilter on the dosing cradle. Calibration resets this reference weight to ensure accurate dosing.

**AUTOMATIC CALIBRATION PROMPT**

If the machine detects an abnormal weight reading on the dosing cradle, the LED screen displays “Calibration Needed”.

1. Follow the on-screen prompts to begin calibration.
2. When prompted, remove the portafilter from the dosing cradle to reset the reference weight.
3. Follow any remaining prompts to complete calibration.

**MANUAL CALIBRATION**

Calibration can also be started from the settings menu.

1. Press and hold the Settings button next to the LED screen to open the settings menu.

2. Turn the dial to scroll through the options until Calibrate appears.
3. When prompted, remove the portafilter from the dosing cradle to reset the reference weight.
4. Press the dial to select Calibrate, then follow the on-screen instructions.

**CLEANING THE CONNICAL BURR GRINDER**

(Refer to the Fig. F illustrations on the next page)

This grinder cleaning removes oil build-up on the burrs wthich can impede performance.

1. Ensure the machine is off and unplugged from the power outlet.
2. Unlock hopper
3. Empty hopper
4. Replace hopper
5. Lock hopper
6. Run grinder empty
7. Unlock hopper
8. Remove hopper
9. Unlock top burr
10. Remove top burr
11. Clean top burr with brush
12. Clean lower burr with brush
13. Clean chute with brush

**ADVANCED CLEANING CONICAL BURRS**

(Refer to the Fig. G illustrations on the next page)

1. Ensure the machine is off and unplugged from the power outlet.
2. Remove hopper
3. Rotate the grind dial to the finest setting.
4. Use 10mm socket. Rotate 'Clockwise' to loosen the nut only
5. Rotate to the coarsest setting
6. Unlock & remove top burr
7. Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr
8. Remove grind fan & washers using long-nose pliers
9. Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner
10. Clean chute with brush
11. Insert washers & grind fan using long-nose pliers
12. Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer
13. Rotate 'Counter-Clockwise' to tighten nut
14. Insert & lock top burr
15. Replace & lock hopper
16. Turn the machine on and adjust to desired grind size.

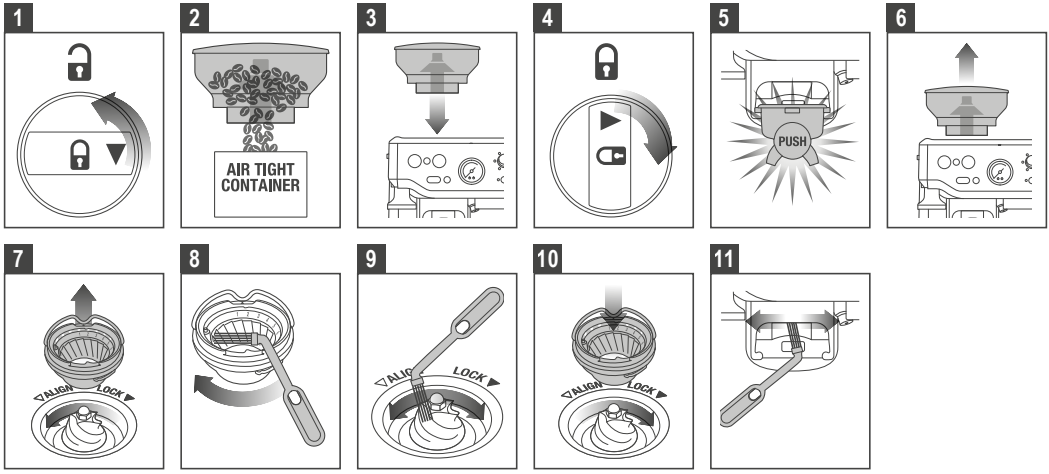
**CLEANING THE STEAM WAND**

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER lever to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER lever is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Remove the steam tip by rotating anticlockwise. Remove the tip wrap using the brush socket tool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before reassembling and re-attaching to the steam wand.

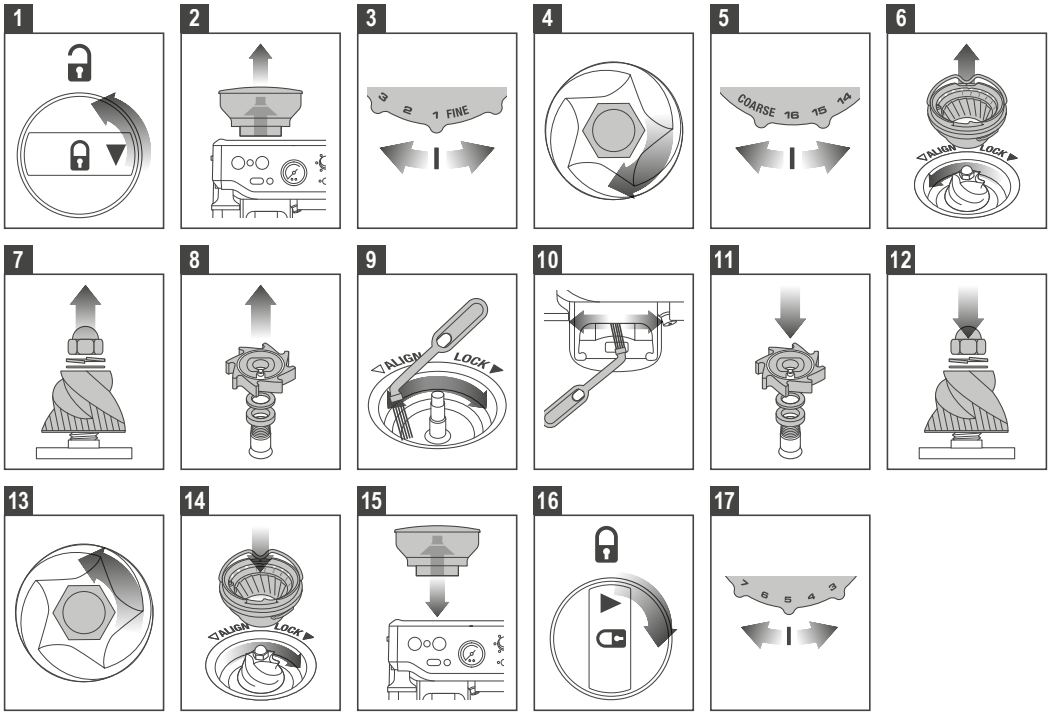
**NOTE**

The brush has a socket cutout for easier removal of the tip wrap.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

**CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER**

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

**CLEANING THE SHOWER SCREEN / GROUP HEAD / DOUBLE TAP PURGE**

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head.
- Double Tap the extraction/play button and a short flow of water will rinse out any residual coffee.

**CLEANING THE BUILT-IN SCALE DOSING CRADLE**

**⚠ CAUTION**

The dosing cradle contains a precision load cell. Handle it with care during cleaning to avoid damaging the sensing components. Use only the provided cleaning brush to gently remove loose coffee grounds. Do not use water, cleaning agents, compressed air, or sharp objects, and do not apply pressure to the cradle.

**CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY**

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is visibly floating.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The drip tray full 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 Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

**NOTE**

All parts should be clean by hand using warm water and a gentle dish washing liquid.

**CLEAR WATER BACKFLUSH**

After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the play button and allow pressure to build for 20 seconds, then tap the play button again to stop & release pressure.

**CLEANING THE OUTER HOUSE & CUP WARMING TRAY**

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

**STORING YOUR MACHINE**

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

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | EASY SOLUTION |
|---|---|---|
| When the machine is switched On, the steam lights is flashing. | • Steam lever is not in STANDBY position. | • Turn the Steam lever to 'STANDBY' position. Machine will commence normal heat up procedure. |
| Coffee does not run through. | • Machine is not turned On or plugged in. | • Ensure the machine is plugged in, switched On at the power outlet and the power button is pressed to ON. |
| | • Water tank is empty. | • Refill the water tank. |
| | • Coffee grind is too fine. | • Refer to 'Extraction Guide' |
| | • Too much coffee in the filter. | • Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Extraction Guide'. |
| | • The filter is blocked. | • Refer to 'Dosing'. |
| | • The coffee grind is too coarse. | • Clean the filters. Refer to 'Extraction Guide'.<br>• Adjust to finer grind or use Smooth Shot feature. |
| Coffee runs out too quickly. | • Not enough ground coffee in the filter. | • Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Dosing'. |
| | • Ground coffee not tamped firmly enough. | • Refer to 'Dosing'. |
| Coffee is too cold. | • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté).<br>• Cup is cold<br>• Incorrect bean type | • When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Texturing Milk'<br>• Prewarm the cup before use<br>• Adjust bean temperature. |
| No crema. | • Coffee grind is too coarse. | • Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Extraction Guide'. |
| | • Ground coffee is not fresh. | • Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground coffee should not be kept for longer than a week. |
| | • Filter holes are blocked. | • Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to 'Cleaning the filter basket' |
| Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk. | • Filter holder is not inserted in the group head properly.<br>• Steam cycle | • Refer to 'Inserting The Portafilter'<br>• Machine will pulse the pump during steaming or steam cycle. |
| Coffee runs out around the edge of the filter holder. | • There are coffee grounds around the filter rim. | • Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head. |
| | • Too much ground coffee in the filter. | • Refer to 'Adjusting the Grind Amount' |
| | • The water tank is empty or low. | • Refill the water tank. |

| | | |
|---|---|---|
| | • Portafilter is not fitted tight enough<br>• Group head seal needs replacing | • Rotate until portafilter is firmly locked in place. This may be further right than straight outwards.<br>• After significant usage, the group head seal may require replacement. Contact Sage service centre. |
| Coffee extracts as drops from the portafilter. | • Coffee grind is too fine. | • Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Setting The Grind Size'. |
| | • Machine is blocked by mineral deposits. | • Descale the machine. |
| | • Water tank is empty | • Refill the water tank |
| Grinder safety clutch has activated. | • Grind size is too fine<br>• Beans are too hard to grind<br>• An obstruction is stopping grinding | • Adjust to coarser grind size<br>• Some light roasts or aged beans cannot be grinded<br>• Refer to 'Cleaning the conical burr grinder' and remove the obstruction such as stones or wood. |
| Machine is making a loud and continuous pumping noise. | • Water tank is not securely in place | • Refill the water tank |
| | • Water tank is empty | • Refill the water tank. |
| No steam is generated. | • Water tank is empty. | • Refill the water tank. |
| | • Steam Dial is not on STEAM position. | • Lower the steam lever to the STEAM position. |
| | • Steam Wand is blocked. | • Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Refer to 'Care and Cleaning' |
| | • Not enough steam. | • Steam wand may be blocked. Refer to 'Care and Cleaning'<br>• Use cold fresh milk. Refer to 'Texturing Milk'<br>• Descaling the machine may be required |
| No grinding or pumping. | | • The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating.<br>• Turn the machine off and allow to cool for about 30–60 minutes. |
| Machine is not working. No ground coffee coming from grinder. | • No coffee beans in hopper.<br>• Blocked grinder chute | • Fill the bean hopper with fresh beans.<br>• Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the conical burr grinder'. |
| | • Water / moisture in grinder chamber and chute. | • Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the conical burr grinder'. |
| | • Hopper needs to be locked. | • Remove hopper, check for debris and then replace the hopper into the correct location. |

| | | |
|---|---|---|
| Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket. | • Grind amount settings and or grind size require changing.<br>• Too much ground coffee built up around dosage components<br>• Blockage or foreign object in grinder | • Reset the machine to defaults or re-program new coffee dose settings.<br>• Clean portafilter cradle using the brush provided. |
| Too much/too little espresso is being delivered to the cup. | | • Switch the grinder Off immediately. Remove hopper & clear blockage in the chute. Remove Upper Burr and clear Lower Burr. Refer to 'Advance Cleaning Conical Burrs'.<br>• Adjust the cup size (press and hold the drink selection dial for 2 seconds and adjust drink volume). |
| Pressure Gauge is not working | • Using old roasted coffee beans beyond expiry date. | • Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date. |
| | • The coffee grind is too coarse. | • Adjust the grind to a finer setting.<br>• Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working |
| | • Water tank is empty<br>• Smooth shot is reducing the pressure for a better shot | • Refill the water tank<br>• Adjust to finer grind size. |
| Too much coffee mess | | • Use the provided dosing funnel |

# KOMPONENTEN

(Siehe Abb. A auf der nächsten Seite)

- **A.** Deckel des Bohnenbehälters
- **B.** Bohnenbehälter
- **C.** Integriertes konisches Präzisionsmahlwerk
- **D.** Dosier-/Mahltaste
- **E.** Siebeinsatz-Auswahltaste
- **F.** An-/Aus-Taste
- **G.** OLED-Display
- **H.** Einstellungs-/Abbruchtaste
- **I.** Abnehmbarer Tamper
- **J.** Dosieraufnahme mit integrierter Waage
- **K.** Verstecktes Zubehörfach
- **L.** Abtropfschalengitter
- **M.** Abdeckung der Abtropfschale
- **N.** Abtropfschale
- **O.** Manometer für die Espresso-Extraktion
- **P.** Getränkewahlrad
- **Q.** Brühtaste
- **R.** Dampf-/Heißwasserhebel
- **S.** Smooth-Shot-Taste
- **T.** Abnehmbarer 2-l-Wassertank
- **U.** 360°-Schwenk-Dampflanze
- **V.** Brühkopf

# ZUBEHÖR

(Siehe Abb. B auf der nächsten Seite)

1. The Dosing Funnel™ 54
2. Einwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen*
3. Einwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse
4. 54-mm-Siebträger aus Edelstahl
5. Wasserfilter und Filterhalter
6. Entkalkungspulver
7. Reinigungspulver für die Brühgruppe
8. Reinigungsscheibe
9. Reinigungsbürste
10. Reinigungswerkzeug für die Dampflanze
11. Innensechskantschlüssel
12. Milchkännchen aus Edelstahl

* Der Siebeinsatz für 2 Tassen ist im Siebträger vorinstalliert

# FUNKTIONEN

**THERMOCOIL-HEIZSYSTEM**

Eine integrierte Edelstahl-Heizspirale regelt die Wassertemperatur präzise.

**INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK**

Das integrated conical burr grinder bietet 30 Mahlgradeinstellungen und gibt Ihnen präzise Kontrolle über den Mahlgrad – passend zu verschiedenen Kaffeebohnen und Röstgraden. Stimmen Sie den Mahlgrad fein ab, um eine optimale Extraktion zu erzielen.

**COOL-TOUCH-DAMPFDÜSE**

Entwickelt für maximale Dampfleistung beim Milchaufschäumen, während die Außenwand des Stabs während und nach dem Gebrauch deutlich kühler bleibt.

**GEWICHTSBASIERTE DOSIERUNG**

Angetrieben von Acaia-Technologie: Eine direkt in die Siebträgerhalterung integrierte Wägezelle misst das Gewicht des gemahlenen Kaffees in Echtzeit für eine exakte und stets reproduzierbare Dosierung.

**SMOOTH SHOT (KAFFEE)**

Smooth Shot nutzt die Auto-Flow-Control-Technologie, um den Durchfluss während der Extraktion intelligent zu überwachen und anzupassen – für die optimale Kontaktzeit bei jedem Kaffeegetränk. Das Ergebnis ist ein samtiger, ausgewogener Espresso – ganz ohne aufwendiges manuelles Nachjustieren.

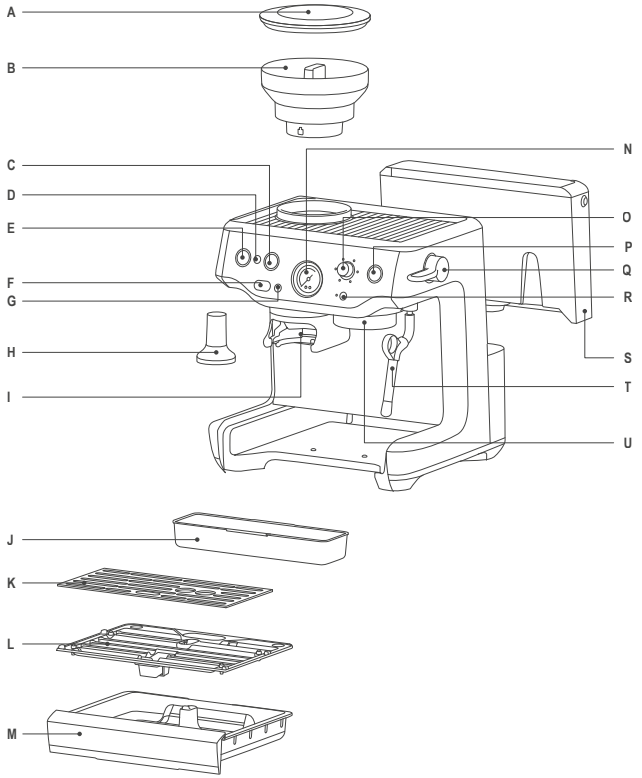
**MAHLGRADEMPFEHLUNG**

Der Mahlgrad-Assistent schlägt Ihnen kleine Anpassungen vor, um den Mahlgrad bei Bedarf fein abzustimmen. So erzielen Sie schneller das beste Geschmacksergebnis und verschwenden weniger Bohnen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und stellen Sie den Mahlgrad-Drehregler an der linken Geräteseite entsprechend ein. Der Mahlgrad-Assistent wird bei aktiviertem Smooth Shot automatisch eingeschaltet, lässt sich in den Settings jedoch deaktivieren.

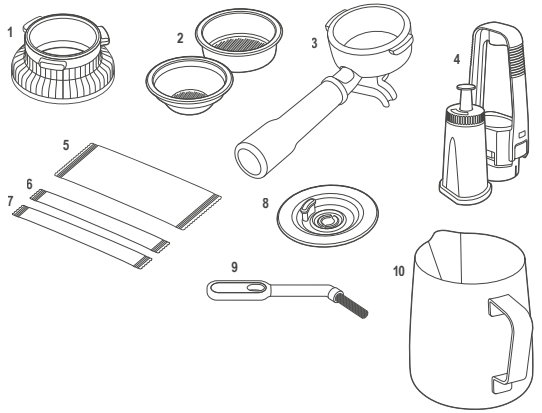
**LED-DISPLAY**

Ein kompaktes Display zur Anzeige von Mahlgrad, Brühstatus, Temperatur und Wartungsbedarf.

# Fig. A




# Fig. B



**COLD BREW**
Die Cold-Brew-Funktion nutzt eine kontrollierte Niedrigtemperatur-Extraktion bei unter 35 °C. Der Brühvorgang dauert etwa 90 Sekunden und liefert einen wunderbar sanften, bekömmlichen Kaffee!

**SEPARATER HEISSWASSERAUSLAUF**
Spezieller Heißwasserauslauf zur Zubereitung von „Long Blacks“ und zum Vorwärmen von Tassen.

# ZUSAMMENBAU

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**
Vorbereitung des Geräts
Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörelemente aus dem Karton entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Entnehmen Sie den Wassertank an der Geräterückseite, indem Sie ihn am Griff nach oben ziehen. Reinigen Sie alle Teile und Zubehörelemente (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Milchkännchen) mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Gut abspülen und anschließend gründlich trocknen.

**Einsetzen des wasserfilters**
(Siehe Abbildung C auf der nächsten Seite)

1. Nehmen Sie den Wasserfilter und Filterhalter aus dem Kunststoffbeutel.
2. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
3. Spülen Sie den Filter mit kaltem Wasser ab.
4. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.
5. Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austauschmonat ein. Wir empfehlen, den Wasserfilter alle 3 Monate auszutauschen.
6. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.
7. Um den montierten Filterhalter in den Wassertank einzusetzen, richten Sie dessen Unterseite am Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie den Filterhalter nach unten, bis er sicher einrastet.

**HINWEIS**
Ein regelmäßiger Filterwechsel alle drei Monate verringert die Notwendigkeit, das Gerät zu entkalken. Neue Wasserfilter sind auf www.sageappliances.com erhältlich.

# FUNKTION

**FILLING THE WATER TANK**
- Vergewissern Sie sich, dass der Bohnenbehälter eingerastet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Nutzen Sie den Tragegriff oben am Wassertank, um ihn nach oben aus dem Gerät herauszuheben.
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser bis zur MAX-Markierung an der Seitenwand auf.
- Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein und drücken Sie ihn nach unten, bis er fest und passgenau einrastet.

**HINWEIS**
Wenn der Wasserstand unter die Mindestmarkierung (MIN) fällt, kann die Espressomaschine nicht ordnungsgemäß betrieben werden.

**ATTACHING THE HOPPER**
- Setzen Sie den Bohnenbehälter oben auf das Gerät auf.
- Drehen Sie den Drehknopf, um den Bohnenbehälter zu verriegeln.
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen.

**ATTACHING THE DRIP TRAY**
- Legen Sie das Abtropfgitter auf das Auffangtablett.
- Schieben Sie das Auffangtablett in die Maschine ein.

**ALLGEMEINER BETRIEB**
Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.

- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
- Drücken Sie die POWER-Taste. Die Leuchte der POWER-Taste blinkt, während die Maschine aufheizt.

**VORBEREITEN UND DURCHSPÜLEN DER MASCHINE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**
(Siehe Abbildung D auf der nächsten Seite)
Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit Wasser durchzuspülen, um das System betriebsbereit zu machen.

**HINWEIS**
Beim ersten Einschalten fordert die Maschine Sie automatisch auf, einen Spülzyklus mit Wasser durchzuführen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display oder den unten beschriebenen Schritten.

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Brühgruppe und drücken Sie die Taste für 2 Tassen, um heißes Wasser durch die Brühgruppe laufen zu lassen.
2. Positionieren Sie den Dampfstab über dem Auffangtablett. Drücken Sie den Hebel nach unten in die Dampfposition und lassen Sie 10 Sekunden lang Dampf austreten.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Heißwasserauslauf. Ziehen Sie den Hebel nach oben in die Position „Hot Water" (heißes Wasser) und lassen Sie 10 Sekunden lang Wasser auslaufen
4. Entsorgen Sie den Tasseninhalt.
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal. Leeren Sie das Auffangtablett und füllen Sie den Wassertank wieder bis zur MAX-Markierung auf.

⚠ **VORSICHT**
- Heißes Wasser. Verbrühungsgefahr. Gehen Sie beim Entleeren des Behälters und des Auffangtabletts vorsichtig vor.
- Lassen Sie das Auffangtablett immer eingesetzt, solange das Gerät eingeschaltet ist. Zwischen den einzelnen Kaffeezubereitungen und dem Aufschäumen fließt heißes Wasser in das Auffangtablett und kann überlaufen oder verschüttet werden, wenn das Tablett entfernt wird

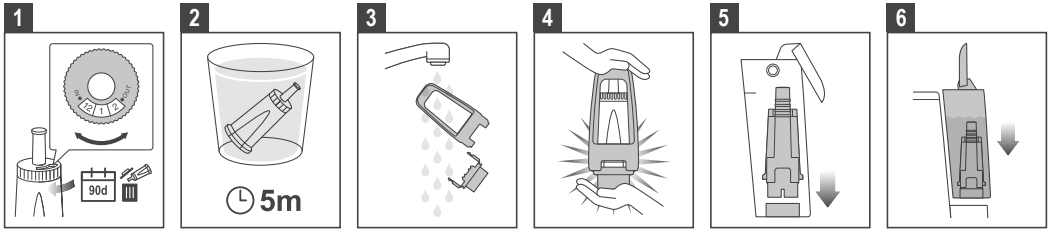
**HINWEISE**
- Füllen Sie täglich frisches Wasser nach. Der Wassertank sollte vor jeder Verwendung mit frischem, kaltem Leitungswasser gefüllt werden.
- Verwenden Sie in diesem Gerät kein stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser. Dies kann den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen.

**SIEBEINSÄTZE**
Im Lieferumfang dieses Geräts sind einwandige Siebeinsätze für 1 Tasse und 2 Tassen enthalten. Verwenden Sie den 1-Tassen-Siebeinsatz für eine einzelne Tasse und den 2-Tassen-Siebeinsatz für zwei Tassen oder einen kräftigeren Espresso bzw. einen Becher Kaffee.
Passen Sie Mahlmenge und Mahlgrad an, wenn Sie vom 1-Tassen- zum 2-Tassen-Siebeinsatz (oder umgekehrt) wechseln.
Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:
- 1 CUP Siebeinsatz – Siebeinsatz für 1 TASSE = 8–12 g
- 2 CUP Siebeinsatz – Siebeinsatz für 2 TASSEN = 16–22 g

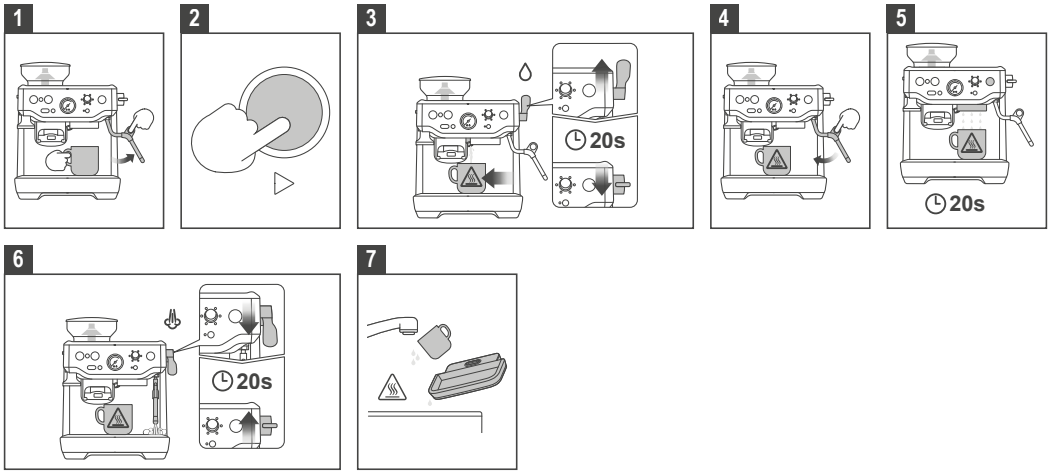
**EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE**
Einwandige Siebeinsätze sind für frisch gemahlene Kaffeebohnen vorgesehen.
So können Sie mit Mahlgrad und Dosierung experimentieren, um einen perfekt ausgewogenen Espresso zu erzielen

**HINWEIS**
Wir empfehlen, die Smooth-Shot-Funktion zu aktivieren, wenn Sie ältere Bohnen verwenden, deren Röstdatum mehrals 30 Tage zurückliegt, oder Bohnen aus dem Supermarkt nutzen.

# Fig. C




# Fig. D



# DAS MAHLEN

**HINWEIS**
Dieses Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von ganzen, gerösteten Kaffeebohnen konzipiert. Vermeiden Sie das Mahlen von ungerösteten (grünen) Bohnen sowie von besonders harten, dichten Röstungen (wie etwa sehr hell gerösteten Kaffeebohnen). Solche Bohnen lassen sich in einem Kegelmahlwerk oft nicht richtig verarbeiten und können das Mahlwerk beschädigen. Schäden, die durch das Mahlen ungeeigneter Bohnen entstehen, gelten als unsachgemäßer Gebrauch und sind von der Produktgarantie ausgeschlossen.

**EINSTELLEN DES MAHLGRADS**
Der Mahlgrad-Drehregler (GRIND SIZE) bietet 30 Einstellungen. Um den Mahlgrad feiner einzustellen, drehen Sie den Regler nach hinten; für einen gröberen Mahlgrad drehen Sie ihn nach vorne zur Gerätevorderseite. Je kleiner die Zahl, desto feiner ist der Mahlgrad. Je größer die Zahl, desto gröber ist der Mahlgrad. Wir empfehlen, mit Mahlgrad 20 zu beginnen und die Einstellung bei Bedarf schrittweise anzupassen. Bei der Ersteinrichtung können einige Mahlgrad-Anpassungen nach den Empfehlungen des Geräts erforderlich sein, um Ihr Gerät zu kalibrieren und optimal einzustellen.

**HINWEIS**
Das Mahlwerk schaltet sich automatisch ab, sobald der Füllstand der Kaffeebohnen nicht mehr für eine vollständige Dosierung ausreicht.

**GEWICHTSBASIERTE DOSIERUNG (INTEGRIERTE WAAGE)**
**Funktionsweise**
- Das Gerät wiegt das Kaffeemehl in Echtzeit über eine in die Siebträgerhalterung integrierte Wägezelle.
- Das Display zeigt das Gewicht in Gramm in Echtzeit an, sodass Sie die Mahlmenge während des Vorgangs genau mitverfolgen können.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch, sobald das Zielgewicht erreicht ist.
- Hochpräzise Sensoren gewährleisten eine exakte Dosierung.
- Da die Dosierung auf dem tatsächlichen Gewicht und nicht auf der Mahldauer basiert, bleiben die Ergebnisse stets gleichbleibend präzise – unabhängig davon, wie lange das Mahlen dauert.

**Ihre vorteile**
- Kein Rätselraten mehr wie bei rein zeitgesteuerten Mahlvorgängen
- Gleichmäßigere Espressoextraktionen dank präziser Mengenkontrolle
- Reduziert Kaffeeverluste durch das Vermeiden von Über- oder Unterdosierung

**HINWEISE**
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ON ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter gefüllt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sauber und trocken ist.

**Schritt-für-schritt-anleitung**
1. Setzen Sie den Dosing Funnel auf den Siebträger auf.
2. Setzen Sie den Siebträger samt Dosing Funnel in die Siebträgerhalterung ein.
3. Dose Setting prüfen: Das Gerät verfügt über eine voreingestellte Dosierung für jede Siebgröße. Sie können die Dosierung im Einstellungsmenü individuell anpassen.
4. Mahlvorgang starten: Drücken Sie die Taste zur Grind-aktivierung. Das Mahlwerk beginnt mit der Ausgabe des Kaffeemehls in den Siebträger.
5. Dose überwachen: Verfolgen Sie die Echtzeitanzeige, während die Dosis kontinuierlich zunimmt. Der angezeigte Wert aktualisiert sich während des Mahlvorgangs fortlaufend.
6. Automatisches Stoppen zulassen: Das Mahlwerk stoppt automatisch, sobald die Zieldosis erreicht ist.

**HINWEIS**
Berühren Sie den Siebträger während des Mahlvorgangs nicht. Jede Berührung kann zu ungenauen Gewichtsmessungen führen

7. Siebträger entnehmen: Sobald der Mahlvorgang beendet ist, nehmen Sie Siebträger und Dosing Funnel vorsichtig aus der Halterung.
8. Mit dem Tampern fortfahren: Verteilen Sie das Kaffeemehl gleichmäßig und drücken Sie es vor der Extraktion fest an.
9. Nehmen Sie den Dosing Funnel nach dem Tampern und vor dem Extrahieren vom Siebträger ab..

**HINWEISE**
- Die integrierte Waage wiegt ausschließlich während des Mahlvorgangs. Sie misst nicht die in die Tasse ausgegebene Kaffeemenge.
- Das System bietet hochpräzise Messungen für eine konsistente Dosierung.

**TIPPS**
- Behalten Sie den Mahlgrad bei (sofern das Gerät keine Änderung vorschlägt) und verwenden Sie frische Bohnen für reproduzierbare Ergebnisse.
- Vermeiden Sie Erschütterungen oder das Bewegen des Geräts während des Mahlens, da dies die Wiegegenauigkeit beeinträchtigen kann.
- Kaffeebohnen sind ein Naturprodukt – ihre Dichte variiert je nach Röstung, Varietät und Mahlgrad. Obwohl der Siebeinsatz für eine 18-g-Dosis ausgelegt ist, nehmen manche Kaffeesorten mehr (oder weniger) Volumen ein und können bei diesem Gewicht überlaufen. Verwenden Sie in diesem Fall den Dosing Funnel für ein sauberes Arbeiten oder reduzieren Sie die Dosis entsprechend (passen Sie sie leicht an).
- Halten Sie den Siebträger während des Mahlens nicht fest und berühren Sie ihn nicht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Dosierung nicht durch Vibrationen externer Geräte beeinflusst wird.

**MANUELLES DOSIEREN**
- Halten Sie die Grind-Taste gedrückt, bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, und lassen Sie sie dann los.

**HINWEIS**
Leuchtet die DOSE-Taste nicht auf, prüfen Sie, ob der Siebträger fest in der Halterung sitzt und der Bohnenbehälter korrekt verriegelt ist.

**KAFFEE ZUBEREITEN**
Durchspülen der Brühgruppe
Bevor Sie den Siebträger einsetzen, lassen Sie kurz etwas Wasser durch die Brühgruppe laufen, indem Sie die Play-Taste zweimal kurz antippen. Dadurch werden Kaffeemehlreste aus der Brühgruppe gespült und die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.

**Einsetzen des siebträgers**

**WARNUNG**
Setzen Sie den Siebträger NIEMALS zusammen mit dem Dosing Funnel in die Brühgruppe ein.

- Nehmen Sie den Dosing Funnel langsam vom Siebträger ab.
- Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe und drehen Sie den Griff zur Mitte hin, bis Widerstand spürbar ist.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Kaffeespezialität durch Drehen des Getränke-Drehreglers aus:
- Single Espresso
- Doppelter Espresso
- Lungo Espresso
- Cold Brew
- Individueller Espresso
- Individueller Cold Brew

**Espresso zubereiten**

- Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Siebträger.
- Drücken Sie die **Play**-Taste, um die Extraktion zu starten.

**HINWEIS**
Passen Sie den Mahlgrad entsprechend an, wenn der Kaffee zu fein oder zu grob gemahlen ist, und wiederholen Sie die Extraktion. (Tabelle mit Extraktionsanleitung auf der nächsten Seite)

**Aromaprofil**

Ein optimal extrahierter Espresso zeichnet sich durch ein harmonisches Gleichgewicht aus Süße, Säure und Bitterkeit aus. Der Geschmack wird von folgenden Faktoren beeinflusst:

- Kaffeebohnensorte
- Röstgrad
- Frische der Bohnen
- Mahlgrad (grob oder fein)
- Kaffeemehlmenge (Dosierung)

**SMOOTH SHOT**

Das Gerät überwacht und optimiert die Extraktion automatisch in Echtzeit, um die Gleichmäßigkeit der Espressozubereitungen zu verbessern.
Diese Funktion ist während der Espresso-Extraktion aktiv.

Während der Extraktion (Schnellextraktion)

- Das Gerät analysiert in den ersten Sekunden die Durchflussrate über einen internen Durchflussmesser.
- Wird ein schneller Schuss erkannt, arbeitet die Pumpe mit reduzierter Leistung.
- Die Pumpe passt Druck und Durchfluss anschließend automatisch an, um die Extraktion zu stabilisieren.
- Das Gerät strebt eine Gesamtextraktionszeit von etwa 25 bis 30 Sekunden an.
- Das Ergebnis ist ein ausgewogenerer Espresso mit ansprechender Textur und stabiler Crema.

Nach der Extraktion (Schnellextraktion)

- Das Gerät gibt gegebenenfalls eine Empfehlung zur Mahlgradanpassung aus.
- Folgen Sie der Anleitung auf dem Display zur Anpassung des Mahlgrads, um nachfolgende Espressoextraktionen zu optimieren.

Während der Extraktion (langsame oder blockierte Extraktion)

- Läuft die Espressoextraktion extrem langsam ab oder blockiert, sind die Möglichkeiten der automatischen Anpassung begrenzt.
- Das Gerät setzt die Extraktion fort, die Brühzeit kann jedoch die Zielzeit überschreiten.

Nach der Extraktion (langsame oder blockierte Extraktion)

- Es kann eine Empfehlung zur Mahlgradanpassung auf dem Display erscheinen.
- Stellen Sie vor der nächsten Extraktion einen gröberen Mahlgrad ein.

**HINWEISE**

- Die Smooth-Shot-Funktion gleicht die meisten zu schnellen Extraktionen aus, die typischerweise durch ungeeignete oder überlagerte Kaffeebohnen verursacht werden.
- Bei zu langsamer oder blockierter Extraktion ist eine manuelle Anpassung des Mahlgrads erforderlich, um das Ergebnis zu verbessern.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie stets frische Kaffeebohnen und passen Sie den Mahlgrad wie empfohlen an.

# EXTRAKTIONSLEITFADEN (NUR ESPRESSO)

| | MAHLEN | MAHLEN UND DOSIEREN | TAMPERN | DURCHLAUFZEIT |
|---|---|---|---|---|
| **ÜBEREXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGIEREND** | Zu fein | Zu viel | Zu starker Druck | Über 40 Sek |
| **AUSGEWOGEN** | Optimal | 8–12 g (1 Tasse)<br>16–22 g (2 Tassen) | 10–15 kg | 25–35 Sek |
| **UNTEREXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER** | Zu grob | Zu wenig | Zu geringer Druck | Unter 20 Sek |

# COLD-BREW-KAFFEE ZUBEREITEN

**TIPPS**
- Verwenden Sie mittel geröstete Bohnen für ein ausgewogenes Aroma.
- Für einen milderen Geschmack können Sie Eiswürfel hinzufügen, um den Cold Brew zu verdünnen.
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser. Die Wassertemperatur bestimmt maßgeblich die Trinktemperatur des fertigen Cold Brews.

**BEVOR SIE BEGINNEN**
- Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Wasser.
- Verwenden Sie frisch gemahlenen Kaffee.
- Stellen Sie sicher, dass Siebträger und Siebeinsatz sauber und trocken sind.

**HINWEIS**
Cold Brew kann sofort nach dem Einschalten der Maschine zubereitet werden. Wurde das Gerät zuvor nicht für Heißgetränke genutzt, ist kein vorheriges Durchspülen erforderlich. Um den Spülvorgang zu überspringen, wählen Sie „Cold Brew“ direkt nach dem Einschalten aus.

**ABLAUF**

**1.** Modus „Cold Brew“ auswählen

- Wählen Sie am Gerät „Cold Brew“ aus.

**2.** Führen Sie bei Bedarf die Cold-Brew-Spülung durch (stellen Sie sicher, dass kein Siebträger in die Brühgruppe eingespannt ist).

**3.** Kaffee vorbereiten

- Stellen Sie eine Tasse mit mindestens 150 ml Fassungsvermögen unter die Brühgruppe.
- Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Dosing Funnel auf den Siebträger auf.
- Dosieren Sie das Kaffeemehl in den Siebeinsatz.
- Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig an, um eine ebene Oberfläche zu erzeugen.
- Nehmen Sie den Dosing Funnel nach dem Tampern vom Siebträger ab.
- Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe und drehen Sie ihn fest, bis er sicher arretiert ist.

**4.** Automatischer Brühvorgang

Das Gerät führt automatisch folgende Schritte durch:
- **Preinfusion** (10 Sekunden): Ein sanfter Fluss kalten Wassers durchfeuchtet den Kaffeepuck gleichmäßig.
- **Blooming-Pause** (25 Sekunden): Der Wasserfluss stoppt; das Kaffeemehl quillt auf und entfaltet seine feinen Aromen.
- **Brühvorgang**: Die Maschine gibt etwa 150 ml Cold-Brew-Kaffee aus

**HINWEIS**
Der gesamte Brühvorgang dauert etwa 2 Minuten.

**5.** Servieren

- Entnehmen Sie die Tasse, sobald der Brühvorgang abgeschlossen ist.
- Servieren Sie den Kaffee pur oder geben Sie nach Belieben Eiswürfel, Milch oder Süßungsmittel hinzu.

**NACH DER ZUBEREITUNG VON HEIßEM KAFFEE**
Falls vor dem Cold Brew ein heißer Espresso oder ein anderes Heißgetränk zubereitet wurde:
- Folgen Sie der Aufforderung auf dem Display, um das System durchzuspülen
- Lassen Sie das Gerät etwa 60 ml Wasser ausgeben.
- Dadurch wird verbliebenes Heißwasser aus den Leitungen gespült, um den optimalen Cold-Brew-Geschmack zu gewährleisten.

**WICHTIG**
Wird das Durchspülen ausgelassen, kann eine zu hohe Brühtemperatur die Geschmacksqualität des Cold Brews beeinträchtigen.

**ANPASSEN DER AUSGABEMENGEN**
**1.** Halten Sie den Getränke-Drehregler bei der ausgewählten Kaffeespezialität 2 Sekunden lang gedrückt.
**2.** Drehen Sie den Regler, um die Ausgabemenge zu erhöhen oder zu verringern.
**3.** Drücken Sie auf den Drehregler, um die Einstellung zu bestätigen.

**HINWEIS**
Die Funktion „Smooth Shot“ kann nur für die Standard-Getränkegröße aktiviert werden.

# VERWENDUNG DES DAMPF-/HEISSWASSER-HEBELS

**COOL-TOUCH-DAMPFSTAB**

**MILCH AUFSCHÄUMEN:**
**Durchspülen des dampfstabs**
- Richten Sie die Spitze des Dampfstabs über dem Auffangtablett aus.
- Drücken Sie den Hebel nach unten in die Dampfposition, um Dampfstab und Heizsystem durchzuspülen.
- Warten Sie, bis das Aufheizen abgeschlossen ist, dampfen Sie einige Sekunden lang ab, und stellen Sie den Hebel wieder nach oben in die Standby-Position.

**Milch aufschäumen**
- Tauchen Sie den Dampfstab etwa 1 bis 2 cm unter die Oberfläche der Milch im Milchkännchen ein.
- Positionieren Sie den Dampfstab an der rechten Seite des Milchkännchens auf der 3-Uhr-Position. Achten Sie darauf, dass den Dampfstab die Wand des Kännchens nicht berührt.
- Drücken Sie den Hebel nach unten in die Dampfposition, um mit dem Aufschäumen der Milch zu beginnen.
- Sobald die Milch die empfohlene Temperatur erreicht hat, stellen Sie den Hebel wieder in die Standby-Position zurück, bevor Sie das Milchkännchen wegnehmen.

**Dampfstab reinigen**
- Stellen Sie das Milchkännchen beiseite.
- Reinigen Sie den Dampfstab sofort mit einem feuchten Tuch ab0
- Richten Sie den Dampfstab über das Auffangtablett und aktivieren Sie kurz den Dampf, um Milchrückstände aus dem Inneren des Dampfstabs auszublasen.
- Gießen Sie die aufgeschäumte Milch direkt in den Espresso.

**HINWEIS**
- Nach 3 Minuten durchgehendem Dampfbetrieb schaltet das Gerät die Dampffunktion automatisch ab. Stellen Sie den Hebel in diesem Fall wieder in die Standby-Position zurück.
- Nach jedem Dampfvorgang führt das Gerät automatisch einen internen Spülzyklus durch, um das Heizelement wieder auf Espresso-Extraktionstemperatur abzukühlen. Lassen Sie das Auffangtablett während dieses Vorgangs eingesetzt.

**Heißwasserausgabe**

**HINWEIS**
- Das Gerät muss Restdampf abbauen, bevor heißes Wasser ausgegeben werden kann.
- Die maximale Heißwassermenge beträgt 240 ml.

- Ziehen Sie den Hebel nach oben in die HEISSWASSER-Position.
- Um die Heißwasserausgabe zu stoppen, stellen Sie den Hebel wieder in die Standby-Position zurück.

⚠ **WARNUNG**
Die Temperatur des heißen Wassers beträgt ca. 90 °C (194 °F). Gehen Sie vorsichtig mit heißen Getränken um, um Verbrühungen zu vermeiden.

**TIPPS ZUM MILCHAUFSCHÄUMEN**
- Das Aufschäumen von Milch erfolgt in zwei Phasen: dem Ausdehnen und dem Erhitzen. Beide Vorgänge sollten fließend ineinander übergehen. Das Ziel ist seidig-feiner Mikroschaum mit optimaler Temperatur.
- Verwenden Sie stets frische, gut gekühlte Milch Ihrer Wahl.
- Füllen Sie das Milchkännchen (nicht überfüllen).
- Richten Sie den Dampfstab über dem Auffangtablett aus, drücken Sie den Hebel nach unten in die Dampfposition und warten Sie, bis der Dampf kräftig und gleichmäßig austritt.
- Stellen Sie den Hebel kurz zurück in die Standby-Position, tauchen Sie den Dampfstab innerhalb von 8 Sekunden in das Milchkännchen ein und drücken Sie den Hebel wieder nach unten in die Dampfposition.
- Halten Sie den Dampfstab etwa 1 bis 2 cm unter die Milchoberfläche, nahe am rechten Rand des Kännchens auf der 3-Uhr-Position.
- Halten Sie den Dampfstab knapp unter der Oberfläche, bis die Milch im Uhrzeigersinn rotiert und ein Strudel (Whirlpool-Effekt) entsteht.
- Senken Sie das Kännchen bei rotierender Milch langsam ab. Dadurch gelangt der Dampfstab an die Oberfläche und beginnt, kontrolliert Luft unter die Milch zu ziehen. Eventuell müssen Sie die Milchoberfläche mit dem Stab leicht anritzen, damit die Milch schnell genug rotiert.
- Halten Sie den Stab an oder knapp unter der Oberfläche und behalten Sie den Strudel bei. Schäumen Sie die Milch auf, bis das gewünschte Schaumvolumen erreicht ist.
- Tauchen den Dampfstab wieder tiefer unter die Oberfläche ein, während die Milch weiterhin im Strudel rotiert. Die Milch hat die ideale Temperatur erreicht, sobald sich der Boden des Milchkännchens so heiß anfühlt, dass man ihn gerade noch mit der Hand berühren kann.
- Stellen Sie den Hebel wieder in die Standby-Position zurück, bevor Sie den Dampfstab aus der Milch nehmen.
- Stellen Sie das Kännchen beiseite, drücken Sie den Hebel kurz nach unten auf Dampf, um Milchreste aus dem Dampfstab auszublasen, stellen Sie ihn wieder auf Standby und wischen Sie den Dampfstab sofort mit einem feuchten Tuch ab.
- Klopfen Sie das Kännchen kurz auf die Arbeitsplatte, um größere Luftbläschen aufzulösen.
- Schwenken Sie das Kännchen mit kreisenden Bewegungen, damit der Milchschaum eine seidig-glänzende Textur erhält.
- Gießen Sie die aufgeschäumte Milch zügig in den Espresso.

**TIPP**
Entscheidend ist, zügig zu arbeiten, bevor sich der Schaum von der flüssigen Milch trennt.

**⚠ VORSICHT: VERBRÜHUNGSGEFAHR**
Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann noch unter Druck stehender Heißdampf austreten. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden.

**EINSTELLEN DER BRÜHTEMPERATUR**
Unterschiedliche Kaffeebohnen erfordern unterschiedliche Wassertemperaturen, um ihr volles Geschmackspotenzial zu entfalten. Die Brühtemperatur kann ausgehend von der Standardeinstellung angepasst werden:

**ABLAUF**
1. Halten Sie die Settings-Taste neben dem LED-Display gedrückt, um das Menü aufzurufen.
2. Drehen Sie den Drehregler, um zum Menüpunkt Brühtemperatur zu navigieren.
3. Drehen Sie den Drehregler, um den passenden Röstgrad Ihrer Bohnen auszuwählen: Hell, Mittel, Dunkel oder Entkoffeiniert.
4. Drücken Sie auf den Drehregler, um den Röstgrad und die zugehörige Temperatur zu bestätigen.

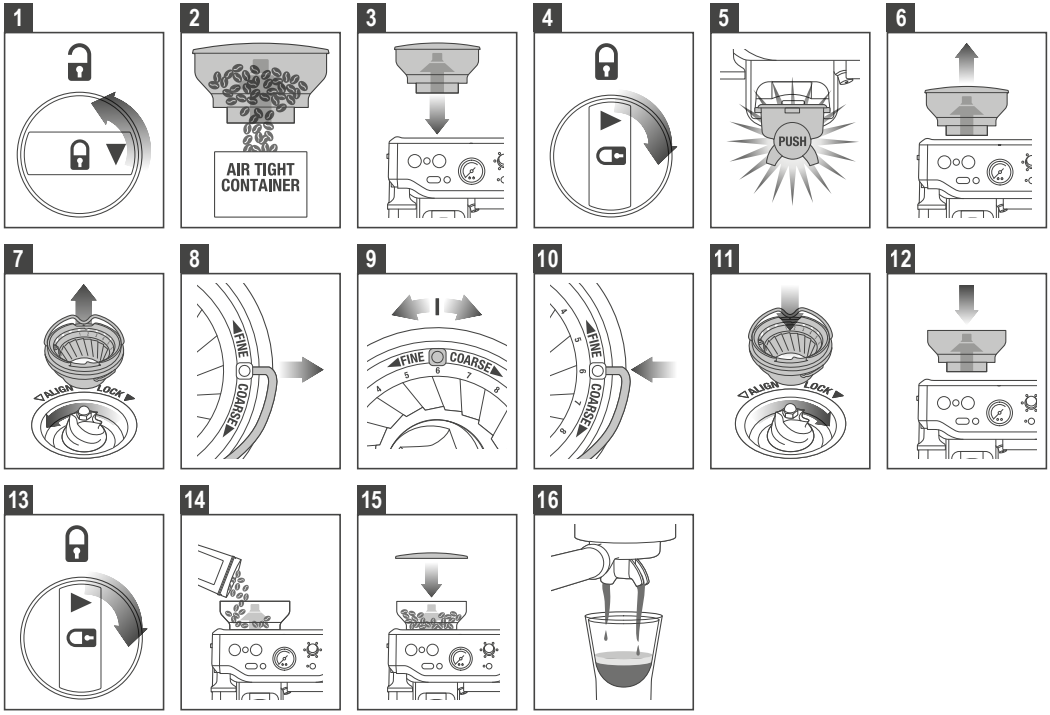
**ANPASSEN DES KEGELMAHLWERKS**
Einige Kaffeesorten erfordern möglicherweise einen erweiterten Mahlbereich (feiner oder gröber), um eine ideale Extraktion zu erzielen. Eine Besonderheit dieser Espressomaschine ist die Möglichkeit, diesen Bereich über den verstellbaren oberen Mahlkegel zu erweitern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen. (Siehe Abbildungen E auf der nächsten Seite)

1. Bohnenbehälter entriegeln
2. Bohnenbehälter über den Fülltrichter halten und Drehregler drehen, um die Bohnen in den Behälter zu füllen
3. Bohnenbehälter wieder aufsetzen
4. Mahlwerk leerlaufen lassen
5. Bohnenbehälter abnehmen
6. Oberen Mahlkegel herausnehmen
7. Drahtbügel an beiden Seiten des Mahlkegels aushängen
8. Oberen Mahlkegel um 1 Ziffer nach gröber oder feiner verstellen
9. Gewählte Zahl an der Bügelöffnung ausrichten
10. Drahtbügel an beiden Seiten des Mahlkegels wieder einsetzen
11. Oberen Mahlkegel fest in die Führung einsetzen
12. Oberen Mahlkegel verriegeln
13. Bohnenbehälter wieder aufsetzen
14. Bohnenbehälter verriegeln
15. Extraktion überprüfen

**HINWEIS**
Der äußere Mahlkegel ist im Neuzustand auf 6 eingestellt.

**AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN**
Um alle Werkseinstellungen wiederherzustellen, halten Sie die Settings-Taste neben dem LED-Display gedrückt und scrollen Sie bis zum Menüpunkt „Factory Reset“ (Werkseinstellung). Drücken Sie zur Auswahl auf den Drehregler und bestätigen Sie den Vorgang.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# PFLEGE UND REINIGUNG

### AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS IM WASSERTANK

Der mitgelieferte Wasserfilter verringert das Risiko von Kalkablagerungen in den internen Funktionskomponenten des Geräts. Ein regelmäßiger Filterwechsel alle drei Monate verringert die Notwendigkeit, das Gerät zu entkalken. Wenn Sie in einer Region mit hartem Wasser leben, empfiehlt es sich, den Wasserfilter häufiger zu wechseln.

**⚠ WARNUNG**

Durch regelmäßigen Gebrauch mit hartem Wasser können sich mineralische Ablagerungen an den inneren Bauteilen bilden, was den Wasserdurchfluss, die Brühtemperatur, die Leistungsfähigkeit der Maschine und den Espressogeschmack beeinträchtigt.

1. Nehmen Sie den Filter aus dem Kunststoffbeutel und weichen Sie ihn 5 Minuten lang in einem Glas Wasser ein.
2. Spülen Sie den Filter 5 Sekunden lang unter fließendem kaltem Wasser ab.
3. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.
4. Stellen Sie die Datumsanzeige am Filterhalter auf 3 Monate im Voraus ein.
5. Drücken Sie den Filter zum Einsetzen nach unten, bis er sicher einrastet.

**HINWEIS**

Ersatz-Wasserfilter erhalten Sie über den Sage Kundenservice oder auf unserer Website unter www.sageappliances.com

### REINIGUNGSZYKLUS DER BRÜHGRUPPE

Halten Sie die Settings-Taste neben dem LED-Display gedrückt und folgen Sie den Bildschirmanweisungen, um den Reinigungszyklus zu starten.

# ENTKALKEN

Durch regelmäßigen Gebrauch mit hartem Wasser können sich mineralische Ablagerungen an den inneren Bauteilen bilden, was den Wasserdurchfluss, die Brühtemperatur, die Leistungsfähigkeit der Maschine und den Geschmack des Espressos beeinträchtigt.

**HINWEISE**

- Achten Sie darauf, den Wasserfilter vor der Zugabe des Entkalkungspulvers aus dem Wassertank zu entfernen, wenn Sie das Gerät entkalken.
- Das Gerät erinnert Sie automatisch auf dem Display daran, sobald ein Entkalkungszyklus fällig ist. Während der Reinigungszyklus der Brühgruppe dazu dient, Kaffeefettrückstände zu entfernen, ist das regelmäßige Entkalken unerlässlich, um das Geräteinnere frei von Kalkablagerungen zu halten. Wir empfehlen, die Maschine bei Wasserhärtegrad 4 alle 90 Tage und bei Härtegrad 6 alle 60 Tage zu entkalken.
- Verwenden Sie zum Entkalken kein Mineralwasser aus Flaschen. Die meisten abgefüllten Mineralwässer enthalten gelöste Mineralstoffe, die Rückstände im Geräteinneren hinterlassen können.

### ENTKALKUNGSZYKLUS

Halten Sie die Settings-Taste neben dem LED-Display gedrückt und folgen Sie den Bildschirmanweisungen, um den Entkalkungszyklus durchzuführen.

### SIEBTRÄGER-KALIBRIERUNG

Das Gerät misst das Eigengewicht des Siebträgers auf der Siebträgerhalterung. Die Kalibrierung setzt dieses Referenzgewicht zurück, um eine stets exakte Dosierung zu gewährleisten.

### AUTOMATISCHE KALIBRIERUNGSAUFFORDERUNG

Erkennt das Gerät ein ungewöhnliches Gewicht beim Einsetzen des Siebträgers in die Halterung, erscheint auf dem LED-Display die Meldung „Calibration Needed“ (Kalibrierung erforderlich).

1. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um die Kalibrierung zu starten.

2. Entnehmen Sie den Siebträger aus der Halterung, sobald Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden, um das Referenzgewicht zurückzusetzen.
3. Folgen Sie den weiteren Anweisungen auf dem Display, um die Kalibrierung abzuschließen.

**MANUELLE KALIBRIERUNG**

Die Kalibrierung kann auch direkt über das Einstellungsmenü gestartet werden.

1. Halten Sie die Settings-Taste neben dem LED-Display gedrückt, um das Menü aufzurufen.
2. Drehen Sie den Regler, um durch die Optionen zu scrollen, bis „Calibrate“ (Kalibrieren) angezeigt wird.
3. Entnehmen Sie den Siebträger aus der Halterung, sobald Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden, um das Referenzgewicht zurückzusetzen.
4. Drücken Sie auf den Drehregler, um „Calibrate“ auszuwählen, und folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

**REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS**

(Siehe Abbildungen F auf der nächsten Seite)
Diese Reinigung befreit die Mahlkegel von Kaffeefettablagerungen, die die Mahlleistung beeinträchtigen können.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
2. Bohnenbehälter entriegeln
3. Bohnenbehälter leeren
4. Bohnenbehälter wieder aufsetzen
5. Bohnenbehälter verriegeln
6. Mahlwerk leerlaufen lassen
7. Bohnenbehälter entriegeln
8. Bohnenbehälter abnehmen
9. Oberen Mahlkegel entriegeln
10. Oberen Mahlkegel herausnehmen
11. Oberen Mahlkegel mit der Bürste reinigen
12. Unteren Mahlkegel mit der Bürste reinigen
13. Auswurfschacht mit der Bürste reinigen

**GRÜNDLICHE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS**

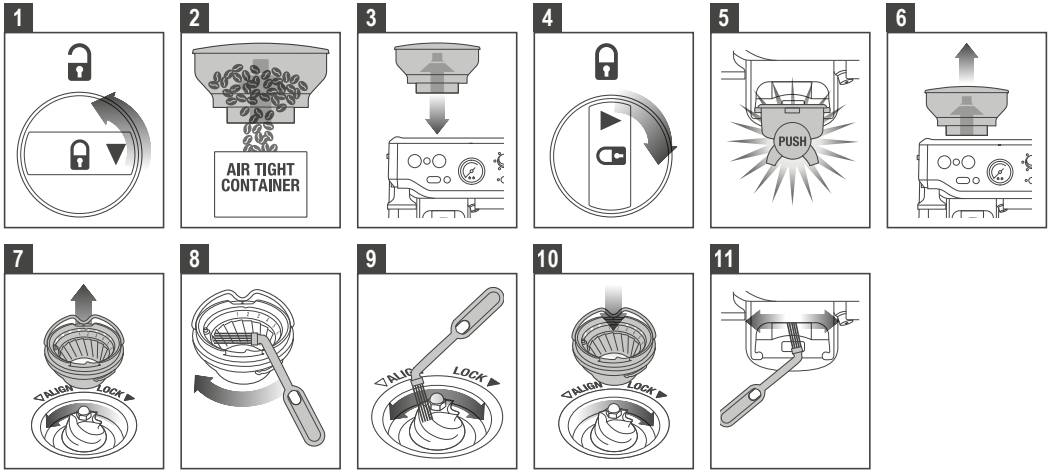
(Siehe Abbildungen G auf der nächsten Seite)

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
2. Bohnenbehälter abnehmen
3. Drehen Sie den Mahlgrad-Drehregler auf die feinste Einstellung.
4. 10-mm-Fassung verwenden. Zum Lösen der Mutter im Uhrzeigersinn drehen
5. Auf die gröbste Mahlgradeinstellung drehen
6. Oberen Mahlkegel entriegeln und herausnehmen
7. Mutter, Federscheibe und Unterlegscheibe entfernen. Unteren Mahlkegel vorsichtig herausnehmen
8. Flügelrad und Unterlegscheiben mit einer Spitzzange herausnehmen
9. Den Kaffeemehl-Auswurfschacht mit der Bürste oder einem Pfeifenreiniger von Rückständen befreien
10. Auswurfschacht mit der Bürste reinigen
11. Unterlegscheiben und Flügelrad mit einer Spitzzange wieder einsetzen
12. Unteren Mahlkegel einsetzen (Stift an der Aussparung ausrichten). Unterlegscheibe und Federscheibe aufsetzen
13. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Mutter festzuziehen
14. Oberen Mahlkegel einsetzen und verriegeln
15. Trichter ersetzen und verriegeln
16. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.

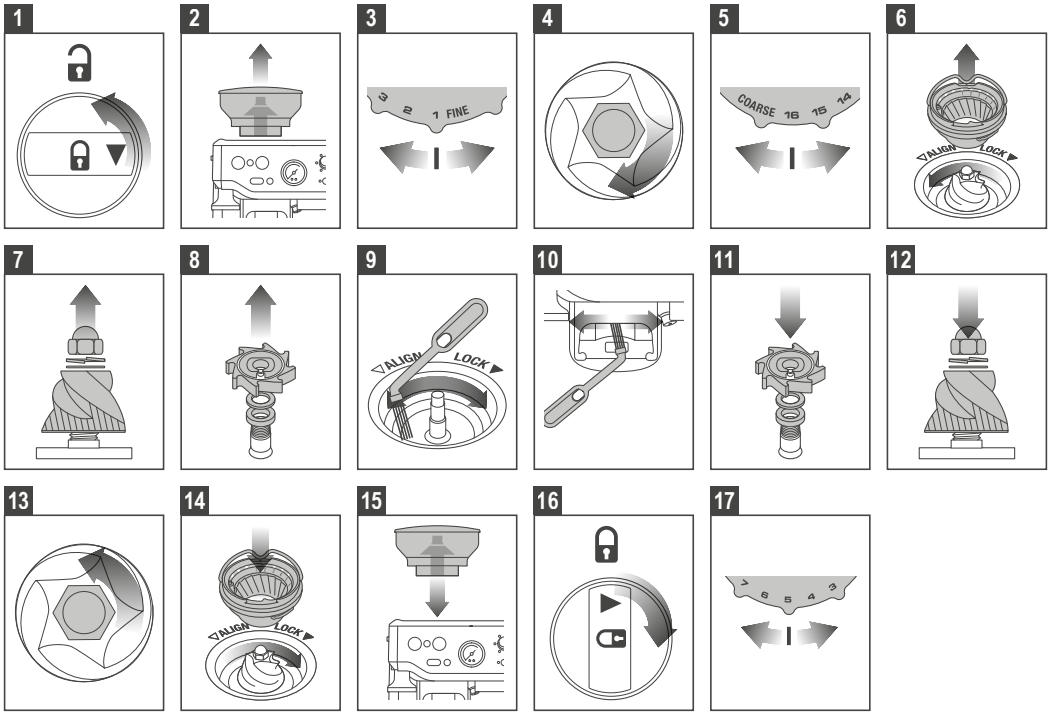
**REINIGEN DES DAMPFSTABS**

- Der Dampfstab sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden. Reinigen Sie den Dampfstab mit einem feuchten Tuch Richten Sie die Spitze des Dampfstabs über das Auffangtablett und drücken Sie den Dampf-/Heißwasserhebel kurz in die Dampfposition. Dadurch werden verbliebene Milchreste aus dem Inneren dem Dampfstab ausgeblasen.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

- Wenn eine der Öffnungen im Dampfstab verstopft ist, stellen Sie sicher, dass sich der Dampf-/Heißwasserhebel in der Position „STANDBY“ befindet. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie es abkühlen. Schrauben Sie den Dampfstab gegen den Uhrzeigersinn ab. Ziehen Sie die Silikonschutzhülle mithilfe der Aussparung am Bürstengriff von der Düse ab. Befreien Sie die Öffnung(en) mit der feinen Nadel am Ende des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs von Rückständen.
- Wenn der Dampfstab weiterhin verstopft, schrauben Sie die Spitze mit dem im Reinigungstool integrierten Schlüssel ab und weichen Sie sie in heißem Wasser ein. Reinigen Sie die Öffnung(en) erneut mit der Nadel des Reinigungstools, bevor Sie die Teile wieder zusammensetzen und am Dampfstab festschrauben.

**HINWEIS**
Die Reinigungsbürste verfügt über eine Aussparung am Griff, die das Abziehen der Silikonschutzhülle erleichtert.

**REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS**
- Siebeinsätze und Siebträger sollten direkt nach dem Gebrauch mit heißem Wasser abgespült werden, um Kaffeefette restlos zu entfernen.
- Sollten Öffnungen des Siebeinsatzes verstopft sein, befreien Sie diese mit der feinen Nadel des mitgelieferten Reinigungstools von Rückständen.
- Bleiben die Öffnungen weiterhin verstopft, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger etwa 20 Minuten lang in der Lösung ein.
- Gründlich spülen.

**REINIGUNG DES SPRÜHKOPFS/BRÜHGRUPPE/SPÜLEN DURCH DOPPELTEM TAPPEN**
- Das Innere der Brühgruppe und der Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in die Brühgruppe ein.
- Drücken Sie zweimal auf den Extraction/Play-Taste; ein kurzer Wasserstoß spült verbleibende Kaffeereste zuverlässig aus.

**REINIGEN DER DOSIERHALTERUNG MIT INTEGRIERTER WAAGE**
- **VORSICHT**: Die Dosierhalterung enthält eine Präzisions-Wägezelle. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor, um die Sensorkomponenten nicht zu beschädigen. Entfernen Sie lose Kaffeereste ausschließlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste und gehen Sie dabei behutsam vor. Verwenden Sie weder Wasser, Reinigungsmittel, Druckluft noch spitze Gegenstände und üben Sie keinen Druck auf die Halterung aus.

**REINIGEN DES AUFFANGTALBLETT UND DES ZUBEHÖRFACHS**
- Das Auffangtablett sollte regelmäßig entnommen, geleert und gereinigt werden – insbesondere dann, wenn die Füllstandsanzeige sichtbar nach oben steigt.
- Entfernen Sie zuerst das Gitter des Auffangtabletts. Heben Sie den Kaffeesatzabscheider an und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Der Schwimmer lässt sich ebenfalls aus dem Auffangtablett entnehmen, indem Sie ES nach oben ziehen, um die seitlichen Verriegelungen zu lösen. Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser. Sorgfältig spülen und trocknen.
- Das Zubehörfach (hinter dem Auffangtablett) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder -Tücher, die die Oberfläche beschädigen können. Reinigen Sie keine Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine.

**HINWEIS**
Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden.

**RÜCKSPÜLUNG MIT KLAREM WASSER**
Wir empfehlen, nach jeder Kaffeezubereitung eine Rückspülung mit klarem Wasser durchzuführen, bevor Sie die Maschine ausschalten. Legen Sie die Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz und spannen Sie dann den Siebträger in die Brühgruppe ein. Drücken Sie die Play-taste und lassen Sie den Druck 20 Sekunden lang aufbauen; tippen Sie die Play-Taste anschließend erneut an, um den Vorgang zu stoppen und den Druck abzubauen.

**REINIGEN DES AUSSENGEHÄUSES UND DER WARMHALTEPLATTE FÜR TASSEN**

Das Gehäuse und die Warmhalteplatte für Tassen können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Polieren Sie die Flächen mit einem weichen, trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder -Tücher, die Kratzer an der Oberfläche verursachen können.

**AUFBEWAHREN DER ESPRESSOMASCHINE**

- Schalten Sie das Gerät vor der Aufbewahrung über die POWERTaste aus, stellen Sie den Dampfregler auf STANDBY und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie unverbrauchte Bohnen aus dem Bohnenbehälter, reinigen Sie das Mahlwerk und leeren Sie Wassertank sowie Auffangtablett.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Verstauen Sie sämtlich Zubehör am richtigen Platz oder im Zubehörfach. Bewahren Sie das Gerät aufrecht auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

# STÖRUNGSBEHEBUNG

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHEN | EINFACHE LÖSUNG |
|---|---|---|
| Beim Einschalten der Maschine blinkt die Dampfanzeige. | • Der Dampfhebel befindet sich nicht in der STANDBY-Position. | • Stellen Sie den Dampfhebel auf die Position „STANDBY“. Die Maschine startet den normalen Aufheizvorgang. |
| Es fließt kein Kaffee durch. | • Die Maschine ist weder eingeschaltet noch mit dem Stromnetz verbunden. | • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und an der Steckdose eingeschaltet ist und dass die POWER-Taste auf ON gestellt wurde. |
| | • Der Wassertank ist leer. | • Füllen Sie den Wassertank auf. |
| | • Der Mahlgrad ist zu fein. | • Siehe „Extraktionsanleitung“ |
| | • Zu viel Kaffeemehl im Filter. | • Achten Sie auf einen passenden Espresso-Mahlgrad. Siehe „Extraktionsanleitung“. |
| | • Der Filter ist verstopft. | • Siehe „Dosierung“. |
| | • Der Mahlgrad ist zu grob. | • Reinigen Sie die Filter. Siehe „Extraktionsanleitung“.<br>• Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein oder nutzen Sie die Smooth-Shot-Funktion. |
| Der Kaffee läuft zu schnell durch. | • Zu wenig Kaffeemehl im Sieb. | • Achten Sie auf einen passenden Espresso-Mahlgrad. Siehe „Dosierung“. |
| | • Gemahlener Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt. | • Siehe „Dosierung“. |
| Der Kaffee ist zu kalt. | • Die Milch wurde nicht ausreichend erhitzt (bei der Zubereitung von Cappuccino oder Latte).<br>• Die Tasse ist kalt.<br>• Ungeeignete Bohnensorte | • Die Milch hat die richtige Temperatur erreicht, sobald der Boden des Milchkännchens zu heiß wird, um ihn bequem zu berühren. Siehe „Milch aufschäumen“<br>• Wärmen Sie die Tasse vor dem Gebrauch vor<br>• Bohnentemperatur anpassen. |
| Keine Crema vorhanden. | • Der Mahlgrad ist zu grob. | • Achten Sie auf einen passenden Espresso-Mahlgrad. Siehe „Extraktionsanleitung“. |
| | • Das Kaffeemehl ist nicht frisch. | • Ersetzen Sie alte Bohnen durch frisch geröstete Bohnen oder frisches Kaffeemehl. Gemahlener Kaffee sollte nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden. |
| | • Die Sieböffnungen sind verstopft. | • Verwenden Sie die feine Nadel des Reinigungswerkzeugs, um die Öffnungen des Siebs freizumachen. Siehe „Reinigung des Siebeinsatzes“ |
| Die Maschine erzeugt beim Kaffeebezug oder Milchaufschäumen ein pulsierendes Pumpgeräusch. | • Der Filterhalter ist nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt.<br>• Dampffunktion | • Siehe „Einsetzen des Siebträgers“<br>• Die Pumpe arbeitet während des Dampfbetriebs im Taktbetrieb (normales Betriebsverhalten). |

| | | |
|---|---|---|
| Kaffee tritt am Rand des Siebträgers aus. | • Am Rand des Siebeinsatzes befindet sich Kaffeemehl. | • Wischen Sie überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Siebträgers ab, um einen dichten Sitz in der Brühgruppe zu gewährleisten. |
| | • Zu viel Kaffeemehl im Sieb. | • Siehe „Anpassen der Mahlmenge“ |
| | • Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand zu niedrig.<br>• Der Siebträger ist nicht fest genug eingespannt<br>• Die Brühgruppendichtung muss ausgetauscht werden | • Füllen Sie den Wassertank auf.<br>• Drehen Sie den Siebträger ein, bis er fest arretiert ist. Der Griff kann dabei leicht nach rechts über die Mittelposition hinaus zeigen.<br>• Bei intensiver Nutzung muss die Brühgruppendichtung gegebenenfalls ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Sage Kundenservice. |
| Der Kaffee tropft nur langsam aus dem Siebträger heraus. | • Der Mahlgrad ist zu fein. | • Achten Sie auf einen passenden Espresso-Mahlgrad. Siehe „Einstellen des Mahlgrads“. |
| | • Die Maschine ist durch Kalkablagerungen verstopft. | • Entkalken Sie die Maschine. |
| | • Der Wassertank ist leer | • Füllen Sie den Wassertank auf |
| Die Rutschkupplung des Mahlwerks hat ausgelöst. | • Der Wassertank ist leer.<br>• Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt<br>• Bohnen sind zu hart zum Mahlen<br>• Ein Fremdkörper blockiert das Mahlwerk | • Füllen Sie den Wassertank auf<br>• Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein<br>• Manche sehr hellen Röstungen oder überlagerte Bohnen können vom Mahlwerk nicht verarbeitet werden<br>• Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“; entfernen Sie eventuelle Fremdkörper wie Steinchen oder Holzsplitter. |
| Die Maschine macht ein lautes und durchgehendes Pumpgeräusch. | • Der Wassertank ist nicht richtig eingerastet | • Füllen Sie den Wassertank auf |
| | • Der Wassertank ist leer | • Füllen Sie den Wassertank auf. |
| Es wird kein Dampf erzeugt. | • Der Wassertank ist leer. | • Füllen Sie den Wassertank auf. |
| | • Der Dampfregler steht nicht auf Dampfposition. | • Drehen Sie den Dampfregler auf die Dampfposition. |
| | • Der Dampfstab ist verstopft. | • Reinigen Sie die Öffnung mit der feinen Nadel des Reinigungswerkzeugs. Bleibt der Dampfstab weiterhin verstopft, schrauben Sie die Stabspitze mithilfe des integrierten Schlüssels im Reinigungstoll ab. Siehe „Pflege und Reinigung“ |
| | • Zu wenig Dampf. | • Der Dampfstab ist möglicherweise verstopft. Siehe „Pflege und Reinigung“<br>• Verwenden Sie frische, kalte Milch. Siehe „Milch aufschäumen“<br>• Das Gerät muss möglicherweise entkalkt werden |
| Mahlwerk und Pumpe reagieren nicht. | | • Der Überhitzungsschutz wurde möglicherweise ausgelöst, da Pumpe oder Mahlwerk überhitzt sind. |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für etwa 30 bis 60 Minuten abkühlen. |
| Die Maschine funktioniert nicht. | • Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter. | • Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen auf. |
| Es tritt kein gemahlener Kaffee aus dem Mahlwerk aus. | • Der Einfüllschacht des Mahlwerks ist verstopft. | • Mahlkammer und Einfüllschacht reinigen und von Rückständen befreien. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“. |
| | • Wasser oder Feuchtigkeit in Mahlkammer und Einfüllschacht. | • Mahlkammer und Einfüllschacht reinigen und von Rückständen befreien. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“. |
| | • Der Bohnenbehälter muss verriegelt werden. | • Bohnenbehälter entfernen, auf Verunreinigungen überprüfen und dann wieder in die richtige Position einsetzen. |
| Es wird zu viel oder zu wenig Kaffeemehl in den Siebeinsatz ausgegeben. | • Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden.<br>• Zu viel Kaffeemehl an den Dosierkomponenten angesammelt | • Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück oder programmieren Sie die Kaffeedosierung neu.<br>• Reinigen Sie die Siebträgerhalterung mit der mitgelieferten Bürste. |
| Es wird zu viel oder zu wenig Espresso in die Tasse ausgegeben. | • Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk. | • Schalten Sie das Mahlwerk sofort aus. Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und beseitigen Sie die Verstopfung im Einfüllschacht. Nehmen Sie den oberen Mahlkegel heraus und reinigen Sie den unteren Mahlkegel. Siehe „Gründliche Reinigung des Kegelmahlwerks“.<br>• Passen Sie die Tassengröße an (drücken und halten Sie den Getränke-Drehregler 2 Sekunden lang und stellen Sie die Ausgabemenge ein). |
| Das Manometer funktioniert nicht | • Verwendung alter, gerösteter Kaffeebohnen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. | • Verwenden Sie frisch gerösteten Kaffee innerhalb von vier Wochen nach dem Röstdatum. |
| | • Der Mahlgrad ist zu grob. | • Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein.<br>• Legen Sie die Gummireinigungsscheibe in den 1-Tassen-Siebeinsatz (ohne Kaffeemehl) und starten Sie einen Bezug. Bewegt sich die Manometernadel, funktioniert die Druckanzeige einwandfrei |
| | • Der Wassertank ist leer<br>• Die Smooth-Shot-Funktion reduziert den Brühdruck für eine sanftere, ausgewogenere Extraktion | • Füllen Sie den Wassertank auf<br>• Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein. |
| Kaffeemehl wird neben dem Siebträger verschüttet | | • Verwenden Sie den mitgelieferten Dosing Funnel |

# COMPOSANTS

(Se référer à la Fig. A à la page suivante)

**A.** Couvercle de la trémie à grains
**B.** Trémie à grains
**C.** Broyeur conique de précision intégré
**D.** Bouton de dosage/du moulin
**E.** Bouton de sélection de panier
**F.** Bouton d'alimentation
**G.** Écran OLED
**H.** Bouton réglages / annulation
**I.** Tasseur amovible
**J.** Berceau de balance intégré
**K.** Plateau de rangement d'outils caché
**L.** Grille du bac d'égouttage
**M.** Grille de bac d'égouttage
**N.** Bac d'égouttage
**O.** Jauge de pression d'extraction de l'expresso
**P.** Sélection cadran boissons
**Q.** Bouton d'infusion
**R.** Levier de vapeur/Eau chaude
**S.** Bouton Smooth Shot
**T.** Réservoir d'eau amovible de 2 L
**U.** Buse vapeur pivotante à 360°
**V.** Groupe chauffant

# ACCESSOIRES

(Se référer à la Fig. B à la page suivante)

**1.** The Dosing Funnel™ 54
**2.** Panier filtre simple paroi 2 tasses*
**3.** Panier filtre simple paroi 1 tasse
**4.** Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
**5.** Support de filtre à eau et filtre
**6.** Poudre détartrante
**7.** Poudre de nettoyage du groupe chauffant
**8.** Disque de nettoyage
**9.** Brosse de nettoyage
**10.** Outil de nettoyage de la buse vapeur
**11.** Clé hexagonale
**12.** Pichet à lait en acier inoxydable

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

# CARACTERISTIQUES

**SYSTEME DE CHAUFFE THERMOCOIL**
Le circuit d'eau intégré en acier inoxydable contrôle la température de l'eau avec précision.

**BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ**
Le broyeur conique intégré offre 30 réglages de taille de mouture, vous donnant un meilleur contrôle sur la mouture pour convenir à différents grains de café et profils de torréfaction. Affinez la taille de votre mouture pour atteindre une extraction optimale.

**BUSE VAPEUR FROIDE AU TOUCHER**
Conçue pour offrir des performances de vapeur optimales pour texturer le lait tout en gardant la surface externe nettement plus fraîche pendant et après l'utilisation.

**DOSAGE BASÉ SUR LE POIDS**
Alimenté par la technologie Acaia, une cellule de pesée intégrée directement dans le support pour mouture qui mesure le poids des grains de café moulus en temps réel pendant qu'ils sont moulus, fournissant un dosage précis et constant.

**SMOOTH SHOT**

Smooth Shot utilise le contrôle de flux automatique pour surveiller et ajuster intelligemment le débit d'eau pendant l'extraction, aidant à maintenir le temps de contact idéal pour chaque boisson de café. Cela aide à obtenir un espresso plus lisse et mieux équilibré, avec moins besoin d'ajustements manuels.

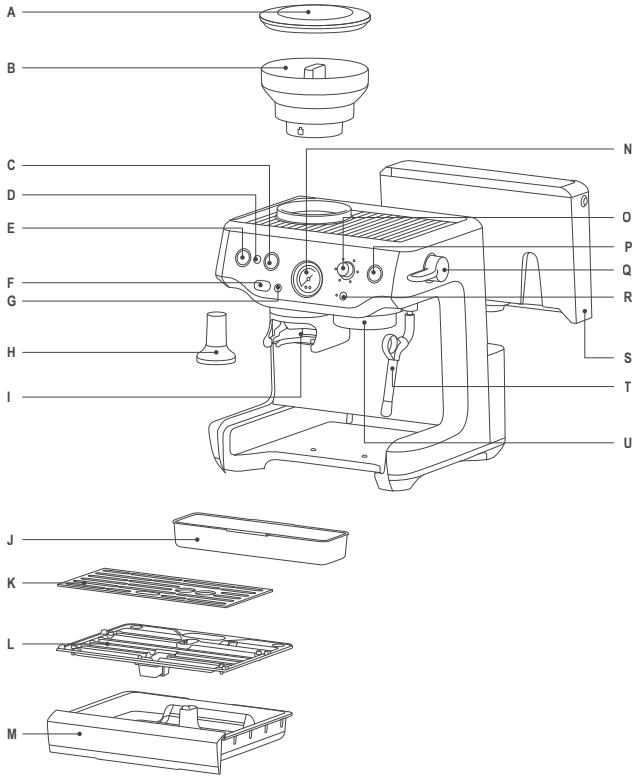
**GUIDE RÉGLAGE DE LA MOUTURE**

Les recommandations de taille de mouture suggèrent de petits ajustements pour affiner votre mouture si nécessaire, vous permettant d'atteindre plus rapidement votre meilleur espresso tout en gaspillant moins de grains en cours de route. Suivez les invites à l'écran et ajustez le cadran de taille de mouture sur le côté gauche de la machine. Les conseils de taille de mouture sont automatiquement activés lorsque Smooth Shot est activé, mais ils peuvent être désactivés dans les Paramètres.

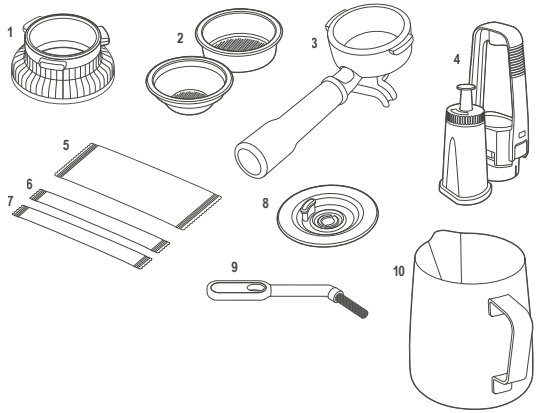
**ÉCRAN LED**
Un petit écran d'affichage pour indiquer la taille de la mouture, l'état de l'infusion, la température et les besoins d'entretien.

**COLD BREW**
La fonction Cold Brew utilise un processus d'extraction contrôlé à basse température, maintenant la température d'infusion en dessous de 35°C. Le processus prend environ 90 secondes et produit un café doux et moelleux !

# Fig. A




# Fig. B



**SORTIE SPÉCIALE EAU CHAUDE**
Sortie spéciale eau chaude pour réaliser des thés noirs allongés et des tasses préchauffés.

# ASSEMBLAGE

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**
Préparation de la machine
Retirez et jetez toutes les étiquettes et matériaux d'emballage attachés à votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires de la boîte avant de jeter l'emballage. Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine en tirant sur la poignée du réservoir d'eau. Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à lait) avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et effectuez un séchage soigneux.

**Installation du filtre à eau**
(Se référer à la Fig. C à la page suivante)

1. Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac en plastique.
2. Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
3. Rincez le filtre à l'eau froide.
4. Insérez le filtre dans le support de filtre.
5. Définissez un rappel pour le prochain mois de remplacement. Il est recommandé de remplacer le filtre tous les 3 mois.
6. Insérez le filtre dans le support de filtre.
7. Pour installer le support à filtre assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Poussez-le vers le bas pour le verrouiller en place.

**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

# FONCTION

**REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU**
- Assurez-vous que la trémie est verrouillée en position.
- 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 l'éloigner de la machine.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide du robinet jusqu'au repère MAX indiqué sur le côté du réservoir d'eau.
- Replacez le réservoir d'eau dans la machine en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.

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

**FIXATION DE LA TREMIE**
- 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.

**FIXATION DU BAC DE RECUPERATION**
- Placez la grille sur le dessus du bac d'égouttement.
- Faites glisser le bac d'égouttement dans la machine.

**FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL**
Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximale.

- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant.
- Appuyez sur le bouton POWER (Marche/Arrêt). Le bouton d'alimentation clignotera pendant la période de chauffe de la machine.

**PREMIERE UTILISATION : AMORÇCAGE ET RINÇAGE DE LA MACHINE**

(Se référer à la Fig. D à la page suivante)

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

**REMARQUE**

Lorsque la machine est allumée pour la première fois, elle vous invite automatiquement à effectuer un rinçage à l'eau. Suivez les instructions à l'écran ou les étapes ci-dessous.

1. Placez une tasse sous le groupe chauffant et appuyez sur le bouton 2 TASSES pour faire passer l'eau chaude au travers du groupe chauffant.
2. Positionnez la buse vapeur au-dessus du bac de récupération. Poussez le levier vers le bas sur la position « Vapeur » et activez la vapeur pendant 10 secondes.
3. Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude. Levez le levier vers le haut sur la position « Eau chaude » et faites couler de l'eau par la sortie d'eau chaude pendant 10 secondes.
4. Jetez le contenu de la tasse.
5. Répétez ce cycle 3 fois. Videz le contenu du bac d'égouttement et remplissez le réservoir jusqu'à la ligne MAX.

**⚠ AVERTISSEMENTS**

- Eau chaude Risque de brûlure. Manipulez avec précaution lors de la vidange du conteneur et du bac de récupération.
- Gardez toujours le bac de récupération en place lorsque la machine est allumée. L'eau chaude se décharge dans le bac de récupération entre les extractions de café et la cuisson à la vapeur, et peut déborder ou se renverser si le bac est retiré

**REMARQUES**

- Remplissez le réservoir d'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche et froide du robinet avant chaque utilisation.
- NE PAS utiliser d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Ces eaux altèrent le goût du café.

**PANIERS-FILTRES**

Cette machine comprend des paniers-filtres à paroi simple, pour 1 et 2 tasses. Utilisez le panier-filtre 1 tasse lorsque vous voulez remplir une seule tasse et le panier-filtre 2 tasses lorsque vous souhaitez remplir deux tasses, une seule tasse de café plus corsé ou un mug.

Ajustez la quantité de mouture et la taille de la mouture si vous passez d'un panier-filtre 1 tasse à un panier-filtre 2 tasses, ou vice-versa.

Les paniers-filtres sont conçus pour les doses suivantes :

- Panier-filtre 1 TASSE = 8 à 12 g
- Panier-filtre 2 TASSES = 16 à 22 g

**PANIERS-FILTRE A PAROI SIMPLE**

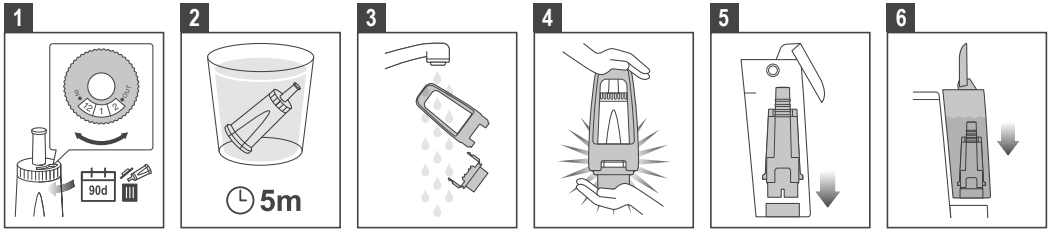
Utilisez des paniers-filtres à paroi simple lors de la mouture de grains de café entiers.

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

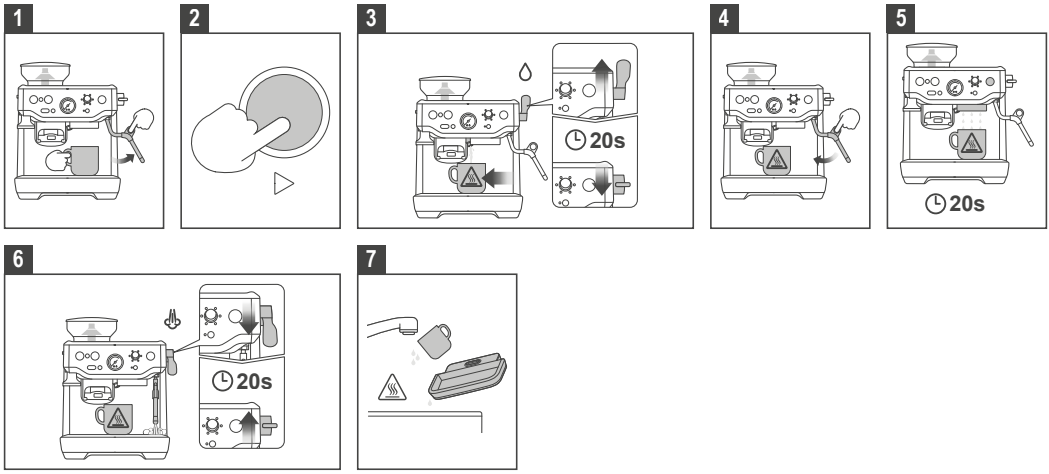
**REMARQUE**

Il est recommandé d'activer la fonction Smooth Shot lors de l'utilisation de grains plus anciens qui ont dépassé 30 jours après la date de torréfaction ou des grains de supermarché.

# Fig. C




# Fig. D



# MOUTURE

**REMARQUE**
Cette machine est conçue uniquement pour moudre les grains de café torréfiés entiers. Évitez de moudre des grains non torréfiés (verts) ou des grains torréfiés très durs et denses (par exemple, certaines torréfactions très claires). Ces grains peuvent ne pas être moulus correctement dans un moulin à meules et peuvent endommager le mécanisme de mouture. Les dommages causés par la mouture de grains inappropriés sont considérés comme une mauvaise utilisation et ne sont pas couverts par la garantie du produit.

**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.
Il y a 30 réglages sur le cadran TAILLE DE MOUTURE. Pour régler la mouture, tournez le cadran vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus fine, ou vers l'avant de la machine pour obtenir une mouture plus grossière. Plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Plus le chiffre est grand, plus la mouture est grossière. Nous vous recommandons de commencer par le réglage n°20 et d'ajuster selon les besoins.

**REMARQUE**
Dans la plupart des cas, le moulin s'arrête automatiquement lorsque le niveau des grains est trop bas pour une dose complète.

**DOSAGE BASE SUR LE POIDS (BALANCES INTEGREES)**
**Fonctionnement**
- La machine mesure le poids du café moulu en temps réel à l'aide d'une cellule de pesée intégrée dans le support de porte-filtre.
- L'affichage montre la dose en grammes en temps réel, vous permettant de surveiller la dose pendant qu'elle est moulue.
- Le broyage s'arrête automatiquement lorsque la dose cible est atteinte.
- Des capteurs de haute précision assurent un dosage précis.
- Le dosage est basé sur le poids plutôt que sur le temps de broyage, ce qui garantit des résultats cohérents, quelle que soit la durée du broyage.

**Avantages pour l'utilisateur**
- Élimine les approximations associées au broyage minuté
- Améliore la cohérence des cafés grâce à un contrôle précis des doses
- Réduit le gaspillage de café en évitant les sur- ou sous-dosages

**REMARQUES**
- Assurez-vous que la machine est allumée.
- Assurez-vous que la trémie à grains est remplie.
- Assurez-vous que le porte-filtre est propre et sec.

**Guide étape par étape**
1. Placez le dosing funnel sur le porte-filtre.
2. Insérez le porte-filtre avec the Dosing Funnel dans le support pour mouture.
3. Vérifiez le réglage de la dose: La machine a un réglage de dosage par défaut pour chaque taille de panier. Ajustez le dosage en accédant au menu des réglages.
4. Commencez la mouture: Appuyez sur le bouton de contrôle d'activation de la mouture. Le moulin commencera à distribuer du café moulu dans le porte-filtre.
5. Surveillez la Dose : Observez l'affichage du poids en temps réel à mesure que la dose augmente. La valeur affichée se met à jour en continu pendant la mouture.

**6.** Permettre l'Arrêt Automatique: Le moulin s'arrêtera automatiquement une fois que la dose cible est atteinte.

**REMARQUE**
Ne touchez pas le porte-filtre pendant le broyage. Un contact peut entraîner des mesures de poids inexactes.

**7.** Retirer le porte-filtre:Une fois la mouture terminée, retirez soigneusement le porte-filtre et le dosing funnel du support.
**8.** Passer au Tassage : Répartissez et tassez le café uniformément avant l'extraction.
**9.** Après le tassage, retirez the Dosing Funnel du porte-filtre.

**REMARQUES**
- La balance intégrée mesure uniquement pendant la mouture. Elle ne mesure pas le rendement d'extraction.
- Le système fournit des mesures de haute précision pour un dosage constant.

**ASTUCES**
- Maintenez une taille de mouture constante (sauf si la machine indique le contraire) et des grains frais pour des résultats reproductibles.
- Évitez de cogner ou de déplacer la machine pendant la mouture, car cela peut affecter la précision.
- Les grains de café sont un produit naturel; leur densité peut varier selon la torréfaction, la variété et la taille de la mouture. Bien que le panier soit conçu pour une dose de 18 g, certains cafés peuvent occuper un volume plus grand (ou même plus petit) et déborder à ce poids. Si cela se produit, utilisez le dosing funnel pour un flux de travail plus net ou réduisez (ajustez) légèrement la dose en conséquence.
- Ne touchez pas le porte-filtre pendant la mouture.
- Assurez-vous que la machine n'est pas affectée par les vibrations d'appareils externes pendant le dosage.

**DOSAGE MANUEL**
- Appuyez et maintenez le bouton de mouture jusqu'à ce que la dose souhaitée soit atteinte, puis relâchez le bouton.

**REMARQUE**
Si le bouton DOSE n'est pas allumé, vérifiez que le porte-filtre est bien inséré dans le support, et que la trémie à grains est verrouillée en position haute.

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

**Insertion du porte-filtre**

**AVERTISSEMENT**
NE PAS insérer le porte-filtre avec le Dosing Funnel dans le groupe chauffant.

- Retirez lentement le Dosing Funnel du porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.
- Sélectionnez votre café préféré en tournant le cadran :
- Café espresso simple
- Double expresso
- Lungo Espresso
- Cold Brew
- Espresso personnalisé
- Cold Brew personnalisé

**Extraction de l'espresso**

- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton **Play** pour commencer l'extraction.

**REMARQUE**
Ajustez la taille de la mouture en conséquence si elle est trop fine ou trop grossière et répétez l'extraction. (Tableau de guide d'extraction à la page suivante)

**Profil de saveurs**

Un espresso bien extrait équilibre douceur, acidité et amertume. La saveur est influencée par les variables suivantes :

- Type de grain de café
- Degré de torréfaction
- Fraîcheur des grains
- Taille de mouture (grossièreté ou finesse)
- Dosage du café moulu

**SMOOTH SHOT**

La machine surveille et ajuste automatiquement l'extraction en temps réel pour améliorer la cohérence des shots. Cette fonctionnalité est active pendant l'extraction de l'espresso.

Pendant l'extraction (shots rapides)

- La machine analyse le débit d'écoulement dans les premières secondes à l'aide d'un débitmètre interne.
- Si un shot rapide est détecté, la pompe fonctionnera à une puissance inférieure.
- La pompe ajuste ensuite automatiquement la pression et le débit pour stabiliser l'extraction.
- La machine vise un temps d'extraction total d'environ 25 à 30 secondes.
- Le résultat est un espresso plus équilibré avec une apparence et une crème cohérentes.

Après l'extraction (shots rapides)

- La machine peut fournir une recommandation de taille de mouture.
- Suivez les instructions à l'écran pour ajuster la taille de la mouture afin d'aider à améliorer les extractions futures.

Pendant l'extraction (shots lents ou bloqués)

- Si l'extraction est excessivement lente ou restreinte, l'ajustement automatique est limité.
- La machine continuera l'extraction mais est susceptible de fonctionner plus longtemps que le temps cible.

Après l'extraction (shots lents ou bloqués)

- Une recommandation de taille de mouture peut être affichée.
- Réglez sur une mouture plus grossière avant l'extraction suivante.

**REMARQUES**

- Le réglage Smooth Shot permet d'optimiser la plupart des extractions trop rapides, généralement causées par des grains de café inadaptés ou rassis.
- Pour les shots lents ou bloqués, un ajustement manuel de la taille de mouture est nécessaire pour améliorer les performances.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des grains de café frais et ajustez la taille de la mouture comme recommandé.

# GUIDE D'EXTRACTION (SEULEMENT ESPRESSO)

| | MOULER | DOSE DE MOUTURE | TASSAGE | DUREE DU SHOT |
|---|---|---|---|---|
| **SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT** | Trop fine | Trop élevée | Trop lourd | Plus de 40 sec. |
| **ÉQUILIBRE** | Optimale | 8-12 g (1 tasse)<br>16-22 g (2 tasses) | 10-15 kg | 25–35 sec. |
| **SOUS-EXTRAIT SOUS-DEVELOPPE • AIGRE** | Trop grossière | Trop peu | Trop léger | Moins de 20 sec. |

# COMMENT FAIRE DU CAFÉ COLD BREW

**ASTUCES**
- Utilisez des grains moyennement torréfiés pour un goût équilibré.
- Pour un goût plus léger, ajoutez de la glace pour diluer le cold brew.
- Remplissez le réservoir d'eau froide. La température de l'eau affecte la température finale du cold brew.

**AVANT DE COMMENCER**
- Remplissez le réservoir d'eau courante froide.
- Utilisez du café fraîchement moulu.
- Assurez-vous que le porte-filtre et le panier-filtre sont propres et secs.

**REMARQUE**
Cold brew peut être réalisé immédiatement après la mise sous tension de la machine. Si la machine n'a pas été utilisée pour des boissons chaudes, il n'est pas nécessaire de la rincer. Pour contourner le rinçage, sélectionnez Cold Brew immédiatement après l'allumage.

**PROCÉDURE**

**1.** Sélectionnez le mode Cold Brew

- Sélectionnez Cold Brew sur la machine.

**2.** Effectuez un rinçage Cold Brew si nécessaire (assurez-vous qu'il n'y ait pas de porte-filtre dans le groupe chauffant).

**3.** Préparez le café

- Mettez une tasse de capacité minimale de 150 ml sous le groupe chauffant
- Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre
- Placez le dosing funnel sur le porte-filtre.
- Dosez le café moulu dans le panier-filtre.
- Tassez le café uniformément pour créer une surface plane.
- Après le tassage, retirez the Dosing Funnel du porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et verrouillez-le fermement en place.

**4.** Processus d'Infusion Automatique

La machine complète automatiquement la séquence suivante :
- **Pré-infusion** (10 secondes) : Un flux doux d'eau froide imprègne le disque de café.
- **Pause de pré-infusion** (25 secondes) : Le débit d'eau s'arrête, permettant au café de se dilater et de développer ses saveurs.
- **Infusion** : La machine délivre environ 150 ml de café cold brew.

**REMARQUE**
Le processus complet prend environ 2 minutes.

**5.** Servez

- Retirez la tasse une fois l'infusion terminée.
- Servez tel quel, ou ajoutez de la glace, du lait ou un édulcorant au goût.

**APRES L'INFUSION DE CAFE CHAUD**
Si un espresso chaud ou une autre boisson chaude a été préparée avant de faire un cold brew :
- Suivez l'invite à l'écran pour rincer le système
- Laissez la machine distribuer environ 60 ml d'eau.
- Cela enlève l'eau chaude résiduelle pour garantir une saveur optimale au café cold brew.

**IMPORTANT**
Le fait de ne pas purger peut entraîner une température de brassage plus élevée et réduire la qualité de la saveur.

**AJUSTER LE VOLUME DE CAFÉ**
**1.** Appuyez et maintenez le cadran sur le café choisi pendant 2 secondes.
**2.** Tournez le cadran pour ajuster le volume plus élevé ou plus bas.
**3.** Appuyez sur le cadran pour confirmer la sélection.

**REMARQUE**
La fonction de shot doux ne peut être activée que pour la taille de boisson par défaut.

# UTILISER LE LEVIER VAPEUR / EAU CHAUDE

**BUSE VAPEUR FROIDE AU TOUCHER**

**FAIRE MOUSSER LE LAIT :**
**Purger la buse vapeur**
- Mettez la buse vapeur au-dessus du bac de récupération.
- Abaissez le levier à la position VAPEUR pour purger la vapeur et rincer les éléments chauffants.
- Attendez la fin du chauffage, purgez pendant quelques secondes et remettez le levier en position de veille.

**Préparer la mousse de lait**
- Plongez l'extrémité de la buse vapeur dans le pichet à lait, à environ 1 à 2 cm sous la surface du lait.
- Positionnez la buse vapeur près du côté droit du pichet, à la position 3 heures. Assurez-vous que la buse vapeur ne touche pas le pichet.
- Abaissez le levier à la position VAPEUR pour commencer à texturer le lait.
- Lorsque le lait atteint la température recommandée, remettez le levier en position de veille avant de retirer le pichet à lait.

**Nettoyez la buse vapeur**
- Mettez le pichet à lait de côté.
- Nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Orientez l'extrémité de la buse vapeur au-dessus du bac de récupération, puis activez brièvement la vapeur pour évacuer les résidus de lait à l'intérieur de la buse.
- Versez le lait texturé directement dans votre espresso.

**REMARQUE**
- Après 3 minutes de vapeur en continu, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur. Si cela se produit replacez le levier en position de veille.
- Après un cycle vapeur, la machine effectue automatiquement un rinçage pour refroidir la machine à la température d'extraction. Laissez le bac de récupération en place pendant ce processus.

**Distribution d'eau chaude**

**REMARQUE**
- La machine doit purger la vapeur avant de distribuer de l'eau chaude.
- Le volume maximal d'eau chaude est de 240 ml.

- Soulevez le levier pour le placer en position EAU CHAUDE.
- Afin d'arrêter l'écoulement d'eau chaude, replacez le levier en position de veille.

**AVERTISSEMENT**
La température de l'eau chaude est d'environ 90°C (194°F). Manipulez les boissons chaudes avec précaution pour éviter les brûlures.

**CONSEILS POUR TEXTURER LE LAIT**
- La préparation de la mousse de lait se fait en deux phases : l'étirement et le réchauffage. Ces deux opérations doivent se fondre en une seule, le but étant d'obtenir un lait à la texture onctueuse et soyeuse à la bonne température.
- Utilisez du lait de qualité frais et froid.
- Remplissez le pichet à lait (ne pas trop remplir).
- Placez la buse vapeur sur le bac de récupération et tournez le levier de la position veille à la position vapeur et attendez que la vapeur circule vigoureusement.
- Soulevez le levier de la vapeur en position veille pour mettre la vapeur en pause, puis dans les 8 secondes qui suivent, insérez l'extrémité de la buse vapeur dans le pichet à lait et remettez le levier en position VAPEUR.
- Veillez à ce que la buse vapeur soit à 1 ou 2 cm sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position 3 heures.
- Maintenez l'extrémité de la buse juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet de tourbillon.
- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pichet. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait. Vous devrez peut-être doucement rompre la surface du lait avec l'extrémité afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Plongez l'extrémité sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température lorsque le pichet est confortablement chaud au toucher.
- Mettez le levier en position de veille avant de retirer le pichet à lait de la buse vapeur.
- Posez le pichet de côté, abaissez le levier en position vapeur pour purger les résidus de lait de la buse vapeur, puis relevez le levier en position de veille et essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Tapotez le pichet sur le banc pour faire tomber les bulles éventuelles.
- Faites tourner le pichet pour polir et réintégrer la texture.
- Versez le lait directement dans l'espresso.

**ASTUCE**
Le plus important est de procéder rapidement, avant que le lait ne commence à se séparer.

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

**AJUSTEMENT DE LA TEMPERATURE D'INFUSION**
Chaque type de grain de café nécessite une température d'eau différente pour révéler toutes ses saveurs. La température d'infusion peut être ajustée à partir du réglage par défaut :

**PROCÉDURE**

1. Appuyez et maintenez le bouton Paramètres à côté de l'écran LED pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Tournez le cadran pour faire défiler jusqu'à Température d'infusion.
3. Tournez le cadran pour sélectionner le type de torréfaction qui correspond à vos grains : Léger, Moyen, Foncé, ou Décaféiné.
4. Appuyez sur le cadran pour confirmer le type de torréfaction et la température associée.

**RÉGLAGE DES MEULES CONIQUES**

Certains types de café peuvent nécessiter une valeur plus élevée ou plus faible que la plage disponible pour obtenir une extraction ou une infusion idéale. Cette machine à espresso permet notamment d'élargir cette plage de mouture grâce à une meule supérieure réglable. Nous vous recommandons de n'effectuer qu'un seul ajustement à la fois.
(Se référer aux illustrations de la Fig. E à la page suivante)

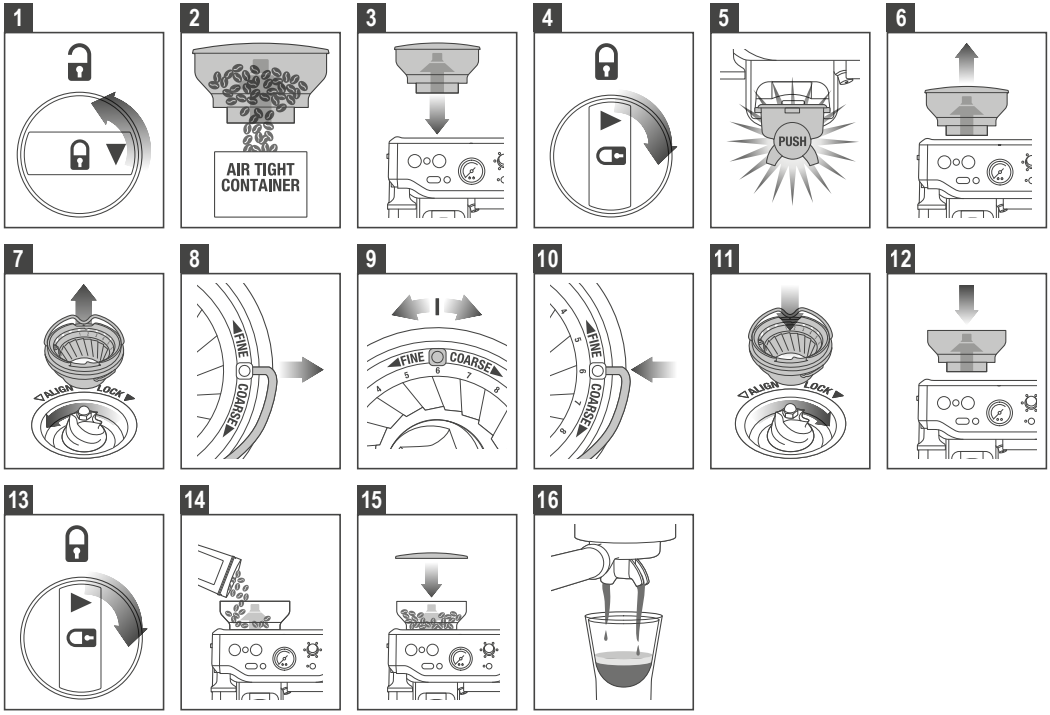
1. Déverrouillez la trémie
2. Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner le cadran pour faire tomber les grains dans le récipient.
3. Alignez la trémie dans la position adéquate
4. Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide
5. Retirez la trémie
6. Retirez le broyeur supérieur
7. Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule
8. Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière ou plus fine
9. Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée
10. Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule
11. Poussez fermement la meule supérieure en position
12. Verrouillez le broyeur supérieur
13. Alignez la trémie dans la position adéquate
14. Verrouillez la trémie
15. Vérifiez votre extraction

**REMARQUE**
La meule extérieure est réglée sur 6 lorsque l'appareil est neuf.

**RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT**

Pour effectuer une réinitialisation d'usine et revenir à tous les paramètres par défaut, maintenez le bouton de paramètres à côté de l'écran LED et faites défiler les options de paramètres où 'Réinitialisation d'usine' apparaîtra, appuyez sur le cadran et confirmez.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**REMPLACEMENT DU FILTRE A EAU DANS LE RESERVOIR D'EAU**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

1. Retirez le filtre de son enveloppe en plastique et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.
2. Rincez le filtre à l'eau froide du robinet pendant 5 secondes.
3. Insérez le filtre dans le support de filtre.
4. Réglez le cadran de la date sur 3 mois plus tard.
5. 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 Sage ou visitez notre site Web à l'adresse suivante www.sageappliances.com

**CYCLE DE NETTOYAGE DU GROUPE CHAUFFANT**

Appuyez et maintenez le bouton de paramètres à côté de l'écran LED et suivez les invites à l'écran pour effectuer le cycle de nettoyage.

# DETARTRAGE

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

**REMARQUES**

- Assurez-vous d'avoir bien retiré le réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.
- La machine affichera automatiquement un rappel lorsqu'il sera temps de lancer un cycle de détartrage. Tandis que le cycle de nettoyage est important pour garder la tête d'infusion propre des huiles de café, le cycle de détartrage est essentiel pour s'assurer que la machine reste propre à l'intérieur et exempte de dépôts minéraux. Il est recommandé de détartrer votre appareil tous les 90 jours lorsque la dureté de l'eau est au niveau 4 ; et lorsque la dureté de l'eau est au niveau 6, détartrez votre appareil tous les 60 jours.
- 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.

**CYCLE DE DÉTARTRAGE**

Appuyez et maintenez le bouton de paramètres à côté de l'écran LED et suivez les invites à l'écran pour effectuer le cycle de détartrage.

**ÉTALONNAGE DU PORTE-FILTRE**

La machine mesure le poids du porte-filtre sur le support de dosage. L'étalonnage réinitialise ce poids de référence pour garantir un dosage précis.

**INVITE D'ETALONNAGE AUTOMATIQUE**

Si la machine détecte une lecture de poids anormale sur le support de dosage, l'écran LED affiche « Étalonnage nécessaire ».

1. Suivez les instructions à l'écran pour commencer l'étalonnage.
2. Lorsque vous y êtes invité, retirez le porte-filtre du support de dosage pour réinitialiser le poids de référence.

**3.** Suivez les autres instructions pour terminer l'étalonnage.

**ÉTALONNAGE MANUEL**

L'étalonnage peut également commencer à partir du menu des paramètres.

**1.** Appuyez et maintenez le bouton Paramètres à côté de l'écran LED pour ouvrir le menu des paramètres.
**2.** Tournez le cadran pour faire défiler les options jusqu'à ce que Étalonner apparaisse.
**3.** Lorsque vous y êtes invité, retirez le porte-filtre du support de dosage pour réinitialiser le poids de référence.
**4.** Appuyez sur le cadran pour sélectionner Étalonner, puis suivez les instructions à l'écran.

**NETTOYAGE DU MOULIN CONIQUE INTEGRE**

(Se référer aux illustrations de la Fig. F à la page suivante)
Ce nettoyage du moulin élimine l'accumulation d'huile sur les meules, ce qui peut nuire aux performances.

**1.** Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée de la prise de courant.
**2.** Déverrouillez la trémie
**3.** Videz la trémie
**4.** Replacez la trémie
**5.** Verrouillez la trémie
**6.** Faire tourner le moulin vide
**7.** Déverrouillez la trémie
**8.** Retirez la trémie
**9.** Déverrouillez le broyeur supérieur
**10.** Ôtez le broyeur supérieur
**11.** Nettoyez le broyeur supérieur à l'aide d'une brosse
**12.** Nettoyez le broyeur inférieur à l'aide d'une brosse
**13.** Nettoyez le goulot à l'aide de la brosse

**NETTOYAGE AVANCÉ DES BROYEURS CONIQUES**

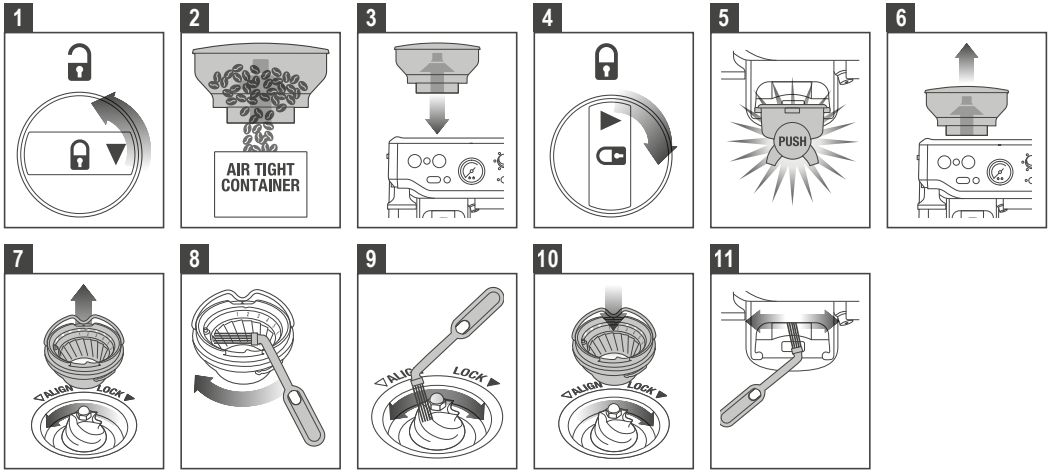
(Se référer aux illustrations de la Fig. G à la page suivante)

**1.** Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée de la prise de courant.
**2.** Retirez la trémie
**3.** Tournez le cadran de broyage au réglage le plus fin.
**4.** Utilisez un embout de 10 mm. Faites pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour desserrer l'écrou uniquement
**5.** Tournez au réglage le plus grossier
**6.** Déverrouillez et retirez le broyeur supérieur
**7.** Retirez l'écrou, la rondelle élastique et la rondelle plate. Retirez le broyeur inférieur avec précaution
**8.** Retirez le ventilateur et les rondelles à l'aide d'une pince longue
**9.** Débloquez le goulot de sortie de la mouture à l'aide de la brosse ou d'un cure-pipe
**10.** Nettoyez le goulot à l'aide de la brosse
**11.** Insérez les rondelles et le ventilateur à l'aide d'une pince longue
**12.** Insérez le broyeur inférieur (veillez à aligner la goupille et la cavité). Insérez la rondelle plate et la rondelle élastique
**13.** Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour resserrer l'écrou
**14.** Insérez et verrouillez le broyeur supérieur
**15.** Replacez et verrouillez la trémie
**16.** Allumez la machine et ajustez à la taille de mouture souhaitée.

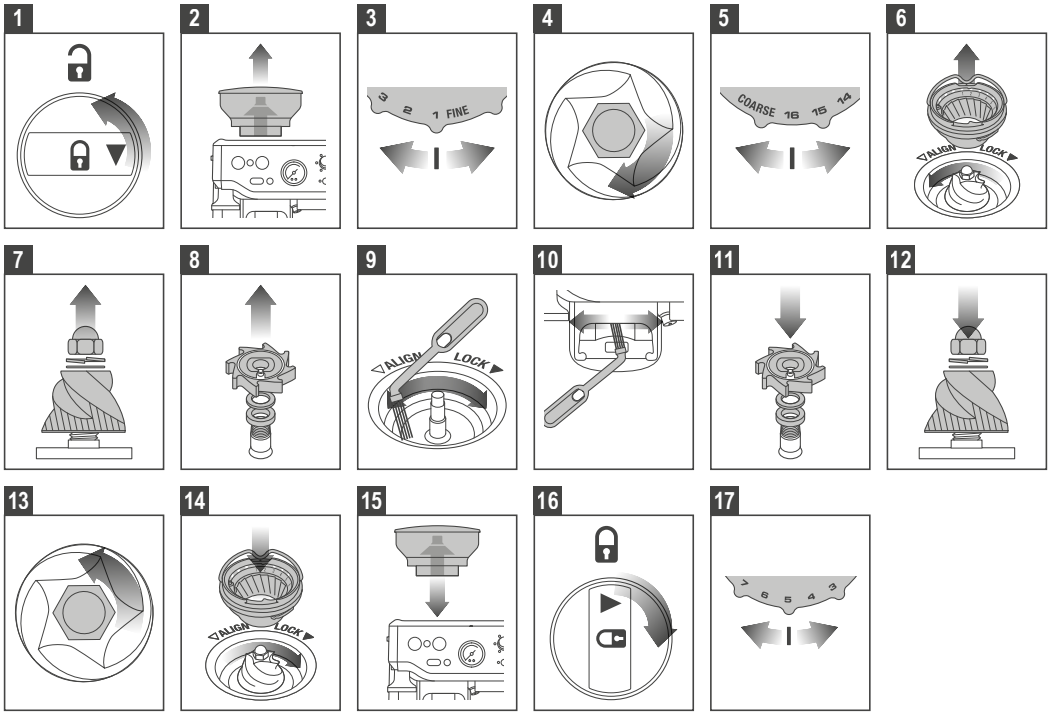
**NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR**

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Puis, une fois la buse vapeur replacée au-dessus du bac de récupération, tournez brièvement le levier VAPEUR/EAU CHAUDE sur la position VAPEUR. Cela dégagera l'intérieur de la buse vapeur de tout dépôt de lait.
- Si l'un des trous de la buse vapeur venait à être obstrué, assurez-vous que le levier VAPEUR / EAU CHAUDE est sur la position VEILLE. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et la laisser refroidir. Retirez l'embout vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'enveloppe

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

de l'embout à l'aide de l'outil à douille pour brosse. Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer les trous éventuels.

- Si vous ne parvenez pas à désobstruer la buse vapeur ainsi, retirez l'extrémité de cette dernière grâce à la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-la tremper dans de l'eau chaude. Utilisez la pointe située à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour déboucher le ou les orifices avant de remonter la pièce et de la refixer à la buse vapeur.

**REMARQUE**
La brosse a une découpe de douille pour faciliter le retrait de l'enveloppe de l'embout.

**NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE**

- Les paniers à filtre et porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer tous les résidus huileux de café.
- 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 de nettoyage 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/DU GROUPE CHAUFFANT/PURGE PAR DOUBLE PRESSION**

- L'intérieur du groupe chauffant et le filtre de la douchette doivent être essuyés avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.
- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier filtre dans le porte-filtre, puis placez le porte-filtre dans le groupe chauffant.
- Appuyez deux fois sur le bouton d'extraction/lecture et un court débit d'eau éliminera tout résidu de café.

**NETTOYAGE DU SUPPORT DE DOSAGE À BALANCE INTÉGRÉE**

- **ATTENTION :** Le support de dosage contient une cellule de charge de précision. Manipulez-le avec soin pendant le nettoyage afin de ne pas endommager les composants de détection. Utilisez uniquement la brosse de nettoyage fournie pour retirer délicatement les résidus de café moulu. N'utilisez ni eau, ni produits de nettoyage, ni air comprimé, ni objets pointus, et n'exercez aucune pression sur le support**.**

**NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION ET DU TIROIR DE RANGEMENT**

- Le bac de récupération doit être retiré, vidé et nettoyé régulièrement, en particulier lorsque l'indicateur de bac plein remonte et devient visible.
- Retirez la grille du bac de récupération. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur de bac de récupération plein peut également être retiré du bac de récupération en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau de récupération) et le nettoyer avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface. Ne lavez aucune des pièces ou accessoires au lave-vaisselle.

**REMARQUE**
Toutes les pièces doivent être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.

**RINÇAGE À L'EAU CLAIRE**

Après chaque préparation de café, nous vous recommandons d'effectuer un rinçage transparent avant d'éteindre la machine. Insérez le disque de nettoyage dans le panier-filtre, puis insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant. Appuyez sur le bouton de lecture et laissez la pression monter pendant 20 secondes, puis appuyez de nouveau sur le bouton de lecture pour arrêter l'appareil et relâcher la pression.

**NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU PLATEAU CHAUFFANT POUR TASSES**

Vous pouvez nettoyer le boîtier et le plateau chauffant pour tasses avec un chiffon doux et humide. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

**RANGEMENT DE LA MACHINE**

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

# RESOLUTION DES PROBLEMES

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION FACILE |
|---|---|---|
| Lorsque la machine est allumée, les voyants de vapeur clignotent. | • Le levier de vapeur n'est pas en position VEILLE. | • Tournez le levier de vapeur en position VEILLE. La machine commencera la procédure normale de montée en température. |
| Le café ne coule pas | • La machine n'est pas allumée ou branchée. | • Assurez-vous que la machine est branchée, allumée au niveau de la prise de courant et que le bouton d'alimentation est en position ON. |
| | • Le réservoir d'eau est vide. | • Remplissez le réservoir d'eau. |
| | • Le café moulu est trop fin. | • Reportez-vous à la section « Guide d'extraction ». |
| | • Trop de café dans le filtre. | • Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso adéquate. Reportez-vous à la section « Guide d'extraction ». |
| | • Le filtre est bloqué. | • Se référer à « Dosage ». |
| | • La mouture de café est trop grossière. | • Nettoyez les filtres. Reportez-vous à la section « Guide d'extraction ».<br>• Ajustez pour une mouture plus fine ou utilisez la fonction Smooth Shot. |
| Le café coule trop rapidement. | • Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre. | • Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso adéquate. Se référer à « Dosage ». |
| | • Le café moulu n'est pas assez tassé. | • Se référer à « Dosage ». |
| Le café est trop froid. | • Le lait n'est pas assez chaud (pour la préparation d'un cappuccino ou d'un latte).<br>• La tasse est froide<br>• Type de grains incorrect | • Lorsque la base du pichet devient trop chaude pour être touchée, cela indique que le lait est à la bonne température. Reportez-vous à la section « Préparation d'une mousse de lait »<br>• Préchauffez la tasse avant utilisation<br>• Ajustez la température des grains. |
| Il n'y a pas de crème. | • La mouture du café est trop grossière. | • Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso adéquate. Reportez-vous à la section « Guide d'extraction ». |
| | • Le café moulu n'est pas frais. | • Remplacez les anciens grains par des grains fraîchement torréfiés ou pré-moulus. Le café moulu ne doit pas être conservé plus d'une semaine. |
| | • Les orifices du filtre sont bloqués. | • Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer les pores. Reportez-vous à la section « Nettoyage du panier-filtre » |
| La machine fait un bruit de pompage/pulsation pendant l'extraction du café ou le moussage du lait. | • Le support de filtre n'est pas correctement inséré dans le groupe chauffant.<br>• Cycle vapeur | • Reportez-vous à la section « Insertion du porte-filtre »<br>• La machine fera pulser la pompe pendant le cycle vapeur ou de moussage. |

| | | |
|---|---|---|
| Le café déborde autour du support de filtre. | • Il y a des grains de café moulu sur le bord du filtre. | • Retirez l'excédent de café moulu sur le rebord du support de filtre afin de garantir un bon emboîtement dans la tête d'infusion. |
| | • Il y a trop de café moulu dans le filtre. | • Reportez-vous à la section « Ajuster la quantité de mouture » |
| | • Le réservoir d'eau est vide ou presque.<br>• Le porte-filtre n'est pas suffisamment serré<br>• Le joint du groupe chauffant doit être remplacé | • Remplissez le réservoir d'eau.<br>• Tournez jusqu'à ce que le porte-filtre soit fermement verrouillé en place. Cela peut être plus à droite que directement vers l'extérieur.<br>• Après une utilisation intensive, il peut être nécessaire de remplacer le joint du groupe chauffant. Contactez le centre de service Sage. |
| Le café s'extrait en gouttes du porte-filtre. | • Le café moulu est trop fin. | • Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso adéquate. Reportez-vous à la section « Réglage de la mouture ». |
| | • La machine est bloquée par des dépôts minéraux | • Détartrez la machine. |
| | • Le réservoir d'eau est vide | • Remplissez le réservoir d'eau |
| L'embrayage de sécurité du moulin s'est activé. | • Le réservoir d'eau est vide.<br>• Le réglage de mouture est trop fin<br>• Les grains sont trop durs à moudre<br>• Une obstruction empêche la mouture | • Remplissez le réservoir d'eau<br>• Réglez sur une mouture plus grossière<br>• Certaines torréfactions légères ou grains vieillis ne peuvent pas être moulus<br>• Reportez-vous à la section « Nettoyer le broyeur conique » et retirez l'obstruction comme les pierres ou le bois. |
| La machine fait entendre un bruit de pompage intense et continu | • Le réservoir d'eau n'est pas bien en place | • Remplissez le réservoir d'eau |
| | • Le réservoir d'eau est vide | • Remplissez le réservoir d'eau. |
| Aucune vapeur n'est générée. | • Le réservoir d'eau est vide. | • Remplissez le réservoir d'eau. |
| | • Le cadran Vapeur pas en position VAPEUR. | • Tournez le cadran vapeur sur la position VAPEUR. |
| | • La buse vapeur est obstruée. | • Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout en utilisant la clé au centre de l'outil de nettoyage. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ». |
| | • Il n'y a pas assez de vapeur | • La buse vapeur est peut-être bloquée. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».<br>• Utilisez du lait frais et froid. Reportez-vous à la section « Préparation d'une mousse de lait »<br>• Un détartrage de la machine peut être nécessaire |
| Pas de mouture ou de pompage. | | • La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 à 60 minutes. |
| La machine ne fonctionne pas. | • Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains. | • Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. |
| Aucun café moulu ne sort du moulin. | • Sortie du moulin bloquée. | • Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique ». |
| | • Eau/condensation dans le moulin et la sortie. | • Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique ». |
| | • Le réservoir doit être verrouillé. | • Retirez le réservoir, vérifiez s'il y a des débris, puis remettez le réservoir à l'emplacement correct. |
| Trop/trop peu de café moulu présent dans le panier-filtre. | • Les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture nécessitent une modification.<br>• Trop de café moulu accumulé autour des composants de dosage | • Réinitialisez la machine aux paramètres par défaut ou reprogrammez les nouveaux réglages de dose de café.<br>• Nettoyez le support de porte-filtre en utilisant la brosse fournie. |
| Trop/trop peu d'espresso présent dans la tasse. | • Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger. | • Éteignez le moulin immédiatement. Retirez le réservoir et dégagez le blocage à la sortie. Retirez la meule supérieure et nettoyez la meule inférieure. Reportez-vous à « Nettoyage avancé des meules coniques ».<br>• Ajustez la taille de la tasse (appuyez et maintenez le cadran de sélection de boisson pendant 2 secondes et ajustez le volume de la boisson). |
| La jauge de pression ne fonctionne pas | • Utilisation de vieux grains de café torréfiés dont la date de péremption est dépassée. | • Utilisez du café fraîchement torréfié dans un délai de quatre semaines après la date de torréfaction. |
| | • La mouture de café est trop grossière. | • Ajustez la mouture à un réglage plus fin.<br>• Utilisez un disque en caoutchouc et placez-le à l'intérieur du panier-filtre d'une tasse (pas de café) et lancez un shot ; lorsque l'aiguille bouge, le cadran de la jauge de pression fonctionne. |
| | • Le réservoir d'eau est vide<br>• Smooth shot réduit la pression pour une meilleure tasse | • Remplissez le réservoir d'eau<br>• Ajustez sur un degré de mouture plus fin |
| Trop de dégâts de café | | • Utilisez le dosing funnel fourni |

# ONDERDELEN

(Zie Fig. A op de volgende pagina)

**A.** Deksel van het bonenreservoir
**B.** Bonenhouder
**C.** Geïntegreerde precisiemolen met kegelvormige maalelementen
**D.** Doseer- / maalknop
**E.** Selectieknop bakje
**F.** Knop POWER (aan/uit)
**G.** OLED-scherm
**H.** Instellingen-/annuleerknop
**I.** Afneembare tamper
**J.** Houder ingebouwde weegschaal
**K.** Verborgen opbergbak voor gereedschap
**L.** Grill-opvangbak
**M.** Plaat voor opvangbak
**N.** Opvangbak
**O.** Manometer voor espresso-extractie
**P.** Draaiknop drankkeuze
**Q.** Bereidingsknop
**R.** Stoom-/ Heetwaterhendel
**S.** Smooth Shot-knop
**T.** Afneembaar waterreservoir van 2 liter
**U.** 360˚ draaibaar stoompijpje
**V.** Zetgroep

# ACCESSOIRES

(Zie Fig. B op de volgende pagina)

**1.** The Dosing Funnel™ 54
**2.** Enkelwandige filtermand voor 2 kopjes*
**3.** Enkelwandige filtermand voor 1 kopje
**4.** Roestvrijstalen portafilter van 54 mm
**5.** Waterfilterhouder en filter
**6.** Ontkalkingspoeder
**7.** Reinigingspoeder zetgroep
**8.** Reinigingsschijf
**9.** Reinigingsborstel
**10.** Reinigingstool voor stoompijpje
**11.** Binnenzeskantsleutel
**12.** Melkkan van roestvrij staal

* Enkelwandig filterbakje voor 2 kopjes zit al in portafilter

# FUNCTIES

**VERWARMINGSSYSTEEM MET THERMOSPOEL**
Geïntegreerde thermospoel van roestvrij staal regelt de watertemperatuur nauwkeurig.

**GEÏNTEGREERDE MOLEN MET KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN**
De geïntegreerde molen met kegelvormige maalelementen biedt 30 maalinstellingen, waardoor je meer controle hebt over de maling, geschikt voor verschillende koffiebonen en brandingsprofielen. Verfijn je maalgrootte voor een optimale extractie.

**STOOMPIJPJE MET KOELE HANDGREEP**
Ontworpen om volledige stoomprestaties te leveren voor melk textureren, terwijl het externe oppervlak tijdens en na gebruik aanzienlijk koeler blijft.

**DOSEREN OP BASIS VAN GEWICHT**
Een geïntegreerde weegcel met Acaia-technologie, die direct in de maalhouder is ingebouwd en het gewicht van de koffie in realtime meet tijdens het malen, zorgt voor nauwkeurige en consistente dosering.

**SMOOTH SHOT**

Smooth Shot gebruikt de automatische doorstroomregeling om slim de waterstroom tijdens het extractieproces te volgen en aan te passen, waardoor elk koffiedrankje de ideale contacttijd krijgt. Dit helpt bij het bereiden van een zachtere, meer gebalanceerde espresso waarbij het minder vaak nodig is om handmatige aanpassingen te doen.

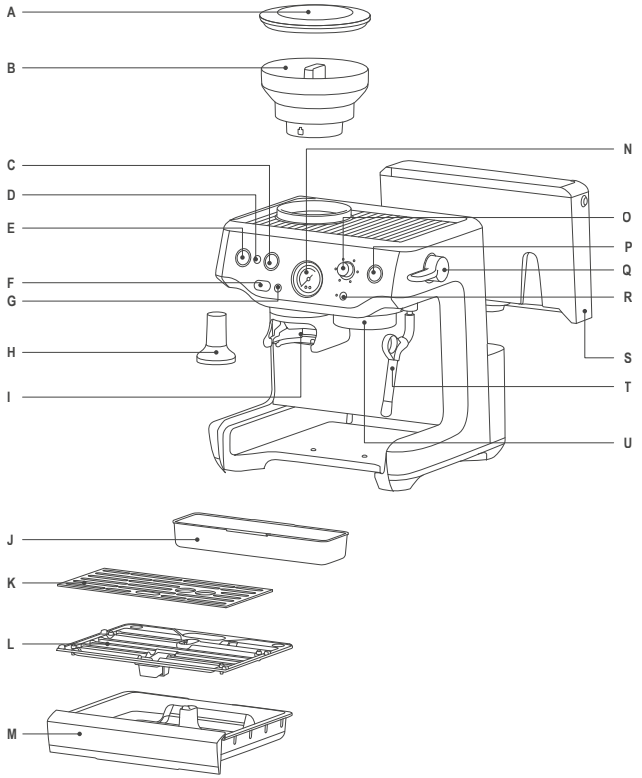
**BEGELEIDING VOOR MAALGROOTTE**

De Begeleiding voor maalgrootte adviseert kleine aanpassingen om je maalgrootte te verfijnen wanneer dat nodig is, zodat je sneller je best smakende shot bereikt en minder bonen verspilt. Volg de aanwijzingen op het scherm en pas de draaiknop voor maalgrootte aan de linkerkant van de machine aan. De Begeleiding voor maalgrootte wordt automatisch geactiveerd wanneer Smooth Shot is ingeschakeld, maar kan worden uitgeschakeld in Instellingen.

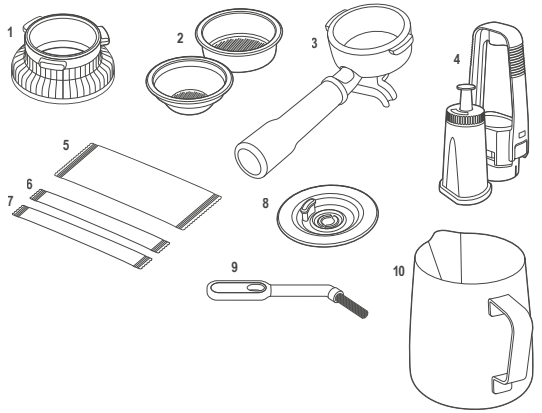
**LEDSCHERMPJE**
Een klein display geeft de maalgrootte, de bereidingsstatus, de temperatuur en de behoefte aan onderhoud weer.

**COLD BREW**
De Cold Brew-functie gebruikt een gecontroleerd extractieproces bij lage temperatuur. Het proces duurt ongeveer 90 seconden en bereidt een zachte, milde koffie!

# Fig. A




# Fig. B



**SPECIALE HEETWATERUITLOOP**
Speciale heetwateruitloop voor het maken van long blacks en het voorverwarmen van kopjes.

# INGEBRUIKNAME

**VOOR HET EERSTE GEBRUIK**
Voorbereiding van het apparaat
Verwijder en gooi alle labels en verpakkingsmaterialen van je espressomachine weg. Controleer of je alle onderdelen en accessoires uit de doos hebt gehaald voordat je de verpakking weggooit. Verwijder het waterreservoir van de achterkant van de machine door aan de handgreep van het waterreservoir te trekken. Reinig onderdelen en accessoires (waterreservoir, portafilter, filterbakjes, melkkan) met warm water en een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en daarna grondig drogen.

**Installatie van de waterfilter**
(Zie Fig. C op de volgende pagina)

1. Haal de waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic zak.
2. Laat de filter 5 minuten in koud water weken.
3. Spoel de filter af met koud water.
4. Zet de filter in de filterhouder.
5. Stel de herinnering in voor de vervanging volgende maand. Aanbevolen wordt om de filter om de 3 maanden te vervangen.
6. Zet de filter in de filterhouder.
7. Om de gemonteerde filterhouder in het waterreservoir te installeren, lijn je de basis van de filterhouder uit met de adapter in het waterreservoir. Duw omlaag om hem vast te zetten.

**OPMERKING**
Als je de waterfilter elke drie maanden vervangt, hoef je het apparaat minder vaak te ontkalken. Filters zijn te koop op www.sageappliances.com.

# FUNCTIE

**HET WATERRESERVOIR VULLEN**
- Zorg ervoor dat de bonenhouder goed op zijn plaats vergrendeld is.
- Zorg ervoor dat de waterfilter stevig in het waterreservoir is geplaatst.
- Gebruik het handvat aan de bovenkant van het waterreservoir om deze op en van de machine af 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 goed 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.

**DE OPVANGBAK BEVESTIGEN**
- Plaats het rooster van de opvangbak bovenop de bak.
- Schuif de opvangbak in het apparaat.

**ALGEMENE BEDIENING**
Controleer of het waterreservoir tot de maximummarkering met koud leidingwater is gevuld.
- Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.

• Druk op de aan/uit-knop. Het lampje van de aan/uit-knop zal knipperen terwijl het apparaat opwarmt.

**APPARAAT GEBRUIKSKLAAR MAKEN EN DOORSPOELEN**

(Zie Fig. D op de volgende pagina)

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

**OPMERKING**

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, zal je automatisch worden gevraagd om een waterdoorspoeling uit te voeren. Volg de aanwijzingen op het scherm; of de onderstaande stappen.

1. Zet een kopje onder de zetgroep en druk op de knop voor 2 kopjes om heet water door de zetgroep te laten lopen.
2. Plaats het stoompijpje boven het lekbakje. Druk de hendel omlaag naar de positie voor stoom en schakel de stoom 10 seconden lang in.
3. Zet een kopje onder de heetwateruitloop. Zet de hendel omhoog naar de positie voor heet water en laat 10 seconden lang water door de heetwateruitloop stromen.
4. Gooi de inhoud van het kopje weg.
5. Herhaal dit proces 3 keer. Gooi de inhoud van de opvangbak weg en vul het waterreservoir bij tot de MAX-markering.

**⚠ WAARSCHUWINGEN**

- Heet water. Risico op verbranding. Leeg voorzichtig de container en de opvangbak.
- Zorg ervoor dat de opvangbak altijd op zijn plaats blijft wanneer de machine is ingeschakeld. Heet water stroomt in de opvangbak tussen het bereiden van koffie en het stomen, en kan overstromen of morsen als de bak wordt verwijderd.

**OPMERKINGEN**

- Vul het water dagelijks bij. Het waterreservoir moet voor elk gebruik met vers, koud leidingwater worden gevuld.
- Gebruik geen sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water in dit apparaat. Dit kan de smaak van koffie beïnvloeden.

**FILTERBAKJES**

Dit apparaat wordt geleverd met enkelwandige filterbakjes voor 1 kopje en 2 kopjes. Gebruik het filterbakje voor 1 kopje voor één kopje koffie en het filterbakje voor 2 kopjes voor 2 kopjes of één sterker kopje of een grotere mok.

Pas de maalhoeveelheid en maalgrootte aan wanneer je een filterbakje voor 1 kopje vervangt door een filterbakje voor 2 kopjes, of omgekeerd.

De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor:

- Filterbakje voor 1 KOPJE = 8-12 g
- Filterbakje voor 2 KOPJES = 16-22 g

**ENKELWANDIGE FILTERBAKJES**

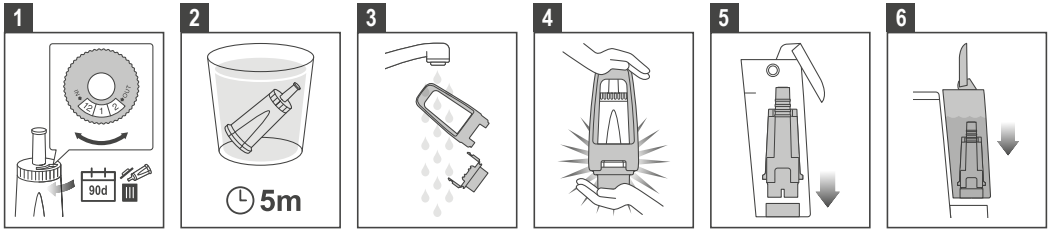
Gebruik enkelwandige filterbakjes wanneer je verse hele koffiebonen maalt.

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

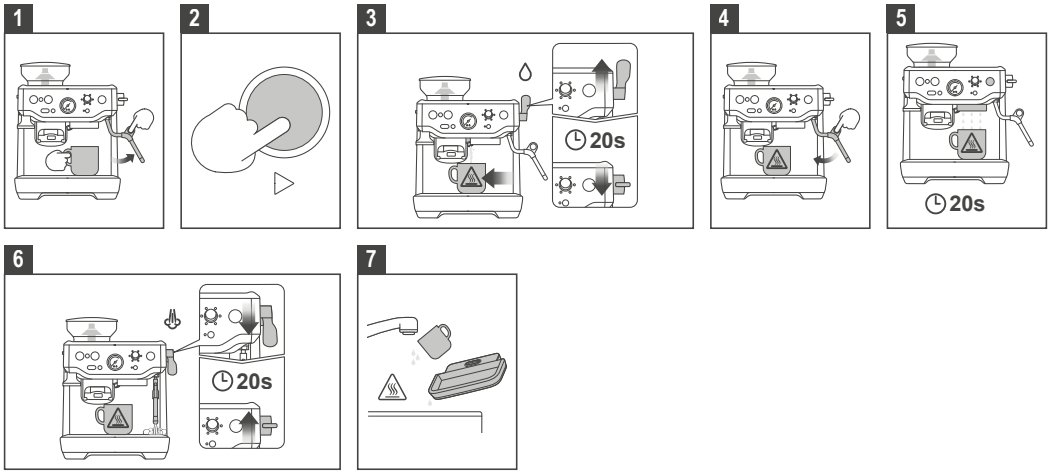
**OPMERKING**

Wij adviseren om de Smooth Shot-functie te activeren wanneer je oudere bonen gebruikt die meer dan 30 dagen over de brandingsdatum zijn of supermarktbonen.

# Fig. C




# Fig. D



# HET MALEN

**OPMERKING**
Dit apparaat is ontworpen voor het malen van hele geroosterde koffiebonen. Vermijd het malen van ongebrande (groene) bonen of zeer harde, dichte gebrande bonen (bijvoorbeeld enkele zeer lichte brandingen). De kans bestaat dat deze bonen niet goed worden gemalen door de maalelementen en dat ze het maalmechanisme beschadigen. Schade veroorzaakt door het malen van ongeschikte bonen wordt gezien als verkeerd gebruik en valt niet onder de productgarantie.

**DE MAALGROOTTE INSTELLEN**
De draaiknop voor MAALGROOTTE heeft 30 instellingen. Draai aan de knop om de maalgrootte aan te passen: naar de achterkant van het apparaat is fijner, naar de voorkant is grover. Hoe lager het getal, hoe fijner de maalgrootte. Hoe hoger het getal, hoe grover de maalgrootte. Het is raadzaam met de instelling 20 te beginnen en deze zo nodig aan te passen. Tijdens de eerste installatie zijn mogelijk enkele aanpassingen van de maalgrootte nodig, op basis van de aanbevelingen van de machine, om je machine te kalibreren en af te stellen.

**OPMERKING**
De molen wordt automatisch uitgeschakeld wanneer er te weinig bonen zijn voor een volledige dosering.

**DOSEREN OP BASIS VAN GEWICHT (INGEBOUWDE WEEGSCHALEN)**
**Zo werkt het**
- Het apparaat meet het gewicht van gemalen koffie in realtime met behulp van een geïntegreerde weegsensor in de portafilterhouder.
- Het display geeft de dosis in grammen in realtime weer, zodat je de dosis kunt controleren terwijl deze wordt gemalen.
- Het malen stopt automatisch wanneer de doeldosis is bereikt.
- Hoogwaardige sensoren zorgen voor nauwkeurige dosering.
- De dosering is gebaseerd op gewicht in plaats van maalduur, zodat de resultaten consistent blijven, ongeacht hoe lang het malen duurt.

**Voordelen voor de gebruiker**
- Maakt giswerk van tijdgebonden malen overbodig
- Verbetert de consistentie van elk kopje door nauwkeurige doseercontrole
- Vermindert koffieverspilling door over- of onderdosering te voorkomen

**OPMERKINGEN**
- Controleer of de machine aan staat.
- Controleer of de bonenhouder is gevuld.
- Controleer of de filterhouder schoon en droog is.

**Stapsgewijze handleiding**
1. Plaats de doseertrechter op de portafilter.
2. Plaats de portafilter met de doseertrechter in de molenhouder.
3. Controleer de ingestelde dosering: Het apparaat heeft een standaard doseringsinstelling voor elk formaat bakje. Pas de dosering aan door naar het instellingenmenu te gaan.
4. Begin met malen: Druk op de knop om het malen te activeren. De molen begint met het doseren van de gemalen koffie in de filterhouder.
5. Controleer de dosis: Observeer de live weergave van het gewicht terwijl de dosis in realtime stijgt. De weergegeven waarde wordt continu bijgewerkt tijdens het malen.
6. Sta automatisch stoppen toe: De molen stopt automatisch zodra de doeldosis is bereikt.

**OPMERKING**
Raak de portafilter niet aan tijdens het malen. Contact kan onnauwkeurige meting van het gewicht veroorzaken.

7. Verwijder de portafilter: Verwijder de portafilter en doseertrechter voorzichtig uit de houder zodra het malen is gestopt.
8. Ga nu aandrukken: Verdeel en druk de koffie gelijkmatig aan voor de extractie.
9. Haal na het aandrukken, maar vóór de extractie, de doseertrechter van de portafilter af.

**OPMERKINGEN**
- De ingebouwde weegschaal meet alleen tijdens het malen. Deze meet niet wat de extractie oplevert.
- Het systeem biedt zeer nauwkeurige metingen voor consistente dosering.

**TIPS**
- Behoud een consistente maalgrootte (tenzij de machine iets anders aangeeft) en verse bonen voor herhaalbare resultaten.
- Stoot niet tegen de machine en verplaats deze niet tijdens het malen, omdat dit de nauwkeurigheid kan beïnvloeden.
- Koffiebonen zijn een natuurproduct; de dichtheid kan verschillen op basis van branding, de variëteit en de maalgrootte. Hoewel het bakje is ontworpen voor een dosering van 18 g, is het mogelijk dat sommige koffiesoorten meer (of zelfs minder) volume innemen en overstromen bij dat gewicht. Als dit gebeurt, gebruik dan de doseertrechter voor een schoner gebruik of verminder/pas de dosering iets aan.
- Raak de portafilter niet aan of houd deze niet vast tijdens het malen.
- Zorg ervoor dat de machine tijdens het doseren niet wordt beïnvloed door trillingen van externe apparaten

**HANDMATIG DOSEREN**
- Druk op de maalknop en houd deze ingedrukt tot de gewenste dosering is bereikt en laat de knop los.

**OPMERKING**
Gaat de DOSE-knop (Dosering) niet branden, controleer dan of de portafilter stevig in de houder is geplaatst en de bonencontainer op zijn plaats is vergrendeld.

**ZO ZET JE KOFFIE**
De zetgroep uitspoelen
Laat voordat je de portafilter in de zetgroep plaatst kort even water door de zetgroep lopen door twee keer op de knop Play (Afspelen) te tikken. Dit zorgt ervoor dat koffieresidu uit de zetgroep wordt verwijderd en stabiliseert de temperatuur voorafgaand aan de extractie.

**De portafilter plaatsen**

**WAARSCHUWING**
Plaats de portafilter met de doseertrechter NIET in de zetgroep.

- Haal de doseertrechter langzaam van de portafilter af.
- Plaats de portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat je weerstand voelt.
- Selecteer je gewenste koffie door de draaiknop voor drankjes te draaien:
- Enkele espresso
- Dubbele espresso
- Lungo Espresso
- Cold brew
- Aangepaste Espresso
- Aangepaste Cold Brew

**Een espressoshot maken**
- Zet één of twee voorverwarmde kopjes onder de portafilter.
- Druk op de knop **Play** (Afspelen) om de extractie te starten.

**OPMERKING**
Pas de maalgrootte aan als het te fijn of te grof is en herhaal de extractie. (Tabel voor begeleiding bij extractie op de volgende pagina)

**Smaakprofiel**
Een espresso met een goede extractie is in balans qua zoetheid, zuurgraad en bitterheid. Smaak wordt beïnvloed door de volgende variabelen:

- Type koffieboon
- Brandingsgraad
- Versheid van de bonen
- Maalgrootte (grofheid of fijnheid)
- De dosis gemalen koffie

**SMOOTH SHOT**
Het apparaat monitort en past de extractie automatisch in realtime aan om de consistentie van het kopje koffie te verbeteren.
Deze functie is actief tijdens de extractie van espresso.

Tijdens de extractie (snelle shots)

- Het apparaat analyseert de doorstroomsnelheid in de eerste paar seconden met een interne doorstromingsmeter.
- Als een snel shot wordt gedetecteerd, zal de pomp op een lager vermogen draaien.
- De pomp past vervolgens automatisch de druk en de doorstroming aan om de extractie te stabiliseren.
- Het apparaat streeft naar een totale extractietijd van ongeveer 25-30 seconden.
- Het resultaat is een meer gebalanceerde espresso met een consistente uitstraling en crema.

Na extractie (snelle shots)

- Het apparaat kan advies geven over de maalgrootte.
- Volg de aanwijzingen op het scherm om de maalgrootte aan te passen en toekomstige shots te verbeteren.

Tijdens extractie (trage of dikkere shots)

- Als het shot extreem traag of beperkt is, is automatische aanpassing beperkt.
- Het apparaat zal de extractie voortzetten, maar het kan langer duren dan de beoogde tijd.

Na de extractie (trage of dikkere shots)

- Advies over de maalgrootte kan worden weergegeven.
- Pas de maalgrootte aan naar een grovere maling vóór de volgende extractie.

**OPMERKINGEN**
- Smooth shot optimaliseert de meeste omstandigheden voor snelle shots, die vaak worden veroorzaakt door onjuiste of oude koffiebonen.
- Voor trage of dikkere shots is handmatige aanpassing van de maalgrootte nodig om de prestaties te verbeteren.
- Gebruik verse koffiebonen en pas de maalgrootte aan zoals aanbevolen voor de beste resultaten.

# EXTRACTIEGIDS (ALLEEN ESPRESSO)

| | MALEN | MALEN EN DOSEREN | AANDRUKKEN | DUUR VAN SHOT |
|---|---|---|---|---|
| **OVEREXTRACTIE BITTER • WRANG** | Te fijn | Te veel | Te zwaar | Meer dan 40 sec |
| **GEBALANCEERD** | Optimaal | 8-12 g (1 kopje)<br>16-22 g (2 kopjes) | 10-15 kg | 25-35 sec |
| **ONDEREXTRACTIE ONDERONTWIKKELD • ZUUR** | Te grof | Te weinig | Te licht | Minder dan 20 sec |

# ZO ZET JE COLD BREW-KOFFIE

**TIPS**
- Gebruik mediumgebrande bonen voor een gebalanceerde smaak.
- Voeg ijs toe om de cold brew te verdunnen voor een lichtere smaak.
- Vul het reservoir met koud water. De watertemperatuur beïnvloedt de eindtemperatuur van de cold brew.

**VOORDAT JE BEGINT**
- Vul het reservoir met vers, koud water.
- Gebruik versgemalen koffie.
- Controleer of de portafilter en filterbakje schoon en droog zijn.

**OPMERKING**
Cold brew kan direct na het inschakelen van de machine worden gemaakt. Spoelen is niet nodig als de machine niet is gebruikt voor warme dranken. Selecteer onmiddellijk Cold Brew na het inschakelen om het doorspoelen te omzeilen.

**PROCEDURE**

**1.** Selecteer Cold Brew-modus

- Selecteer Cold Brew op de machine.

**2.** Voer de cold brew-spoeling uit als nodig (controleer of er geen portafilter in de zetgroep zit).

**3.** Bereid de koffie

- Zet een kopje van een minimaal 150 ml onder de zetgroep
- Plaats het filterbakje in de portafilter.
- Plaats de doseertrechter op de portafilter.
- Doe gemalen koffie in het filterbakje.
- Druk de koffie gelijkmatig aan om een vlak oppervlak te creëren.
- Haal de doseertrechter na het aandrukken van de portafilter af.
- Zet de portafilter in de zetgroep en draai deze stevig vast.

**4.** Automatisch bereidingsproces
Het apparaat voert de volgende reeks automatisch uit:
- **Voorinfusie** (10 seconden): Een zachte stroom koud water verzadigt de koffiepuck.
- **Bloompauze** (25 seconden): De waterstroom stopt, waardoor de koffie kan uitzetten en smaak kan ontwikkelen.
- **Zetten**: Het apparaat levert ongeveer 150 ml cold brew koffie.

**OPMERKING**
Het volledige proces duurt ongeveer 2 minuten.

**5.** Serveer

- Verwijder het kopje zodra het zetten voltooid is.
- Serveer zoals het is, of voeg ijs, melk of zoetjes toe naar wens.

**NA HET ZETTEN VAN HETE KOFFIE**

Als er een hete espresso of andere warme drank is bereid vóór het maken van cold brew:

- Volg de aanwijzing op het scherm om het systeem door te spoelen.
- Laat ongeveer 60 ml water door de machine lopen.
- Dit verwijdert achtergebleven heet water om een optimale smaak van de cold brew te garanderen.

**BELANGRIJK**

Als er niet wordt doorgespoeld, kan dit resulteren in een hogere zettemperatuur en mindere smaakkwaliteit.

**KOFFIEVOLUMES AANPASSEN**

**1.** Houd de draaiknop voor drankjes 2 seconden ingedrukt op je geselecteerde koffie.
**2.** Draai aan de knop om het volume hoger of lager in te stellen.
**3.** Druk op de draaiknop om je keuze te bevestigen.

**OPMERKING**

De Smooth shot-functie kan alleen worden geactiveerd voor de standaardmaat voor drankjes.

# GEBRUIK VAN DE HENDEL VOOR STOOM / HEET WATER

**STOOMPIJPJE MET KOELE HANDGREEP**

**MELK OPSCHUIMEN:**

**Het stoompijpje zuiveren**

- Zet het uiteinde van het stoompijpje boven de opvangbak.
- Duw de hendel naar beneden naar de positie STEAM (Stoom) om de stoom te laten ontsnappen en de verwarmingselementen door te spoelen.
- Wacht tot het verwarmen voltooid is, laat de stoom enkele seconden ontsnappen, en zet de hendel weer in de stand-bypositie.

**Het textureren van melk**

- Steek het uiteinde van het stoompijpje in de melkkan en 1-2 cm onder het melkoppervlak.
- Zet het stoompijpje dicht bij de rechterkant van de kan, naar rechts gericht. Zorg ervoor dat het stoompijpje de kan niet raakt.
- Duw de hendel naar beneden naar de positie STEAM (Stoom) om te beginnen met het textureren van de melk.
- Wanneer de melk de aanbevolen temperatuur bereikt, zet de hendel terug in de stand-bypositie voordat je de melkkan weghaalt.

**Reinig het stoompijpje**

- Zet de melkkan aan de kant.
- Veeg het stoompijpje direct schoon met een vochtige doek.
- Richt het uiteinde van het stoompijpje boven de opvangbak en zet de stoom kort aan om eventuele resterende melk uit het stoompijp te halen.
- Giet de gestoomde melk rechtstreeks in de espresso.

**OPMERKING**
- Na 3 minuten aanhoudend stomen, schakelt het apparaat de stoomfunctie automatisch uit. Zet de hendel terug in de stand-bypositie als dit gebeurt.
- Na een stoomcyclus voert het apparaat automatisch een spoeling uit om de verwarmer af te koelen naar de extractietemperatuur. Laat de opvangbak tijdens dit proces op zijn plaats zitten.

**Afgifte van heet water**

**OPMERKING**
- De machine moet eerst de stoom weg laten lopen voordat heet water kan worden afgegeven.
- Het maximale volume voor heet water is 240 ml.

- Til de hendel omhoog naar de positie HOT WATER (Heet water).
- Zet de hendel terug in de stand-bypositie om de stroom van heet water te stoppen.

**⚠ WAARSCHUWING**
De temperatuur van het hete water is ongeveer 90°C. Spring voorzichtig om met hete dranken om brandwonden te voorkomen.

**TIPS VOOR HET TEXTUREREN VAN MELK**
- Het textureren van melk bestaat uit twee fasen: uitzetten en verwarmen. Deze twee bewerkingen moeten tot één bewerking samensmelten met als doel zijdezachte, opgeschuimde melk met de juiste temperatuur.
- Begin met verse koude melk naar keuze.
- Vul de melkkan (niet te vol).
- Zet het uiteinde van het stoompijpje boven de opvangbak en druk de hendel van stand-bymodus naar stomen. Wacht tot er krachtig stoom wordt uitgeblazen.
- Zet de hendel terug naar stand-by om de stoomuitvoer te pauzeren. Steek vervolgens binnen 8 seconden het uiteinde van het stoompijpje in de melkkan en zet de hendel weer in de positie STEAM (Stoom).
- Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje 1 tot 2 cm onder het oppervlak van de melk zit, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.
- Houd het uiteinde net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolkeffect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken terwijl de melk draait. Dit brengt de stoomtip naar het oppervlak van de melk om lucht in de melk te brengen. Het kan zijn dat je het uiteinde van het stoompijpje voorzichtig net boven het oppervlak van de melk moet brengen om te zorgen dat de melk snel genoeg ronddraait.
- Houd het uiteinde van het stoompijpje op of net onder het oppervlak zodat de draaikolk behouden blijft. Ga door met het opschuimen van de melk totdat je voldoende volume hebt bereikt.
- Laat het uiteinde van het stoompijpje onder het oppervlak zakken, maar zorg ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur wanneer de kan heet aanvoelt, maar je deze nog gewoon aan kunt raken.
- Zet de hendel terug naar stand-by voordat je het uiteinde van het stoompijpje uit de melk haalt.
- Zet de kan opzij en duw de hendel naar beneden om de stoom uit het stoompijpje te laten ontsnappen om eventuele melkrestjes te verwijderen. Zet de hendel omhoog naar de stand-bymodus en veeg het stoompijpje af met een vochtige doek.
- Tik de kan op het aanrecht om luchtbellen te laten barsten.
- Draai de melk rond in de kan om de textuur te verfijnen en te herintegreren.
- Giet de melk direct in de espresso.

**TIP**
Werk snel. Dit is belangrijk om te voorkomen dat de melk gaat scheiden.

**LET OP: VERBRANDINGSGEVAAR**
Er kan nog steeds stoom onder druk vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Kinderen moeten altijd onder toezicht gebruik maken van dit apparaat.

**DE BEREIDINGSTEMPERATUUR AANPASSEN**
Verschillende koffiebonen vereisen verschillende watertemperaturen voor optimale smaakextractie. De bereidingstemperatuur kan worden aangepast ten opzichte van de standaardinstelling:

**PROCEDURE**
1. Houd de Instellingen-knop naast het LED-scherm ingedrukt om het instellingenmenu te openen.
2. Draai aan de knop om naar de Bereidingstemperatuur te gaan.
3. Draai aan de knop om het brandingstype te selecteren dat bij je bonen past: Light (licht), Medium, Dark (donker) of Decaf (cafeïnevrij).
4. Druk op de knop om het brandingstype en de bijbehorende temperatuur te bevestigen.

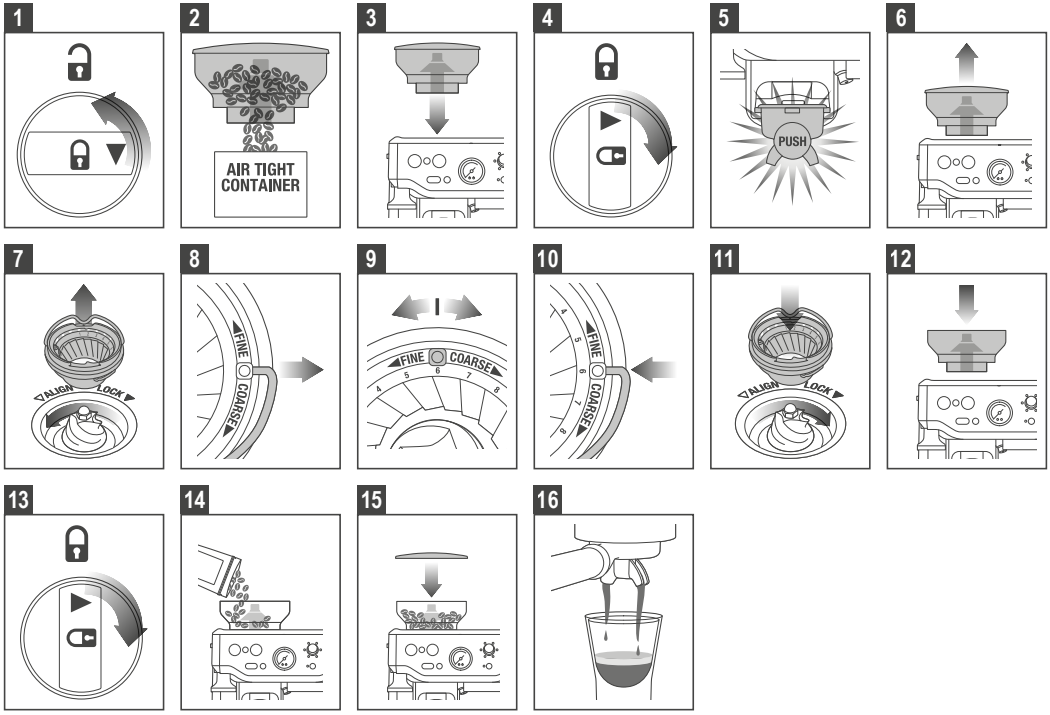
**KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN AANPASSEN**
Sommige soorten koffie hebben een maalgraad nodig die hoger of lager is dan beschikbaar om een ideale extractie of resultaat te bereiken. De espressomachine biedt de mogelijkheid om dit bereik te vergroten met een instelbare bovenste maalelement. Wij adviseren je om slechts één aanpassing tegelijk door te voeren.
(Zie de illustraties van Fig. E op de volgende pagina)

1. Ontgrendel bonenhouder
2. Houd de bonenhouder boven de container en draai aan de draaiknop om de bonen in de container te laten vallen
3. Zet de bonenhouder terug op zijn plek
4. Laat de molen draaien tot hij leeg is
5. Verwijder de bonenhouder
6. Verwijder het bovenste maalelement
7. Verwijder de draadhandgreep aan beide zijden van het maalelement
8. Verstel het bovenste maalelement, 1 nummer, grover of fijner
9. Lijn het nummer uit met de handgreepopening
10. Steek de draadhandgreep vanaf beide zijden van het maalelement in
11. Duw het bovenste maalelement stevig op zijn plaats
12. Vergrendel bovenste maalelement
13. Zet de bonenhouder terug op zijn plek
14. Vergrendel bonenhouder
15. Controleer je extractie

**OPMERKING**
Het buitenste maalelement is bij een nieuw apparaat ingesteld op 6.

**STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN**
Als je een fabrieksreset wilt uitvoeren en de machine terug wilt zetten naar alle standaardinstellingen, houd je de instellingenknop naast het LED-scherm ingedrukt en blader je door de instellingopties totdat je ‘Fabrieksreset’ krijgt te zien. Druk op de knop en bevestig.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# ONDERHOUD EN REINIGING

**DE WATERFILTER IN HET WATERRESERVOIR VERVANGEN**

De meegeleverde waterfilter helpt kalkaanslag te verminderen in en op veel functionele onderdelen in het apparaat. Als je de waterfilter elke drie maanden vervangt, 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.

**⚠ WAARSCHUWING**

Na regelmatig gebruik kan hard water in en op veel 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.

1. Haal de filter uit de plastic zak en laat deze 5 minuten in een kop water weken.
2. Spoel de filter 5 seconden onder koud stromend water af.
3. Zet de filter in de filterhouder.
4. Zet de datumknop 3 maanden verder.
5. 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 ZETGROEP**

Houd de instellingenknop naast het LED-scherm ingedrukt en volg de instructies op het scherm om de reinigingscyclus uit te voeren.

# ONTKALKEN

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.

**OPMERKINGEN**

- Zorg er bij het ontkalken van het apparaat voor dat de waterfilter uit het waterreservoir is verwijderd, voordat je het ontkalkingspoeder toevoegt.
- De machine zal automatisch een herinnering geven wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren. Hoewel de reinigingscyclus belangrijk is voor het schoonhouden van de zetgroep van koffieoliën, is de ontkalkingscyclus essentieel om ervoor te zorgen dat de machine van binnen schoon blijft en vrij van kalkafzetting. Het is aan te raden om je apparaat elke 90 dagen te ontkalken wanneer de waterhardheid niveau 4 is; en wanneer de waterhardheid niveau 6 is, ontkalk je het apparaat elke 60 dagen.
- Gebruik geen flessenwater om te ontkalken. Flessenwater bevat meestal opgeloste vaste stoffen die tot aanslag aan de binnenkant van het apparaat kunnen leiden.

**ONTKALKINGSCYCLUS**

Houd de instellingenknop naast het LED-scherm ingedrukt en volg de instructies op het scherm om de ontkalkingscyclus uit te voeren.

**KALIBRATIE PORTAFILTER**

De machine meet het gewicht van de portafilter op de doseerhouder. Kalibratie reset dit referentiegewicht om een nauwkeurige dosering te garanderen.

**MELDING VOOR AUTOMATISCHE KALIBRATIE**
Als de machine een abnormaal gewicht detecteert wanneer de portafilter op de doseerhouder wordt geplaatst, toont het ledscherm Kalibratie nodig.

1. Volg de aanwijzingen op het scherm om de kalibratie te starten.
2. Verwijder de portafilter van de doseringshouder wanneer daar om wordt gevraagd, om het referentiegewicht te resetten.
3. Volg de rest van de aanwijzingen om de kalibratie te voltooien.

**HANDMATIGE KALIBRATIE**
Kalibratie kan ook worden gestart via het instellingenmenu.

1. Houd de Instellingen-knop naast het LED-scherm ingedrukt om het instellingenmenu te openen.
2. Draai aan de knop om door de opties te scrollen totdat Kalibreren verschijnt.
3. Verwijder de portafilter van de doseringshouder wanneer daar om wordt gevraagd, om het referentiegewicht te resetten.
4. Druk op de knop om Kalibreren te selecteren en volg de instructies op het scherm.

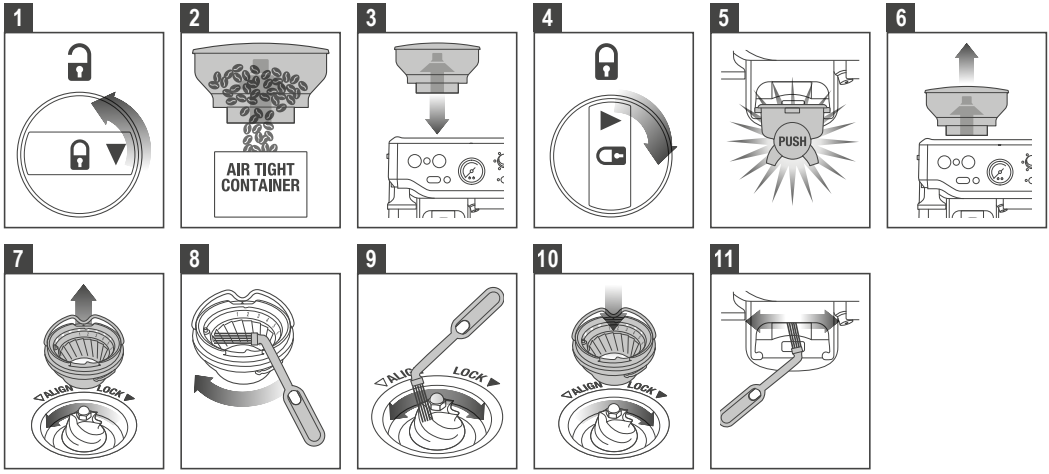
**DE MOLEN MET KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN**
(Zie de illustraties van Fig. F op de volgende pagina)
Deze reiniging verwijdert olieresten op de maalelementen die de prestaties kunnen verminderen.

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Ontgrendel bonenhouder
3. Maak de bonenhouder leeg
4. Plaats de bonenhouder terug
5. Vergrendel bonenhouder
6. Laat de molen draaien tot deze leeg is
7. Ontgrendel bonenhouder
8. Verwijder de bonenhouder
9. Ontgrendel het bovenste maalelement
10. Verwijder het bovenste maalelement
11. Maak bovenste maalelement schoon met borstel
12. Maak onderste maalelement schoon met borstel
13. Reinig trechter met borstel

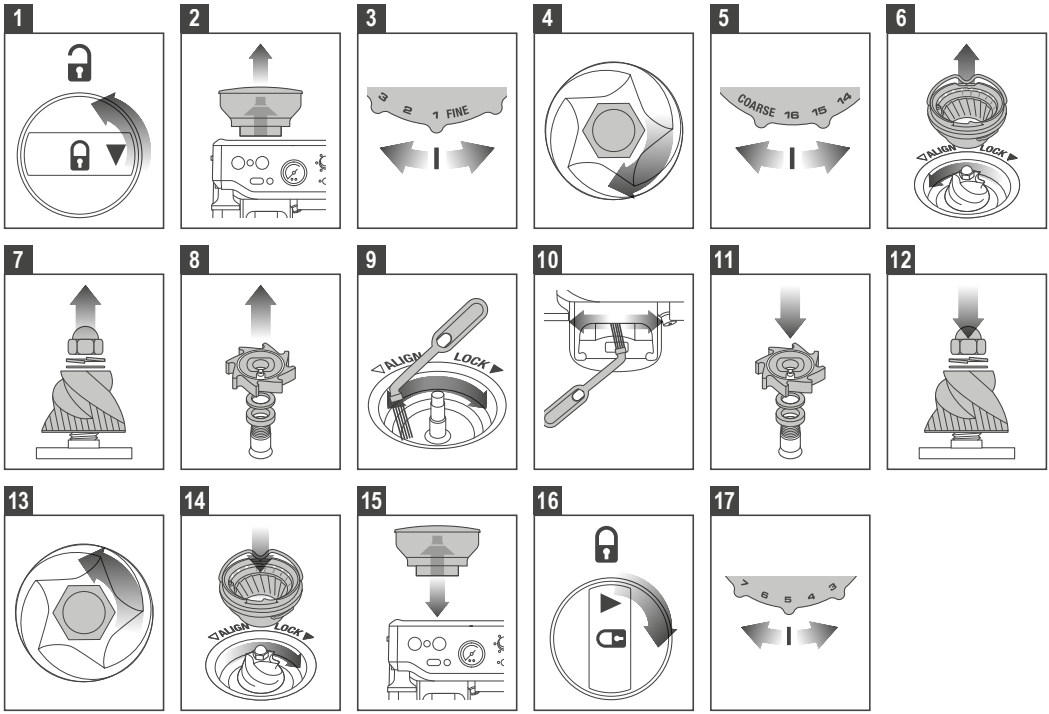
**GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN**
(Zie de illustraties van Fig. G op de volgende pagina)

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Verwijder de bonenhouder
3. Draai de maalinstelling naar de fijnste stand.
4. Gebruik moersleuteluitsparing van 10 mm. Draai rechtsom om alleen de moer los te draaien
5. Draai naar de grofste stand
6. Ontgrendel en verwijder bovenste maalelement
7. Verwijder moer, veerring en sluitring. Verwijder voorzichtig het onderste maalelement
8. Verwijder draai-element en ringen met punttang
9. Maak de afvoer vrij met de borstel of een pijpreiniger
10. Reinig trechter met borstel
11. Plaats ringen en draai-element met punttang
12. Plaats onderste maalelement (pin uitlijnen op gaatje). Plaats sluitring en veerring
13. Draai linksom om moer vast te zetten
14. Plaats en vergrendel bovenste maalelement
15. Bonenhouder terugplaatsen en vastzetten
16. Zet de machine aan en stel de gewenste maalgrootte in.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

**HET STOOMPIJPJE SCHOONMAKEN**

- Het stoompijpje moet altijd schoongemaakt worden nadat je melk hebt getextureerd. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Zet met het stoompijpje boven de opvangbak de hendel STEAM/HOT WATER (Stoom/heet water) kort naar STEAM (Stoom). Hierdoor worden melkresten uit het stoompijpje verwijderd.
- Als gaatjes in het uiteinde van het stoompijpje verstopt raken, controleer dan of de hendel STEAM/HOT WATER (Stoom/heet water) in de stand-bypositie staat. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te zetten en laat het afkoelen. Haal het uiteinde van het stoompijpje los door naar links te draaien. Verwijder de omslag van het uiteinde met behulp van de moersleuteluitsparing in de borsteltool. Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
- Is het stoompijpje nog steeds verstopt, verwijder dan het uiteinde met de sleutel in de meegeleverde reinigingstool en week het in heet water. Gebruik de pin aan het uiteinde van de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken voordat je het in elkaar zet en het uiteinde weer aan het stoompijpje bevestigt.

**OPMERKING**
De borstel heeft een moersleuteluitsparing voor eenvoudigere verwijdering van het omhulsel van het uiteinde.

**DE FILTERBAKJES EN DE PORTAFILTER REINIGEN**

- De filterbakjes en de portafilter moeten direct na gebruik worden afgespoeld onder heet water om alle resterende koffieoliën 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.
- Grondig uitspoelen.

**HET REINIGEN VAN DE DRUPPELPLAAT / ZETGROEP / FUNCTIE DUBBEL TIKKEN VOOR SPOELEN**

- Veeg de binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat af met een vochtige doek om eventuele gemalen koffiedeeltjes te verwijderen.
- Maak het apparaat regelmatig schoon. Plaats een leeg filterbakje en portafilter in de zetgroep.
- Dubbeltik op de extractie-/afspeelknop en een korte stroom water spoelt eventuele koffieresten weg.

**REINIGING VAN DE DOSEERHOUDER MET INGEBOUWDE WEEGSCHAAL**

- **LET OP**: De doseerhouder bevat een precisiewegcel. Ga tijdens het reinigen voorzichtig te werk om de sensoronderdelen niet te beschadigen. Gebruik uitsluitend de meegeleverde reinigingsborstel om losse koffieresten voorzichtig te verwijderen. Gebruik geen water, reinigingsmiddelen, perslucht of scherpe voorwerpen en oefen geen druk uit op de houder.

**REINIGING VAN DE OPVANGBAK EN OPBERGBAK**

- De opvangbak dient regelmatig te worden verwijderd, geleegd en gereinigd, vooral wanneer de indicator voor een volle opvangbak zichtbaar omhoog drijft.
- Haal het rooster uit de opvangbak. Til de afscheider op en gooi koffiedik weg. Je kunt de indicator voor volle opvangbak ook verwijderen door de opvangbak op te tillen om de vergrendelingen aan de zijkant los te maken. Was alle onderdelen in warm zeepsop met een zachte doek. Goed afspoelen en drogen.
- Het opbergbakje (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, sponsjes of doeken die het oppervlak kunnen krassen. Reinig geen van de onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

**OPMERKING**
Alle onderdelen dienen met de hand te worden schoongemaakt met lauw water en een mild afwasmiddel.

**MET SCHOON WATER SPOELEN**

Wij adviseren om na elke koffiezetsessie het apparaat met schoon water door te spoelen voordat je het uit zet. Plaats de reinigingsschijf in het filterbakje en plaats vervolgens de portafilter in de zetgroep. Tik op de knop afspelen en laat de druk 20 seconden opbouwen. Tik vervolgens opnieuw op de knop afspelen om het zetten te stoppen en de druk vrij te geven.

**BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN**

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

**HET APPARAAT OPBERGEN**

- Druk voordat je het apparaat opbergt op de aan/uit-knop, zet de draaiknop voor stoom op STAND-BY 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 ervoor dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires op hun plaats of in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.

# PROBLEEMOPLOSSING

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAKEN | EENVOUDIGE OPLOSSING |
|---|---|---|
| De stoomlampjes knipperen als de machine is ingeschakeld. | • De stoomhendel staat niet in de STAND-BY-positie. | • Draai de stoomhendel naar de 'STAND-BY'-positie. De machine start de normale opwarmingsprocedure. |
| Koffie loopt niet door. | • De machine is niet ingeschakeld of de stekker zit niet in het stopcontact. | • Controleer of de stekker van de machine in het stopcontact zit, of de machine is ingeschakeld bij het stopcontact en dat de aan/uit-knop op ON staat. |
| | • Waterreservoir is leeg. | • Vul het waterreservoir weer op. |
| | • De koffie is te fijn gemalen. | • Raadpleeg de 'Extractiegids' |
| | • Te veel koffie in de filter. | • Zorg ervoor dat je een geschikte espressomaling gebruikt. Raadpleeg de 'Extractiegids'. |
| | • De filter is verstopt. | • Raadpleeg 'Dosering'. |
| | • De koffie is te grof gemalen. | • Reinig de filters. Raadpleeg de 'Extractiegids'.<br>• Pas aan naar een fijnere maling of gebruik de Smooth Shot-functie. |
| Koffie loopt te snel door. | • Er zit niet genoeg gemalen koffie in de filter. | • Zorg ervoor dat je een geschikte espressomaling gebruikt. Raadpleeg 'Dosering'. |
| | • Gemalen koffie niet stevig genoeg aangedrukt. | • Raadpleeg 'Dosering'. |
| Koffie is te koud. | • Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latté).<br>• Kopje is koud<br>• Verkeerde boonsoort | • Als de onderkant van de kan te heet aanvoelt, heeft de melk de juiste temperatuur. Raadpleeg 'Melk textureren'<br>• Verwarm het kopje voor gebruik voor<br>• Pas de temperatuur voor de bonen aan. |
| Geen crèmelaagje. | • De koffie is te grof gemalen. | • Zorg ervoor dat je een geschikte espressomaling gebruikt. Raadpleeg de 'Extractiegids'. |
| | • De gemalen koffie is niet vers. | • Vervang oude bonen door vers gebrande of voorgemalen bonen. Gemalen koffie mag niet langer dan een week worden bewaard. |
| | • Filtergaatjes zijn verstopt. | • Gebruik de fijne pin op de reinigingstool om de gaatjes schoon te maken. Raadpleeg 'Het filterbakje reinigen' |
| De machine maakt een pulserend/pompend geluid tijdens de extractie van koffie of het stomen van melk. | • Filterhouder is niet juist geplaatst in de zetgroep.<br>• Stoomcyclus | • Raadpleeg 'De portafilter plaatsen'<br>• De machine zal de pomp pulseren tijdens het stomen of de stoomcyclus. |

| | | |
|---|---|---|
| Koffie loopt langs de rand van de filterhouder uit. | • Er ligt koffiedik rond de rand van de filter. | • Maak overtollige gemalen koffie van de rand van de filterhouder schoon om te zorgen dat deze goed past in de zetgroep. |
| | • Te veel gemalen koffie in de filter. | • Raadpleeg 'De maalhoeveelheid aanpassen' |
| | • Het waterreservoir is leeg of bijna leeg.<br>• De portafilter is niet stevig genoeg geplaatst<br>• De afdichting van de zetgroep moet worden vervangen | • Vul het waterreservoir weer op.<br>• Draai tot de portafilter stevig op zijn plaats vastzit. Dit kan verder naar rechts zijn dan recht naar buiten.<br>• Na intensief gebruik is het mogelijk nodig om de afdichting van de zetgroep te vervangen. Neem contact op met het Sage servicecentrum. |
| Koffie-extractie komt als druppels uit de portafilter. | • De koffie is te fijn gemalen. | • Zorg ervoor dat je een geschikte espressomaling gebruikt. Raadpleeg 'De maalgrootte instellen'. |
| | • Machine is geblokkeerd door minerale afzettingen. | • Ontkalk de machine. |
| | • Waterreservoir is leeg. | • Vul het waterreservoir weer op |
| Veiligheidsblokkering van de molen is geactiveerd. | • Waterreservoir is leeg.<br>• De maalinstelling is te fijn.<br>• Bonen zijn te moeilijk te malen<br>• Er is een obstakel dat het malen stopt | • Vul het waterreservoir weer op<br>• Stel een grovere maalgrootte in<br>• Sommige lichtgebrande of oude bonen kunnen niet worden gemalen<br>• Raadpleeg 'De molen met kegelvormige maalelementen reinigen' en verwijder de obstakels zoals steentjes of hout. |
| De machine maakt een luid en continu pompgeluid. | • Waterreservoir zit niet stevig op zijn plaats | • Vul het waterreservoir weer op |
| | • Waterreservoir is leeg. | • Vul het waterreservoir weer op. |
| Er wordt geen stoom geproduceerd. | • Waterreservoir is leeg. | • Vul het waterreservoir weer op. |
| | • De stoomknop staat niet in de STEAM (Stomen)-positie. | • Draai de stoomknop naar de positie STEAM (Stomen). |
| | • Het stoompijpje is verstopt. | • Gebruik de pin op de reinigingstool om de opening schoon te maken. Als het stoompijpje geblokkeerd blijft, verwijder dan het uiteinde van het stoompijpje met de moersleutel in het midden van de reinigingstool. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging' |
| | • Niet genoeg stoom. | • Stoompijpje is misschien verstopt. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'<br>• Gebruik koude, verse melk. Raadpleeg 'Melk textureren'<br>• Het apparaat moet mogelijk worden ontkalkt. |
| Er wordt niet gemalen of gepompt. | | • De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp of molen. |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Zet de machine uit en laat 30 tot 60 minuten afkoelen. |
| De machine werkt niet. | • Geen koffiebonen in de bonenhouder. | • Vul hem met verse bonen. |
| Er komt geen gemalen koffie uit de molen. | • Verstopte maaltrechter. | • Reinig en leeg de molenkamer en maaltrechter. Raadpleeg 'De molen met kegelvormige maalelementen reinigen'. |
| | • Water/vocht in de molenkamer en -trechter. | • Reinig en leeg de molenkamer en maaltrechter. Raadpleeg 'De molen met kegelvormige maalelementen reinigen'. |
| | • De bonenhouder moet worden vastgezet. | • Verwijder de bonenhouder, controleer op vuil en zet de bonenhouder weer op de juiste plek. |
| Er komt te veel/te weinig gemalen koffie in het filterbakje. | • Instellingen voor de maalgrootte en/of maalhoeveelheid moeten worden aangepast.<br>• Te veel gemalen koffie opgehoopt rond de doseringscomponenten | • Zet de machine terug naar de fabrieksinstellingen of programmeer nieuwe koffiedoseringen.<br>• Reinig de portafilterhouder met de meegeleverde borstel. |
| Er komt te veel/te weinig espresso in het kopje. | • Blokkering of vreemd voorwerp in de molen. | • Schakel meteen de molen uit. Verwijder de bonenhouder en haal het obstakel uit de vultrechter. Verwijder het bovenste maalelement en maak het onderste maalelement schoon. Raadpleeg 'Geavanceerde reiniging van de kegelvormige maalelementen'.<br>• Pas de maat van het kopje aan (houd de draaiknop voor drankkeuze 2 seconden ingedrukt en pas het drankvolume aan). |
| Manometer werkt niet | • Gebruik van oude geroosterde koffiebonen waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden. | • Gebruik vers gebrande koffie binnen vier weken vanaf de brandingsdatum. |
| | • De koffie is te grof gemalen. | • Pas de maalinstelling aan voor een fijner resultaat.<br>• Gebruik een rubberen schijf en plaats deze in het filterbakje voor één kopje (zonder koffie) en maak een shot. Als je de naald ziet bewegen, werkt de manometer. |
| | • Waterreservoir is leeg.<br>• Smooth shot verlaagt de druk voor een beter shot | • Vul het waterreservoir weer op<br>• Stel een fijnere maalgrootte in. |
| Te veel koffieverspilling | | • Gebruik de meegeleverde doseringstrechter |

# COMPONENTI

(Consultare la Fig. A nella pagina successiva)

**A.** Coperchio del contenitore dei chicchi
**B.** Portachicchi
**C.** Macinacaffè a macine coniche di precisione integrato
**D.** Pulsante dose / macinacaffè
**E.** Pulsante di selezione del cestello
**F.** Tasto di accensione
**G.** Display OLED
**H.** Pulsante impostazioni / annulla
**I.** Removable tamper
**J.** Base d'appoggio della bilancia integrata
**K.** Vano portaoggetti nascosto
**L.** Griglia raccogligocce
**M.** Deflettore vassoio raccogligocce
**N.** Vassoio raccogligocce
**O.** Valvola della pressione per estrazione dell'espresso
**P.** Manopola di selezione delle bevande
**Q.** Pulsante di erogazione
**R.** Leva vapore / acqua calda
**S.** Pulsante Smooth Shot
**T.** Serbatoio da 2 litri removibile
**U.** Lancia vapore orientabile a 360˚
**V.** Gruppo di erogazione

# ACCESSORI

(Consultare la Fig. B nella pagina successiva)

**1.** The Dosing Funnel™ 54
**2.** Filtro a parete singola per 2 tazze*
**3.** Filtro a parete singola per 1 tazza
**4.** Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm
**5.** Portafiltro dell'acqua e filtro
**6.** Polvere decalcificante
**7.** Polvere detergente per gruppo d'erogazione
**8.** Disco per la pulizia
**9.** Spazzola per pulizia
**10.** Strumento per la pulizia della lancia vapore
**11.** Chiave esagonale
**12.** Lattiera in acciaio inossidabile

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

# CARATTERISTICHE

**SISTEMA DI RISCALDAMENTO THERMOCOIL**
La spirale integrata in acciaio inossidabile controlla la temperatura dell'acqua con precisione.

**MACINACAFFÈ CONICO INTEGRATO**
Il macinacaffè conico integrato offre 30 impostazioni per il grado di macinatura, offrendo un maggiore controllo sulla macinatura per adattarsi a diversi chicchi di caffè e profili di tostatura. In tal modo, è possibile regolare con precisione il grado di macinatura per ottenere un'estrazione ottimale.

**LANCIA VAPORE COOL TOUCH**
Progettata per fornire prestazioni ottimali di erogazione del vapore nella montatura del latte, mantenendo al contempo la superficie esterna significativamente più fresca durante e dopo l'utilizzo.

**DOSAGGIO BASATO SUL PESO**
Alimentato dalla tecnologia Acaia, una cella di carico integrata direttamente nel supporto per la macinatura che misura il peso dei fondi di caffè in tempo reale mentre vengono macinati, fornendo un dosaggio preciso e costante.

**SMOOTH SHOT**

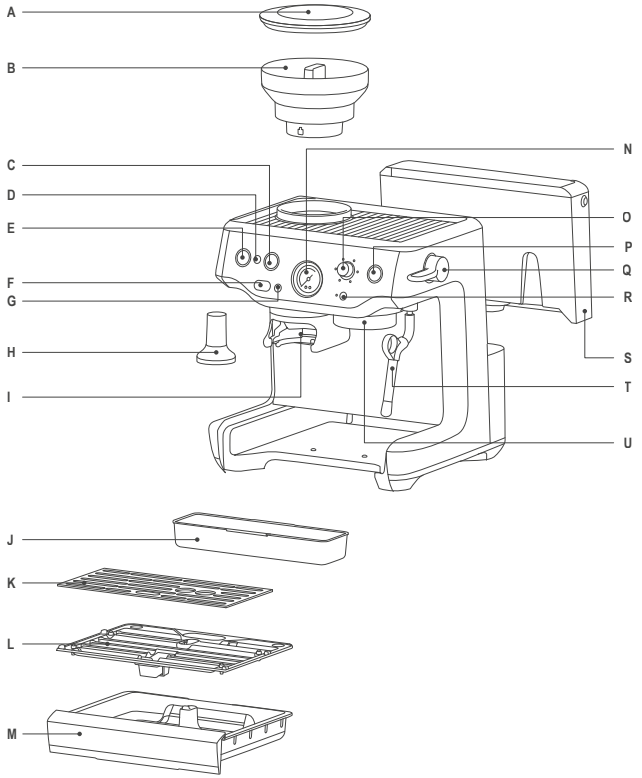
La funzione Smooth Shot utilizza il controllo automatico del flusso per monitorare e regolare intelligentemente il flusso d'acqua durante l'estrazione, aiutando a mantenere il tempo di contatto ideale per ciascun caffè. In tal modo è possibile preparare un espresso più morbido e dal gusto più equilibrato, con meno necessità di regolazioni manuali.

**GUIDA ALLA REGOLAZIONE DELLA MACINATURA**

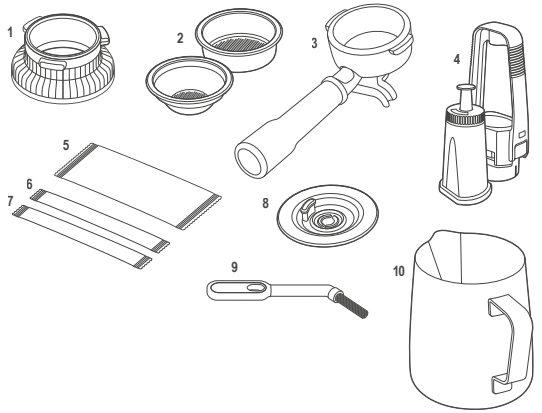
La guida alla regolazione della macinatura consiglia piccoli aggiustamenti per aiutare a regolare al meglio la macinatura quando necessario, permettendoti di ottenere più velocemente un caffè dal gusto ottimale e sprecando meno chicchi. Seguire le istruzioni sullo schermo e regolare la manopola di regolazione del grado di macinatura sul lato sinistro della macchina. La guida alla regolazione della macinatura si attiva automaticamente quando Smooth Shot è attivato, ma può essere disattivata nelle Impostazioni.

**DISPLAY LED**
Un piccolo display che indica il grado di macinatura, lo stato di erogazione, la temperatura e le esigenze di manutenzione.

# Fig. A




# Fig. B



**COLD BREW**
La funzione Cold Brew utilizza un processo di estrazione controllato a bassa temperatura. Il processo dura circa 90 secondi e produce un caffè morbido e avvolgente!

**USCITA ACQUA CALDA DEDICATA**
Uscita dell'acqua calda dedicata per preparare il caffè nero lungo, i tè e preriscaldare le tazze.

# MONTAGGIO

**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**
Preparazione della macchina
Rimuovere e smaltire tutte le etichette e i materiali di imballaggio forniti con la macchina per espresso. Assicurarsi di aver rimosso tutte le parti e gli accessori dalla scatola prima di smaltire l'imballaggio. Rimuovere il serbatoio dell'acqua sul retro della macchina tirando la sua maniglia. Pulire parti e accessori (serbatoio dell'acqua, portafiltro, filtri, caraffa per latte) usando acqua calda e un detersivo per piatti delicato. Risciacquare bene e asciugare accuratamente.

**Installazione del filtro dell'acqua**
(Consultare la Fig. C nella pagina successiva)

1. Estrarre il filtro dell'acqua e il relativo supporto del filtro dal sacchetto di plastica.
2. Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
3. Sciacquare il filtro con acqua fredda.
4. Inserire il filtro nell'apposito supporto.
5. Imposta il promemoria per la sostituzione del mese successivo. Si consiglia di sostituire il filtro ogni 3 mesi.
6. Inserire il filtro nell'apposito supporto.
7. Per installare il supporto del filtro assemblato nel serbatoio dell'acqua, allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore presente all'interno del serbatoio dell'acqua. Spingere verso il basso per bloccare in posizione.

**NOTA**
Sostituendo il filtro dell'acqua ogni tre mesi si ridurrà la necessità di decalcificare la macchina. I filtri possono essere acquistati su www.sageappliances.com.

# FUNZIONE

**RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA**
- Assicurarsi che il portachicchi sia bloccato 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 è al di sotto del segno minimo (MIN), la macchina per espresso non funzionerà correttamente.

**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.

**FISSARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE**
- Posizionare la griglia del vassoio raccogligocce al centro del vassoio stesso.
- Far scorrere il vassoio raccogligocce all'interno della macchina.

**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.
- Premere il pulsante POWER (alimentazione). La spia luminosa del pulsante POWER lampeggerà mentre la macchina si riscalda.

**PREPARAZIONE PER IL PRIMO UTILIZZO E PULIZIA DELLA MACCHINA**

(Consultare la Fig. D nella pagina successiva)

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

**NOTA**

Quando la macchina viene accesa per la prima volta, essa invita automaticamente a eseguire un risciacquo dell'acqua. Seguire le istruzioni sul display, oppure i passaggi qui sotto.

1. Posizionare una tazza sotto al gruppo di erogazione e premere il pulsante 2 TAZZE per farvi scorrere acqua calda.
2. Posizionare la lancia vapore sopra il vassoio raccogligocce. Spingere la leva in basso sulla posizione "Steam" (vapore) e attivare il vapore per 10 secondi.
3. Posizionare una tazza sotto al beccuccio di uscita dell'acqua calda. Sollevare la leva sulla posizione "Hot Water" (acqua calda) per far scorrere acqua attraverso l'uscita dell'acqua calda per 10 secondi
4. Gettare il contenuto della tazza.
5. Ripetere questo ciclo 3 volte. Svuotare il vassoio raccogligocce, quindi riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea MAX.

**⚠ AVVERTENZE**

- Acqua calda. Rischio di scottature. Maneggiare con cura durante lo svuotamento del contenitore e del vassoio raccogligocce.
- Quando la macchina è accesa mantenere sempre il vassoio raccogligocce al suo posto. L'acqua calda viene scaricata nel vassoio raccogligocce tra le estrazioni del caffè e la vaporizzazione, e potrebbe traboccare o fuoriuscire qualora il vassoio venga rimosso.

**NOTES**

- Rabboccare l'acqua ogni giorno. Prima di ogni utilizzo, verificare che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito con acqua fredda del rubinetto.
- Non utilizzare acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata in questo apparecchio, perché potrebbe influire sul gusto del caffè.

**FILTRI**

La macchina comprende filtri a parete singola da 1 tazza e 2 tazze. Utilizzare il filtro per 1 tazza per preparare una sola tazza di caffè e quello per 2 tazze per preparare due tazze o una sola tazza di caffè forte.

Regolare la quantità di caffè macinato e il grado di macinatura se si passa da un filtro da una tazza a uno da due tazze, o viceversa.

I filtri forniti sono progettati per:

- Filtro 1 TAZZA = 8-12 g
- Filtro 2 TAZZE = 16-22 g

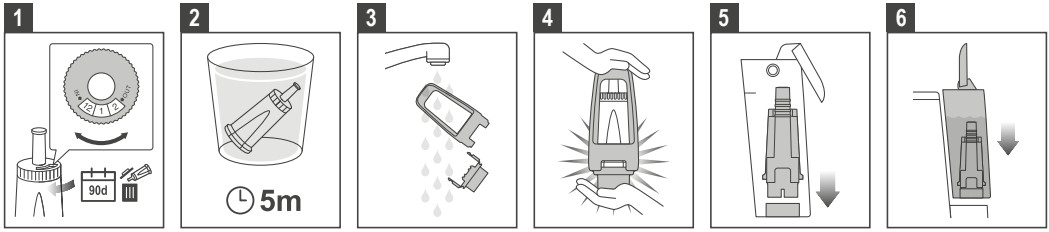
**FILTRI A PARETE SINGOLA**

Quando si macinano al momento chicchi di caffè freschi e interi, si consiglia di utilizzare i filtri a parete singola, che consentono di sperimentare vari gradi di macinatura e dosaggio, per creare un espresso perfettamente bilanciato.

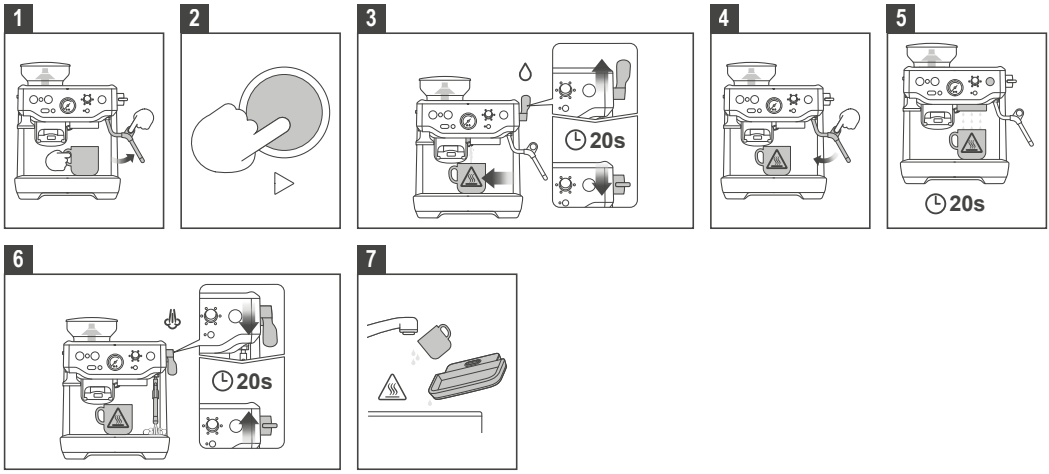
**NOTA**

Si consiglia di attivare la funzione Smooth Shot quando si utilizzano chicchi più vecchi, con più di 30 giorni dalla data di tostatura, o chicchi disponibili in supermercato.

# Fig. C




# Fig. D



# MACINATURA

**NOTA**
Questa macchina è progettata per la macinatura di chicchi di caffè tostati interi. Evitare di macinare chicchi non tostati (verdi) o chicchi di caffè molto duri e densi (ad esempio, alcuni a tostatura molto chiara). Questi chicchi potrebbero non venire macinati correttamente nel macinacaffè, causando danni al meccanismo di macinatura. I danni causati dalla macinatura di chicchi non adatti sono considerati uso improprio e non sono coperti dalla garanzia del prodotto.

**IMPOSTARE IL GRADO DI MACINATURA**
Ci sono 30 impostazioni sulla manopola GRIND SIZE (grado di macinatura). Per regolare la macinatura, ruotare la manopola verso la parte posteriore della macchina per una macinatura più fine, o verso la parte anteriore della macchina per una macinatura più grossa. Più piccolo è il numero, più fine sarà il grado della macinatura. Più grande è il numero, più grosso sarà il grado della macinatura. Si raccomanda di iniziare con un'impostazione 20 e adattare in base alla necessità. Durante la configurazione iniziale potrebbero essere necessarie alcune regolazioni del grado di macinatura, seguendo i suggerimenti della macchina, per calibrarla e ottimizzarne le impostazioni.

**NOTA**
Il macinacaffè si spegne automaticamente quando i chicchi non sono sufficienti per completare una dose.

**DOSAGGIO BASATO SUL PESO (BILANCE INTEGRATE)**
**Come funziona**
- La macchina misura il peso del caffè macinato in tempo reale utilizzando una cella di carico integrata nell'alloggiamento portafiltro.
- Il display mostra la dose in grammi in tempo reale, permettendo di monitorarla mentre viene macinata.
- La macinatura si arresta automaticamente al raggiungimento della dose desiderata.
- Sensori ad alta precisione garantiscono un dosaggio accurato.
- Il dosaggio si basa sul peso, piuttosto che sul tempo di macinatura, per cui i risultati rimangono coerenti indipendentemente dalla durata della macinatura.

**Vantaggi per l'utente**
- Elimina le congetture associate alla macinatura dipendente dal tempo
- Migliora la consistenza dell'erogazione attraverso un controllo accurato del dosaggio
- Riduce lo spreco di caffè prevenendo dosaggi eccessivi o insufficienti.

**NOTES**
- Assicurarsi che la macchina sia accesa.
- Assicurarsi che il portachicchi sia pieno.
- Assicurarsi che il portafiltro sia pulito e asciutto.

**Guida passo a passo**
1. Posizionare l'imbuto dosatore sul portafiltro.
2. Fissare il portafiltro con l'imbuto dosatore nel supporto per il portafiltro.
3. Controllare l'impostazione della dose: La macchina ha un'impostazione di dosaggio predefinita per ogni dimensione del filtro. Regolare il dosaggio accedendo al menu delle impostazioni.
4. Avviare la macinatura: Premere il pulsante di controllo dell'attivazione della macinatura. Il macinacaffè inizierà a dispensare caffè macinato nel portafiltro.
5. Monitorare la dose: Osservare il display che indica il peso in tempo reale mentre la dose aumenta. Il valore visualizzato si aggiorna continuamente durante la macinatura.
6. Consentire l'arresto automatico: Il macinacaffè si fermerà automaticamente una volta raggiunta la dose desiderata.

**NOTA**
Non toccare il portafiltro durante la macinatura. Il contatto può causare misurazioni di peso inaccurate.

7. Rimuovere il portafiltro: Una volta terminata la macinatura, rimuovere con cura il portafiltro e l'imbuto dosatore dal supporto.

**8.** Procedere alla pressatura: Distribuire e pressare il caffè in modo uniforme prima dell'estrazione.
**9.** Una volta terminata la pressatura, rimuovere l'imbuto dosatore dal portafiltro prima dell'estrazione.

**NOTES**
- La bilancia integrata misura solamente durante la macinatura. e non misura la resa dell'estrazione.
- Il sistema fornisce misurazioni ad alta precisione, per garantire dosaggi costanti.

**SUGGERIMENTI**
- Per risultati ripetibili, mantenere un grado di macinatura costante (a meno che non sia suggerito dalla macchina) e utilizzare chicchi freschi.
- Evitare di colpire o spostare la macchina durante la macinatura, poiché ciò potrebbe influire sulla precisione.
- I chicchi di caffè sono un prodotto naturale; la densità può variare a seconda della tostatura, della varietà e del grado di macinatura. Sebbene il filtro sia progettato per una dose di 18 g, alcuni caffè possono occupare più (o anche meno) volume e traboccare a quel peso. In tal caso, utilizzare l'imbuto dosatore per garantire un flusso di lavoro più pulito o ridurre (regolare) leggermente la dose di conseguenza.
- Non toccare o tenere il portafiltro durante la macinatura.
- Assicurarsi che la macchina non sia influenzata dalle vibrazioni di apparecchi esterni durante il dosaggio.

**DOSAGGIO MANUALE**
- Premere e tenere premuto il pulsante di macinatura fino a raggiungere il dosaggio desiderato e rilasciare il pulsante.

**NOTA**
Se il pulsante DOSE non si illumina, controllare che il portafiltri sia inserito saldamente nel supporto e che il portachicchi sia bloccato in posizione.

**COME FARE UN CAFFÈ**
Lavaggio del gruppo di erogazione
Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione toccando due volte il pulsante Play (Inizia). Questo eliminerà i residui di caffè macinato dal gruppo di erogazione e stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

**Inserzione del portafiltro**

**ATTENZIONE**
NON inserire il portafiltro con l'imbuto dosatore nel gruppo di erogazione.

- Rimuovere lentamente l'imbuto dosatore dal portafiltro.
- Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.
- Selezionare il caffè desiderato ruotando il selettore delle bevande:
- Espresso singolo
- Espresso doppio
- Caffè lungo
- Cold brew
- Espresso personalizzato
- Cold brew personalizzato

**Estrarre l'espresso**
- Posizionare una o due tazze preriscaldate sotto il portafiltro.
- Premere il pulsante **Play** per avviare l'estrazione.

**NOTA**
Regolare il grado di macinatura di conseguenza se è troppo fine o troppo grossolano e ripetere l'estrazione. (Tabella di guida all'estrazione alla pagina seguente)

**Profilo aromatico**

Un espresso ben estratto bilancia dolcezza, acidità e gusto amaro. Il sapore è influenzato dalle seguenti variabili:

- Tipo di chicco di caffè
- Grado di tostatura
- Freschezza dei chicchi
- Grado di macinatura (grossolano o fine)
- La dose di caffè macinato

**SMOOTH SHOT**

La macchina monitora e regola automaticamente l'estrazione in tempo reale per migliorare la consistenza dell'erogazione.
Questa funzione è attiva durante l'estrazione dell'espresso.

Durante l'estrazione (erogazioni veloci)

- La macchina analizza la velocità di erogazione nei primi secondi utilizzando un flussometro interno.
- Se viene rilevata un'erogazione veloce, la pompa funzionerà a una potenza inferiore.
- Pertanto, la pompa regola automaticamente pressione e flusso per stabilizzare l'estrazione.
- La macchina punta a un tempo totale di estrazione di circa 25-30 secondi.
- Il risultato è un espresso più equilibrato, con aspetto e crema consistenti.

Dopo l'estrazione (erogazioni veloci)

- La macchina può fornire una raccomandazione per il grado di macinatura.
- Seguire la guida sul display per regolare il grado di macinatura al fine di migliorare le erogazioni future.

Durante l'estrazione (erogazioni lente o intasate)

- Se l'estrazione è eccessivamente lenta o si blocca, la calibrazione automatica è limitata.
- La macchina continuerà l'estrazione, ma potrebbe funzionare più a lungo del previsto.

Dopo l'estrazione (erogazioni lente o intasate)

- Il display potrebbe mostrare una raccomandazione per il grado di macinatura.
- Regolare la macinatura su un grado più grossolano prima della prossima estrazione.

**NOTES**

- La funzione Smooth Shot consente di ottimizzare la maggior parte delle condizioni di erogazione veloce, comunemente causate da chicchi di caffè incorretti o stantii.
- Nel caso di erogazioni lente o intasate, è necessario regolare manualmente il grado di macinatura per migliorare le prestazioni.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare chicchi di caffè freschi e regolare il grado di macinatura come raccomandato.

# GUIDA ALL'ESTRAZIONE (SOLO ESPRESSO)

| | MACINATURA | DOSE DI CAFFÈ | PRESSATURA | TEMPO DI EROGAZIONE |
|---|---|---|---|---|
| **ESTRAZIONE ECCESSIVA AMARO • ASTRINGENTE** | Troppo fine | Eccessiva | Troppo pesante | Più di 40 secondi |
| **EQUILIBRATO** | Ottimale | 8-12 g (1 tazza)<br>16-22 g (2 tazze) | 10-15 kg | 25-35 secondi |
| **ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE BLANDO • ACIDO** | Troppo grossa | Non sufficiente | Troppo leggera | Meno di 20 secondi |

# COME PREPARARE CAFFÈ CON INFUSIONE A FREDDO

**SUGGERIMENTI**
- Utilizzare chicchi a tostatura media per un sapore equilibrato.
- Per ottenere un sapore più leggero, aggiungere ghiaccio in modo da diluire il cold brew.
- Riempi il serbatoio di acqua fredda. La temperatura dell'acqua influisce sulla temperatura finale del cold brew.

**PRIMA DI INIZIARE**
- Riempire il serbatoio con acqua fredda potabile.
- Utilizza caffè appena macinato.
- Assicurarsi che il portafiltro e il filtro siano puliti e asciutti.

**NOTA**
Il cold brew può essere preparato immediatamente dopo l'accensione della macchina. Se la macchina non è stata utilizzata per bevande calde, non è necessario effettuare il risciacquo. Per evitarlo, subito dopo l'accensione selezionare Cold Brew.

**PROCEDURA**

**1.** Selezionare la modalità Cold Brew

- Selezionare Cold Brew sulla macchina.

**2.** Eseguire il risciacquo del cold brew se necessario (assicurandosi che non vi sia il portafiltro nel gruppo di erogazione).

**3.** Preparare il caffè

- Posiziona una tazza con capacità minima di 150 ml sotto il gruppo di erogazione.
- Inserire il filtro nel portafiltro.
- Posizionare l'imbuto dosatore sul portafiltro.
- Dosare il caffè macinato nel filtro.
- Pressare il caffè uniformemente per creare una superficie livellata.
- Una volta terminata la pressatura, rimuovere l'imbuto dosatore dal portafiltro.
- Inserire e fissare il portafiltro nel gruppo di erogazione e bloccarlo saldamente.

**4.** Processo di erogazione automatico

La macchina completa automaticamente la seguente sequenza:
- **Pre-infusione** (10 secondi): Un flusso delicato di acqua fredda satura il disco di caffè.
- **Pausa di pre-infusione** (25 secondi): Il flusso d'acqua si interrompe, permettendo al caffè di espandersi e sviluppare sapore.

- **Erogazione**: La macchina eroga circa 150ml di caffè cold brew.

**NOTA**
Il processo richiede circa 2 minuti.

**5.** Servire

- Rimuovere la tazza una volta completata l'erogazione.
- Servire così com'è o aggiungere ghiaccio, latte o dolcificante, a proprio gusto.

**DOPO L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ CALDO**
Se è stato preparato un espresso o un'altra bevanda calda prima di fare il cold brew:
- Seguire l'indicazione di risciacquare il sistema apparsa sullo schermo.
- Far erogare alla macchina fino a circa 60 ml di acqua,
- consentendo di rimuovere l'acqua calda residua per garantire un sapore ottimale del cold brew.

**IMPORTANTE**
Senza effettuare il risciacquo, la temperatura di infusione potrebbe aumentare e la qualità del sapore diminuire.

**REGOLARE I VOLUMI DI CAFFÈ**
**1.** Premere e tenere premuta la manopola di selezione delle bevande sul caffè selezionato per 2 secondi.
**2.** Ruotare la manopola per regolare il volume più alto o più basso.
**3.** Premere la manopola per confermare la selezione.

**NOTA**
La funzione Smooth Shot può essere attivata solo per il volume predefinito della bevanda.

# USARE LA LEVA STEAM / HOT WATER (VAPORE/ACQUA CALDA)

**LANCIA VAPORE COOL TOUCH**

**COME SCALDARE IL LATTE:**
**Spurgare la lancia vapore**
- Posizionare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogligocce.
- Spingere la leva verso il basso nella posizione STEAM (vapore) per spurgare il vapore e risciacquare gli elementi riscaldanti.
- Attendere che il riscaldamento sia completato, spurgare per alcuni secondi e riportare la leva verso l'alto, in posizione di standby.

**Montare il latte**
- Introdurre l'ugello della lancia vapore nella lattiera immergendone la punta a circa 1-2 cm sotto la superficie del latte.
- Posizionare la lancia vapore vicino al lato destro della caraffa, in posizione 3. Assicurarsi che la lancia vapore non tocchi la caraffa.
- Spingere la leva verso il basso nella posizione STEAM (vapore) per iniziare a montare il latte.
- Quando il latte raggiunge la temperatura consigliata, riportare la leva in posizione di standby prima di rimuovere la lattiera.

**Pulire la lancia vapore**
- Mettere da parte la lattiera.
- Pulire subito la lancia vapore con un panno umido.
- Orientare l'ugello della lancia vapore sul vassoio raccogligocce e avviare brevemente il rilascio di vapore per lavare via eventuali residui di latte dall'interno della lancia vapore.
- Versare il latte montato direttamente nel caffè espresso.

**NOTA**
- Dopo 3 minuti di rilascio di vapore ininterrotto, la macchina disabiliterà automaticamente la funzione vapore. In tal caso, riportare la leva nella posizione di standby.
- Dopo un ciclo di vapore, la macchina esegue automaticamente un risciacquo per raffreddare l'elemento riscaldante alla temperatura di estrazione. Durante questo processo tenere il vassoio raccogligocce al suo posto.

**Erogazione di acqua calda**

**NOTA**
- La macchina deve risciacquare il vapore prima che l'acqua calda possa essere erogata.
- Il volume massimo di acqua calda è di 240 ml.

- Sollevare la leva nella posizione HOT WATER (acqua calda).
- Per interrompere l'erogazione di acqua calda, riportare la leva nella posizione di standby.

**ATTENZIONE**
La temperatura dell'acqua calda è di circa 90 °C. Maneggiare le bevande calde con cura per evitare scottature.

**CONSIGLI PER MONTARE IL LATTE**
- Ci sono due fasi per la montatura del latte, l'espansione e il riscaldamento. Queste due operazioni dovrebbero fondersi in una sola, con l'obiettivo di avere un latte dalla consistenza liscia come la seta alla giusta temperatura.
- Iniziare con il latte fresco freddo che si preferisce.
- Riempire la lattiera (non oltre il limite).
- Posizionare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogligocce e abbassare la leva dalla posizione di standby a quella di steam (vapore). Aspettare che il vapore scorra in modo costante.
- Risollevare la leva in posizione di standby per mettere in pausa il getto di vapore, poi inserire la punta della lancia vapore nella lattiera entro 8 secondi e abbassare la leva in posizione STEAM (vapore).
- Inserire l'ugello vapore nella lattiera immergendone la punta di 1-2 cm sotto la superficie del latte, vicino al lato destro della lattiera, in posizione ore 3.
- Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte finché questo non inizia a girare in senso orario formando un vortice (effetto mulinello).
- Mentre il latte sta girando, abbassare lentamente la lattiera. In questo modo la punta della lancia vapore raggiungerà la superficie del latte e inizierà a introdurre aria. Potrebbe essere necessario rompere delicatamente la superficie del latte con la punta per far girare il latte a una velocità sufficiente.
- Mantenere la punta della lancia vapore sulla superficie o poco al di sotto, continuando a produrre il vortice. Montare il latte fino a ottenere un volume sufficiente.
- Immergere la punta della lancia vapore sotto la superficie senza dissipare il vortice. Il latte ha raggiunto la temperatura corretta quando la lattiera è calda al tatto, ma non bollente.
- Riportare la leva sulla posizione di standby prima di rimuovere la lattiera dalla lancia vapore.
- Mettere la lattiera da parte, abbassare la leva su steam (vapore) per eliminare ogni residuo di latte dalla lancia vapore, alzare la leva in modalità standby e pulire la lancia vapore con un panno umido.
- Battere la lattiera sul piano di lavoro per rimuovere eventuali bolle.
- Miscelare il latte nella lattiera muovendo il braccio in modo circolare per pulire e reintegrare la texture.
- Versare il latte direttamente nel caffè espresso.

**SUGGERIMENTO**
La chiave è lavorare rapidamente, prima che il latte cominci a separarsi.

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

**REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI ESTRAZIONE**
Chicchi di caffè diversi possono richiedere temperature dell'acqua diverse per estrarre il loro sapore ottimale. La temperatura di estrazione può essere regolata rispetto all'impostazione predefinita:

**PROCEDURA**
1. Premere e tenere premuto il pulsante Impostazioni accanto al display LED per aprire il menu delle impostazioni.
2. Ruotare la manopola e scorrere fino a Temperatura di estrazione.
3. Ruotare la manopola per selezionare il tipo di tostatura che corrisponde ai propri chicchi: Chiara, Media, Scura o Decaffeinata.
4. Premere la manopola per confermare il tipo di tostatura e la temperatura associata.

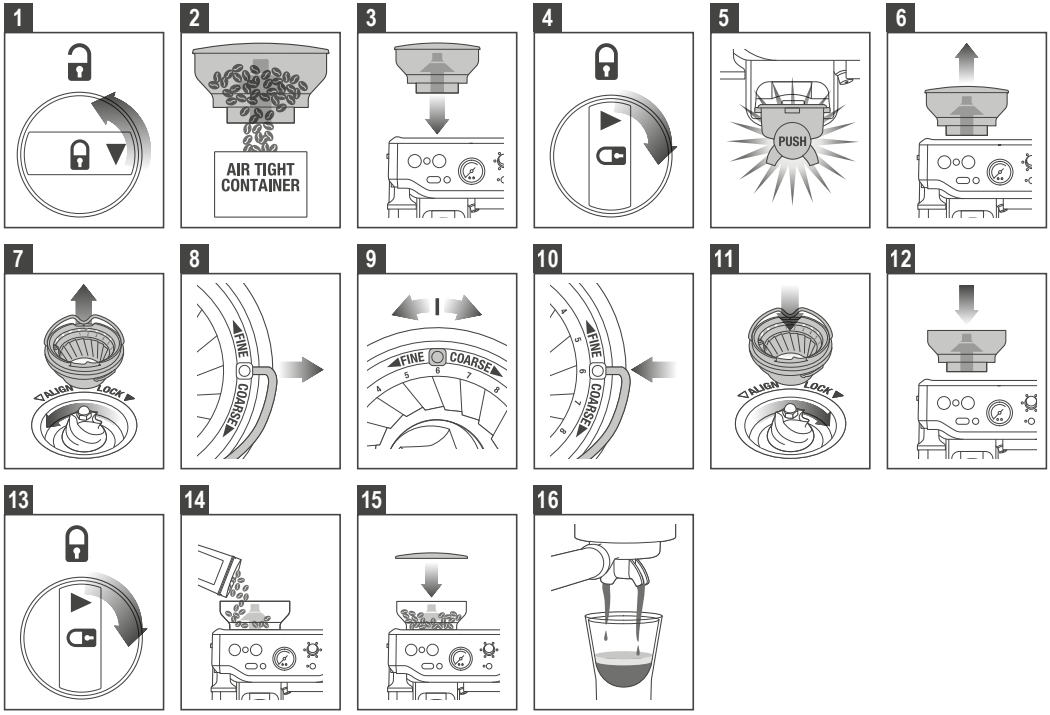
**REGOLAZIONE DELLE MACINE CONICHE**
Alcuni tipi di caffè potrebbero richiedere un valore superiore o inferiore all'intervallo disponibile per ottenere un'estrazione o un'erogazione ideale. Una caratteristica della macchina espresso è la possibilità di ampliare questa gamma grazie alla macina superiore regolabile. Si consiglia di effettuare una sola regolazione alla volta.
(Consultare le illustrazioni della Fig. E nella pagina successiva)

1. Sbloccare il portachicchi
2. Tenere il portachicchi sopra il contenitore e girare la manopola per rilasciare i chicchi di caffè nel contenitore
3. Allineare il portachicchi
4. Lasciare in funzione il macinacaffè finché non è vuoto
5. Rimuovere il portachicchi
6. Rimuovere la macina superiore
7. Rimuovere il sottile manico in metallo da entrambi i lati della macina
8. Regolare l'impostazione della macina superiore per una macinatura più fine o più grossolana, un numero alla volta
9. Allineare il numero con il foro di alloggiamento del manico
10. Inserire 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 portachicchi
14. Bloccare il portachicchi.
15. Controllare l'estrazione

**NOTA**
La macina esterna è impostata su 6 quando è nuova.

**RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI PREDEFINITE**
Per eseguire un reset ai valori di fabbrica e riportare la macchina a tutte le impostazioni di default, premere e tenere premuto il pulsante delle impostazioni accanto al display LED e scorrere tra le opzioni fino a quando apparirà "Reset ai valori di fabbrica"; a quel punto, premere la manopola e confermare.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# MANUTENZIONE E PULIZIA

**SOSTITUZIONE DEL FILTRO NEL SERBATOIO DELL'ACQUA**

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

**⚠ 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.

1. Rimuovere il filtro dal sacchetto di plastica e lasciarlo in ammollo in una tazza d'acqua per 5 minuti.
2. Risciacquare il filtro con acqua corrente fredda per 5 secondi.
3. Inserire il filtro nell'apposito supporto.
4. Impostare la data in avanti di 3 mesi.
5. 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 DEL GRUPPO DI EROGAZIONE**

Premere e tenere premuto il pulsante delle impostazioni accanto al display LED e seguire le istruzioni sullo schermo per eseguire il ciclo di pulizia.

# DECALCIFICAZIONE

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

**NOTES**

- Quando si decalcifica la macchina, assicurarsi di rimuovere il filtro dell'acqua dal serbatoio prima di aggiungere la polvere decalcificante.
- La macchina visualizzerà automaticamente un promemoria quando è il momento di avviare un ciclo di decalcificazione. Mentre il ciclo di pulizia è importante per mantenere pulito il gruppo di erogazione dagli oli di caffè, il ciclo di decalcificazione è essenziale per garantire il mantenimento della pulizia interna della macchina e che sia libera dall'accumulo di minerali. Si consiglia di decalcificare l'apparecchio ogni 90 giorni quando la durezza dell'acqua è al livello 4, mentre quando è al livello 6 di decalcificarlo ogni 60 giorni.
- 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.

**CICLO DI DECALCIFICAZIONE**

Premere e tenere premuto il pulsante delle impostazioni accanto al display LED e seguire le istruzioni sullo schermo per eseguire il ciclo di decalcificazione.

**CALIBRAZIONE DEL PORTAFILTRO**

La macchina misura il peso del portafiltro sul supporto per il dosaggio. La calibrazione ripristina questo peso di riferimento per garantire un dosaggio accurato.

**PROMEMORIA DI CALIBRAZIONE AUTOMATICA**

Se la macchina rileva una lettura anomala del peso sul supporto per il dosaggio, la schermata LED mostra l'avviso "Calibrazione necessaria".

1. Seguire le indicazioni sullo schermo per iniziare la calibrazione.
2. Quando richiesto, rimuovere il portafiltro dal supporto per il dosaggio per ripristinare il peso di riferimento.

**3.** Seguire tutte le restanti istruzioni per completare la calibrazione.

**CALIBRAZIONE MANUALE**
La calibrazione può essere avviata anche dal menu delle impostazioni.

**1.** Premere e tenere premuto il pulsante Impostazioni accanto al display LED per aprire il menu delle impostazioni.
**2.** Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni fino a quando appare Calibrazione.
**3.** Quando richiesto, rimuovere il portafiltro dal supporto per il dosaggio per ripristinare il peso di riferimento.
**4.** Premere la manopola per selezionare Calibrazione, quindi seguire le istruzioni sullo schermo.

**PULIRE IL MACINACAFFÈ CONICO**
(Consultare le illustrazioni della Fig. F nella pagina successiva)
Questa pulizia del macinacaffè rimuove l'accumulo di olio sulle macine, che può influire sul funzionamento della macchina.

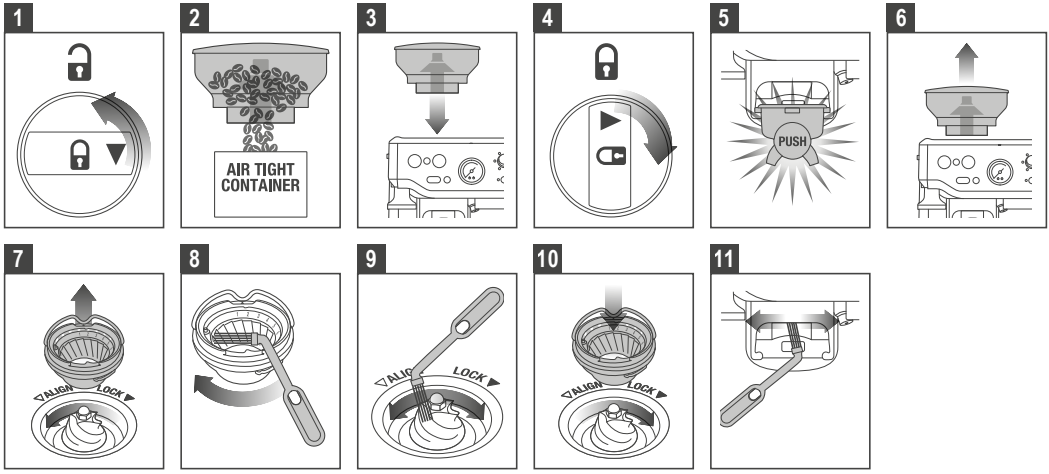
**1.** Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa di alimentazione.
**2.** Sbloccare il portachicchi
**3.** Svuotare il portachicchi
**4.** Riposizionare il portachicchi
**5.** Bloccare il portachicchi.
**6.** Avviare il macinacaffè a vuoto
**7.** Sbloccare il portachicchi
**8.** Rimuovere il portachicchi
**9.** Sbloccare la macina superiore
**10.** Rimuovere la macina superiore
**11.** Pulire la macina superiore con lo spazzolino
**12.** Pulire la macina inferiore con lo spazzolino
**13.** Pulire il condotto con lo spazzolino.

**PULIZIA AVANZATA DELLE MACINE CONICHE**
(Consultare le illustrazioni della Fig. G nella pagina successiva)

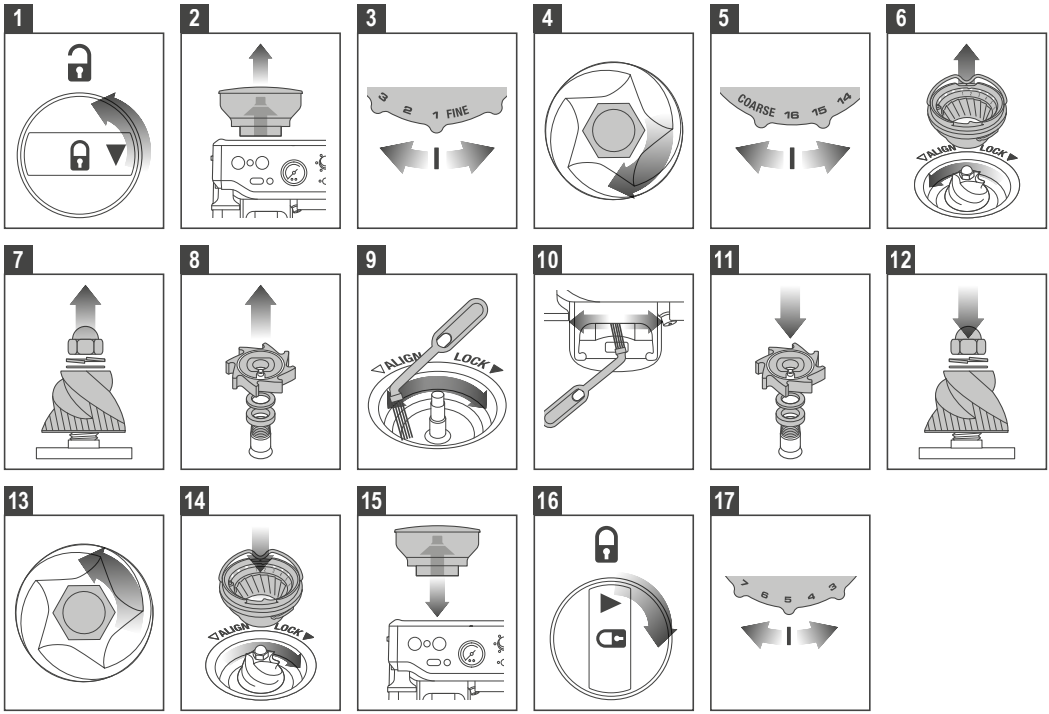
**1.** Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa di alimentazione.
**2.** Rimuovere il portachicchi
**3.** Ruotare la manopola sulla posizione della macinatura più fine.
**4.** Utilizzare la chiave da 10 mm. Ruotare in senso orario per allentare solo il dado.
**5.** Ruotare sulla posizione della macinatura più grossolana.
**6.** Sbloccare e rimuovere la macina superiore
**7.** Rimuovere il dado, la guarnizione a molla e la guarnizione piatta. Rimuovere la macina inferiore con delicatezza.
**8.** Rimuovere la ruota macinatrice e le guarnizioni utilizzando una pinza a becco lungo
**9.** Sbloccare il condotto di uscita del caffè macinato utilizzando lo spazzolino o uno scovolino
**10.** Pulire il condotto con lo spazzolino.
**11.** Inserire le guarnizioni e la ruota macinatrice utilizzando una pinza a becco lungo
**12.** Inserire la macina inferiore (la piccola sporgenza e il foro devono essere allineati). Inserire la guarnizione piatta e la guarnizione a molla.
**13.** Ruotare in senso antiorario per stringere il dado
**14.** Inserire e fissare la macina superiore
**15.** Rimontare e fissare il portachicchi
**16.** Accendere la macchina e regolare il grado di macinatura desiderato.

**PULIZIA DELLA LANCIA DEL VAPORE**
- Dopo la montatura del latte, è sempre opportuno pulire la lancia del vapore. Pulire la lancia del vapore con un panno umido. Orientare la punta della lancia vapore sul vassoio raccogligocce, quindi impostare brevemente la leva STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sulla posizione STEAM (vapore). Questo laverà via eventuali residui di latte dall'interno della lancia vapore.
- Se uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore è ostruito, assicurarsi che la leva STEAM / HOT WATER (vapore/acqua calda) sia nella posizione STANDBY. Premere il pulsante POWER (alimentazione) per spegnere

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Rimuovere l'ugello vapore ruotando in senso antiorario. Rimuovere l'involucro del puntale utilizzando lo strumento a spazzola. Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.

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

**NOTA**
La spazzola ha un foro di alloggiamento per facilitare la rimozione dell'involucro del puntale.

**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.
- Risciacquare abbondantemente.

**PULIZIA DEL DISCO FORATO / DEL GRUPPO DI EROGAZIONE / SPURGO CON DOPPIO TOCCO**

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali particelle di caffè macinato.
- Pulire periodicamente la macchina. Inserire un cestello filtrante vuoto e un portafiltro nel gruppo di erogazione.
- Tocca due volte il pulsante di estrazione/play e un breve getto d'acqua sciacquerà via eventuali residui di caffè.

**PULIZIA DEL SUPPORTO PER IL DOSAGGIO CON BILANCIA INTEGRATA**

- **ATTENZIONE:** Il supporto per il dosaggio contiene una cella di carico di precisione. Maneggiarlo con cura durante la pulizia per evitare di danneggiare i componenti di rilevamento. Utilizzare esclusivamente la spazzola per la pulizia in dotazione per rimuovere delicatamente i residui di caffè macinato. Non utilizzare acqua, detergenti, aria compressa o oggetti appuntiti e non esercitare pressione sul supporto.

**PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E DEL VANO PORTAOGGETTI**

- Il vassoio raccogligocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, soprattutto quando l'indicatore di pieno del vassoio raccogligocce è visibilmente galleggiante.
- Togliere la griglia dal vassoio raccogligocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. È anche possibile rimuovere l'indicatore di pieno del vassoio raccogligocce tirando quest'ultimo verso l'alto per rilasciare i ganci laterali. Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone utilizzando un panno morbido. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Il vano portaoggetti (posizionato dietro il vassoio raccogligocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non usare detergenti abrasivi, spugne o panni che potrebbero graffiare la superficie. Non lavare nessuna delle parti o degli accessori in lavastoviglie.

**NOTA**
Tutti i componenti devono essere puliti a mano utilizzando acqua calda e un detersivo per piatti delicato.

**LAVAGGIO CON ACQUA PULITA**

Dopo ogni sessione di preparazione del caffè, consigliamo di effettuare un controlavaggio con acqua pulita prima di spegnere la macchina. Inserire il disco di pulitura nel cestello filtrante, quindi inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare il pulsante play e lasciare che la pressione aumenti per 20 secondi, quindi toccarlo di nuovo per interrompere e rilasciare la pressione.

**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, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

**CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA**

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| PROBLEMA | POSSIBILI CAUSE | SOLUZIONE SEMPLICE |
|---|---|---|
| Quando la macchina è accesa, la luce del vapore lampeggia. | • La leva del vapore non è in posizione STANDBY. | • Ruotare la leva del vapore in posizione STANDBY. La macchina avvia la normale procedura di riscaldamento. |
| Il caffè non viene erogato. | • La macchina non è accesa o non è collegata alla presa di alimentazione. | • Assicurarsi che la macchina sia collegata all'alimentazione, che l'interruttore di alimentazione sia acceso e che il tasto di accensione sia premuto su ON. |
| | • Il serbatoio dell'acqua è vuoto. | • Riempire il serbatoio dell'acqua. |
| | • La macinatura del caffè è troppo fine. | • Consultare la "Guida all'estrazione". |
| | • Troppo caffè nel filtro. | • Assicurarsi di utilizzare una macinatura adatta. Consultare la "Guida all'estrazione". |
| | • Il filtro è ostruito. | • Consultare la sezione "Dosaggio" |
| | • La macinatura del caffè è troppo grossolana. | • Pulire i filtri. Consultare la "Guida all'estrazione".<br>• Regolare una macinatura più fine o utilizzare la funzione Smooth Shot. |
| Il caffè viene erogato troppo velocemente. | • Troppo poco caffè macinato nel filtro. | • Assicurarsi di utilizzare una macinatura adatta. Consultare la sezione "Dosaggio" |
| | • Il caffè macinato non è stato pressato con una forza sufficiente. | • Consultare la sezione "Dosaggio" |
| Il caffè è troppo freddo. | • Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffellatte, ecc.).<br>• La tazza è fredda<br>• Tipo di chicco errato | • Quando la base della lattiera diventa troppo calda al tatto significa che il latte è riscaldato alla temperatura corretta. Consultare la sezione "Montatura del latte".<br>• Pre-riscaldare la tazza prima dell'utilizzo.<br>• Regolare la temperatura dei chicchi. |
| Non c'è crema. | • La macinatura del caffè è troppo grossolana. | • Assicurarsi di utilizzare una macinatura adatta. Consultare la "Guida all'estrazione". |
| | • Il caffè macinato non è fresco. | • Sostituire i chicchi vecchi con quelli appena tostati o pre-macinati. Il caffè macinato non dovrebbe essere conservato per più di una settimana. |
| | • I fori del filtro sono ostruiti. | • Per liberare i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio per la pulizia fornito in dotazione. Consultare la sezione "Pulizia del filtro" |
| La macchina emette un suono intermittente o simile a una pompa mentre estrae il caffè o monta il latte con il vapore. | • Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.<br>• Ciclo di vapore | • Fare riferimento alla sezione "Inserzione del portafiltro"<br>• La macchina aziona la pompa a intermittenza durante la vaporizzazione o il ciclo di vapore. |

| | | |
|---|---|---|
| Il caffè gocciola fuori dal bordo del portafiltro | • Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro. | • Rimuovere il caffè macinato in eccesso dal bordo del portafiltro per consentire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione. |
| | • Troppo caffè macinato nel filtro. | • Consultare la sezione “Regolare la quantità di caffè macinato” |
| | • Il serbatoio dell’acqua è vuoto o è presente poca acqua.<br>• Il portafiltro non è avvitato abbastanza stretto<br>• La guarnizione del gruppo di erogazione deve essere sostituita | • Riempire il serbatoio dell’acqua.<br>• Ruotare fino a quando il portafiltro è saldamente bloccato in posizione, che potrebbe essere più a destra, piuttosto che direttamente verso l’esterno.<br>• Dopo un utilizzo prolungato, la guarnizione del gruppo di erogazione potrebbe necessitare di una sostituzione. Contattare il centro assistenza Sage. |
| Il caffè viene estratto a gocce dal portafiltro. | • La macinatura del caffè è troppo fine. | • Assicurarsi di utilizzare una macinatura adatta. Consultare la sezione “Impostare il grado di macinatura”. |
| | • La macchina è ostruita da depositi di calcare. | • Decalcificare la macchina. |
| | • Il serbatoio dell’acqua è vuoto | • Riempire il serbatoio dell’acqua |
| Si è attivata la frizione di sicurezza del macinacaffè. | • Il serbatoio dell’acqua è vuoto.<br>• La macinatura è troppo fine.<br>• I chicchi sono troppo duri da macinare<br>• Un’ostruzione sta impedendo la macinatura | • Riempire il serbatoio dell’acqua<br>• Regolare la macinatura a un grado più grossolano.<br>• Alcuni chicchi tostati leggermente o invecchiati non possono essere macinati<br>• Consultare la sezione “Pulire il macinacaffè conico” e rimuovere l’ostruzione, ad esempio pietruzze o noccioli. |
| La macchina produce un forte rumore continuo simile a una pompa. | • Il serbatoio non è fissato bene in posizione | • Riempire il serbatoio dell’acqua |
| | • Il serbatoio dell’acqua è vuoto | • Riempire il serbatoio dell’acqua. |
| Non viene erogato vapore. | • Il serbatoio dell’acqua è vuoto. | • Riempire il serbatoio dell’acqua. |
| | • La leva del vapore non è nella posizione STEAM (vapore). | • Abbassare la leva del vapore in posizione STEAM (vapore). |
| | • La lancia vapore è ostruita. | • Per liberare l’apertura, utilizzare l’ago dell’accessorio per la pulizia. Se la lancia vapore rimane ostruita, rimuovere il puntale della lancia vapore utilizzando il foro centrale dell’accessorio per la pulizia. Consultare la sezione “Manutenzione e pulizia”. |
| | • Il vapore è insufficiente. | • La lancia vapore potrebbe essere ostruita. Consultare la sezione “Manutenzione e pulizia”.<br>• Usare latte fresco refrigerato. Consultare la sezione “Montatura del latte”.<br>• Potrebbe essere necessario decalcificare la macchina |

| | | |
|---|---|---|
| Il macinacaffè o la pompa non funzionano. | | • Il dispositivo termico di protezione potrebbe essersi attivato a causa del surriscaldamento della pompa o del macinacaffè.<br>• Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare per circa 30-60 minuti. |
| La macchina non funziona.<br>Il caffè non esce dal macinacaffè. | • Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi.<br>• L'imbuto del macinacaffè è bloccato. | • Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi. Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico". |
| | • Acqua/umidità nel contenitore o nel condotto di uscita del macinacaffè. | • Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico". |
| | • Il portachicchi deve essere chiuso. | • Rimuovere il portachicchi, controllare la presenza di residui per poi rimetterlo nella posizione corretta. |
| Nel filtro viene erogato troppo/troppo poco caffè macinato. | • È necessario cambiare le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o il grado di macinatura.<br>• Troppo caffè macinato accumulato intorno ai componenti del dosatore | • Ripristinare le impostazioni predefinite della macchina o riprogrammare nuove impostazioni della dose di caffè.<br>• Pulire il supporto per portafiltro utilizzando la spazzola fornita. |
| Nella tazza viene erogato troppo/troppo poco caffè espresso. | • Ostruzione o oggetto estraneo nel macinacaffè. | • Spegnere immediatamente il macinacaffè. Rimuovere il portachicchi ed eliminare l'ostruzione nell'imbuto. Rimuovere la macina superiore e pulire quella inferiore. Consultare la sezione "Pulizia avanzata delle macine coniche".<br>• Regolare la capacità della tazza (tenere premuta la manopola di selezione delle bevande per 2 secondi e regolare il volume della bevanda). |
| La valvola della pressione non funziona | • Utilizzo di chicchi di caffè tostati vecchi che hanno superato la data di scadenza. | • Utilizzare caffè appena tostato entro quattro settimane dalla data di tostatura. |
| | • La macinatura del caffè è troppo grossolana. | • Regola la macinatura su un'impostazione più fine.<br>• Inserire un disco di gomma nel filtro da una tazza (senza caffè) ed eseguire un'estrazione; quando l'ago si muove, significa che il quadrante del manometro funziona. |
| | • Il serbatoio dell'acqua è vuoto<br>• La funzione Smooth Shot riduce la pressione per effettuare un'erogazione migliore | • Riempire il serbatoio dell'acqua<br>• Impostare un grado di macinatura più fine. |
| Troppo caffè | | • Utilizzare l'imbuto dosatore fornito |

# COMPONENTES

(Consulta la Figura A en la página siguiente)

**A.** Tapa de la tolva de granos
**B.** Tolva de café
**C.** Molinillo preciso de muela cónica integrado
**D.** Botón de dosis / molinillo
**E.** Botón de selección de filtro
**F.** Botón Power
**G.** Pantalla OLED
**H.** Botón de ajustes / cancelar
**I.** Tamper extraíble
**J.** Soporte de báscula integrada
**K.** Bandeja de almacenamiento para herramientas ocultas
**L.** Parrilla para la bandeja de goteo
**M.** Deflector de bandeja de goteo
**N.** Bandeja de goteo
**O.** Manómetro
**P.** Selección de bebida
**Q.** Botón de preparación
**R.** Palanca de vapor / agua caliente
**S.** Botón Smooth Shot
**T.** Depósito de agua extraíble de 2 l
**U.** Vaporizador giratorio en 360°
**V.** Grupo de extracción

# ACCESORIOS

(Consulta la Figura B en la página siguiente)

**1.** Canal dosificador Dosing Funnel™ de 54 mm
**2.** 2 cup single wall filter basket*
**3.** 1 cup single wall filter basket
**4.** Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
**5.** Portafiltro y filtro de agua
**6.** Polvo descalcificador
**7.** Polvo de limpieza del cabezal del grupo
**8.** Disco de limpieza
**9.** Cepillo de limpieza
**10.** Herramienta de limpieza del vaporizador
**11.** Llave hexagonal
**12.** Jarra de leche de acero inoxidable

* Filtro no presurizado para 2 tazas incluido en el portafiltro

# CARACTERÍSTICAS

**CALENTAMIENTO CON RESISTENCIA HELICOIDAL**
Tubo helicoidal de acero inoxidable integrado que controla con precisión la temperatura del agua.

**MOLINILLO DE MUELA CÓNICA INTEGRADO**
El molinillo de muela cónica integrado ofrece 30 ajustes de grosor del molido, lo que te da mayor control sobre el molido para adaptarlo a distintos granos de café y perfiles de tueste. Afina el grosor del molido para lograr una extracción óptima.

**VAPORIZADOR DE TACTO FRÍO**
Diseñado para ofrecer todo el rendimiento del vapor para espumar la leche y mantener la superficie externa mucho más fría durante y después del uso.

**DOSIFICACIÓN POR PESO**
Gracias a la tecnología de Acaia, una celda de carga integrada directamente en el soporte de molienda mide en tiempo real el peso del café molido a medida que se muele, lo que permite una dosificación precisa y constante.

**SMOOTH SHOT**

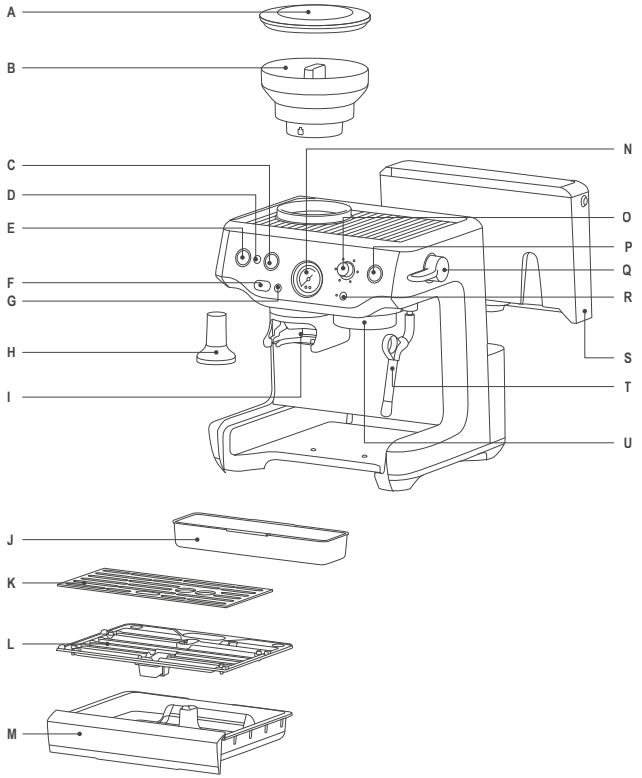
Smooth Shot utiliza el control automático del flujo (Auto Flow Control) para controlar y ajustar de forma inteligente el flujo de agua durante la extracción, lo que ayuda a mantener el tiempo de contacto ideal para cada bebida de café. Así se consigue un espresso más suave y con un sabor más equilibrado, con menos necesidad de ajustes manuales.

**GUÍA DE GROSOR DEL MOLIDO**

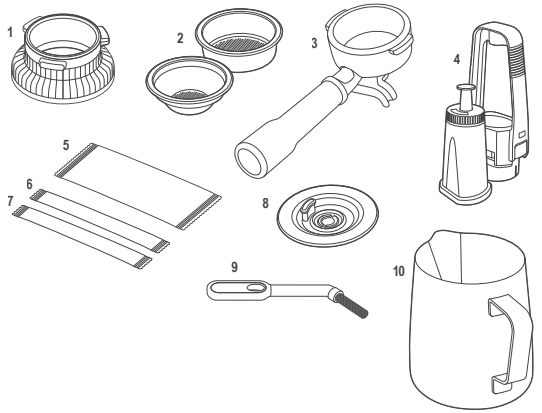
La guía de grosor del molido recomienda pequeños ajustes para afinar el molido cuando sea necesario, de modo que consigas antes tu mejor extracción y desperdicies menos granos. Sigue las instrucciones en pantalla y ajusta la rueda del grosor del molido, situado en el lado izquierdo de la máquina. La guía de grosor del molido se activa automáticamente cuando Smooth Shot está activado, pero se puede desactivar en Configuración.

**PANTALLA LED**
Una pequeña pantalla que indica el grosor del molido, el estado de preparación, la temperatura y las necesidades de mantenimiento.

# Fig. A




# Fig. B



**COLD BREW**
A função Cold Brew utiliza um processo de extração controlado a baixa temperatura. O processo demora aproximadamente 90 segundos e produz um café suave e aveludado!

**SALIDA DE AGUA CALIENTE EXCLUSIVA**
Salida de agua caliente exclusiva para preparar long blacks, tés y precalentar tazas.

# MONTAJE

**ANTES DEL PRIMER USO**
Preparación de la máquina
Retira y desecha todas las etiquetas y los materiales de embalaje de la máquina de espresso. Asegúrate de haber sacado de la caja todas las piezas y los accesorios antes de desechar el embalaje. Retira el depósito de agua situado en la parte posterior de la máquina tirando del asa. Limpia las piezas y los accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra de leche) con agua tibia y un detergente lavavajillas suave. Enjuaga bien y sécalo a fondo.

**Instalación del filtro de agua**
(Consulta la Figura C en la página siguiente)

1. Retira el filtro de agua y el portafiltro de agua de la bolsa de plástico.
2. Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
3. Enjuaga el filtro con agua fría.
4. Inserta el filtro en el portafiltro.
5. Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Se recomienda sustituir el filtro cada 3 meses.
6. Inserta el filtro en el portafiltro.
7. Para instalar el portafiltro montado en el depósito de agua, alinea la base del portafiltro con el adaptador del interior del depósito. Presiona hacia abajo para encajarlo.

**NOTA**
Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros se pueden comprar en www.sageappliances.com

# FUNCIÓN

**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 ayudar a levantarlo y alejarlo de la máquina.
- 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 máquina y presiona hacia abajo para asegurarte de que esté correctamente colocado y acoplado.

**NOTA**
Si el nivel de agua del depósito está por debajo de la marca mínima (MIN), la máquina de espresso no funcionará correctamente.

**ACOPLAMIENTO DE LA TOLVA**
- Coloca la tolva de café en su posición en la parte superior de la máquina.
- Gira la rueda del selector para fijar la tolva en su sitio.
- Llena la tolva con granos de café frescos.

**ACOPLAMIENTO DE LA BANDEJA DE GOTEO**
- Coloca la rejilla de la bandeja de goteo en su sitio.
- Desliza la bandeja en la máquina para insertarla.

**FUNCIONAMIENTO GENERAL**
Llena el depósito de agua con agua corriente fría hasta la marca de máximo.

- Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.
- Pulsa el botón POWER. La luz del botón POWER parpadeará mientras la máquina se está calentando.

**CEBADO Y PURGA DE LA MÁQUINA ANTES DEL PRIMER USO**
(Consulta la Figura D al final de este libro)
Se recomienda purgar la máquina para asegurar que esté preparada.

**NOTA**
Cuando se enciende la máquina por primera vez, te pide automáticamente que realices una purga con agua. Sigue las instrucciones en pantalla o los pasos que se indican a continuación.

1. Coloca una taza bajo el cabezal del grupo y pulsa el botón 2 CUP (2 Tazas) para hacer correr agua caliente a través del grupo.
2. Coloca el vaporizador sobre la bandeja de goteo. Baja la palanca a la posición «Steam» y activa el vapor durante 10 segundos.
3. Coloca una taza bajo la salida de agua caliente. Sube la palanca a la posición «Hot Water» y deja que el agua salga por la salida de agua caliente durante 10 segundos.
4. Desecha el contenido de la taza.
5. Repite este ciclo tres veces. Desecha el contenido de la bandeja de goteo y vuelve a llenar el depósito de agua hasta la línea de máximo.

⚠ **PRECAUCIONES**
- Agua caliente. Riesgo de sufrir quemaduras. Manipula con cuidado el recipiente y la bandeja de goteo al vaciarlos.
- Mantén siempre la bandeja de goteo en su sitio mientras la máquina esté encendida. El agua caliente se descarga en la bandeja de goteo entre las extracciones de café y la vaporización, y puede desbordarse o derramarse si se retira la bandeja.

**NOTAS**
- Rellena el agua a diario. El depósito de agua debe llenarse con agua corriente fría antes de cada uso.
- No uses agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada en esta máquina. Puede afectar al sabor del café.

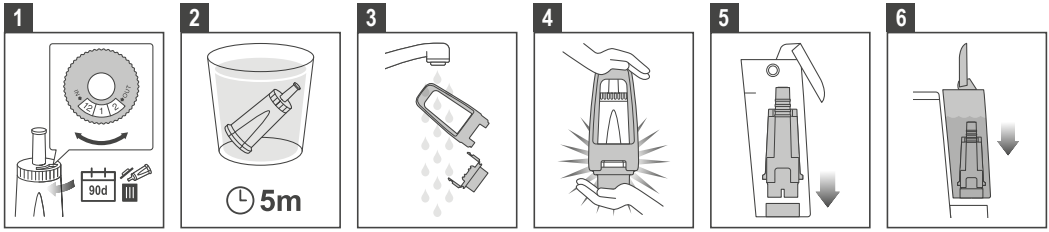
**FILTROS**
Esta máquina incluye filtros no presurizados de 1 y 2 tazas. Usa los filtros de 1 taza cuando prepares una taza y los filtros de 2 tazas cuando prepares 2 tazas o una taza de café más fuerte.
Ajusta la cantidad y el grosor del molido si cambias de un filtro de 1 taza a uno de 2 tazas, o viceversa.
Los filtros suministrados están diseñados para:

- Filtro de 1 taza = 8-12 g
- Filtro de 2 tazas = 16-22 g

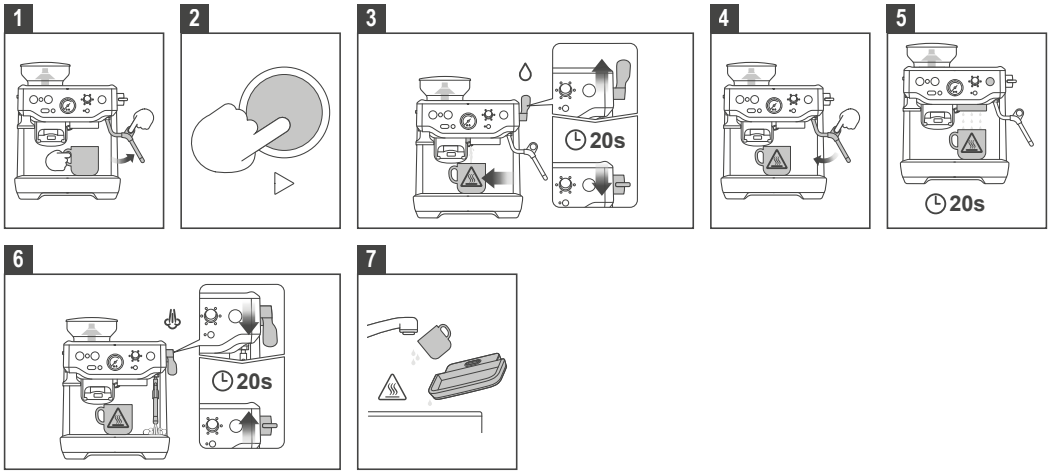
**FILTROS NO PRESURIZADOS**
Se deben usar filtros no presurizados al moler granos enteros de café fresco.
Estos te permiten experimentar con el molido y la dosis para crear un espresso más equilibrado.

**NOTA**
Se recomienda activar la función Smooth Shot cuando se usen granos más antiguos, con más de 30 días desde la fecha de tueste, o granos de supermercado.

# Fig. C




# Fig. D



# EL MOLIDO

**NOTA**
Esta máquina está diseñada para moler granos de café tostados enteros. Evita moler granos sin tostar (verdes) o granos tostados muy duros y densos (por ejemplo, algunos tostados muy claros). Es posible que estos granos no se muelan correctamente en un molinillo de muelas y que dañen el mecanismo de molienda. Los daños causados por moler granos inadecuados se consideran un uso inapropiado y no están cubiertos por la garantía del producto.

**AJUSTE DEL GROSOR DEL MOLIDO**
La rueda para ajustar el grosor del molido cuenta con 30 niveles. Para ajustar el grosor, gira la rueda hacia la parte trasera de la máquina para resultados más finos, y hacia la parte delantera para un molido más grueso. Cuanto más pequeño es el número, más fino será el molido. Cuanto más grande es el número, más grueso será el molido. Te recomendamos que empieces en el nivel 20 y ajustes según sea necesario. Durante la configuración inicial, es posible que tengas que ajustar el grosor del molido varias veces, siguiendo las recomendaciones de la máquina, para calibrarla y dejarla a punto.

**NOTA**
El molinillo se apagará automáticamente cuando queden tan pocos granos que no se pueda completar una dosis.

**DOSIFICACIÓN POR PESO (BÁSCULA INTEGRADA)**
**Cómo funciona**
- La máquina mide en tiempo real el peso del café molido mediante una celda de carga integrada en el soporte del portafiltro.
- La pantalla muestra la dosis en gramos en tiempo real, lo que te permite controlarla a medida que se muele.
- La molienda se detiene automáticamente cuando se alcanza la dosis deseada.
- Unos sensores de alta precisión garantizan una dosificación exacta.
- La dosificación se basa en el peso y no en el tiempo de molienda, por lo que los resultados son uniformes, sin importar cuánto tarde en molerse el café.

**Ventajas para el usuario**
- Elimina las conjeturas asociadas a la molienda cronometrada
- Mejora la constancia de las extracciones gracias al control preciso de la dosis
- Reduce el desperdicio de café al evitar una dosis excesiva o insuficiente

**NOTAS**
- Asegúrate de que la máquina esté encendida.
- Asegúrate de que la tolva esté llena de granos.
- Asegúrate de que el portafiltro esté limpio y seco.

**Guía paso a paso**
1. Coloca el canal dosificador en el portafiltro.
2. Coloca el portafiltro con el canal dosificador en el soporte de molienda.
3. Comprobar el ajuste de la dosis: La máquina tiene un ajuste de dosis predeterminado para cada tamaño de filtro. Ajusta la dosis accediendo al menú de configuración.
4. Empezar a moler: Pulsa el botón de control de activación de la molienda. El molinillo empezará a dispensar café molido en el portafiltro.
5. Controlar la dosis: Observa en la pantalla el peso en tiempo real a medida que aumenta la dosis. El valor mostrado se actualiza continuamente durante la molienda.
6. Dejar que se detenga automáticamente: El molinillo se detendrá automáticamente cuando se alcance la dosis deseada.

**NOTA**
No toques el portafiltro durante la molienda. El contacto puede alterar la precisión de las mediciones de peso.

7. Retirar el portafiltro: Cuando la molienda se haya detenido, retira con cuidado el portafiltro y el canal dosificador del soporte.
8. Pasar al prensado:Distribuye y prensa el café de manera uniforme antes de la extracción.
9. Después del prensado, retira el canal dosificador del portafiltro antes de la extracción.

**NOTAS**
- La báscula integrada solo mide durante la molienda. No mide el rendimiento de la extracción.
- El sistema ofrece mediciones de alta precisión para una dosificación uniforme.

**CONSEJOS**
- Mantén un grosor del molido uniforme (salvo que la máquina indique lo contrario) y usa granos frescos para obtener resultados repetibles.
- Evita golpear o mover la máquina durante la molienda, ya que podría afectar a la precisión.
- Los granos de café son un producto natural; la densidad puede variar según el tueste, la variedad y el grosor del molido. Aunque el filtro está diseñado para una dosis de 18 g, algunos cafés pueden ocupar más volumen (o incluso menos) y desbordarse con ese peso. Si ocurre, usa el canal dosificador para trabajar con más limpieza o reduce (ajusta) ligeramente la dosis según sea necesario.
- No toques ni sujetes el portafiltro durante la molienda.

**DOSIFICACIÓN MANUAL**
- Mantén pulsado el botón de molienda hasta alcanzar la dosis deseada y suéltalo.

**NOTA**
Si el botón DOSE no se ilumina, comprueba que el portafiltro esté insertado correctamente en el soporte y que la tolva esté fijada en su sitio.

**CÓMO PREPARAR UN CAFÉ**
Purga del cabezal del grupo
Antes de colocar el portafiltro en el cabezal del grupo, deja salir un flujo corto de agua por el grupo pulsando dos veces el botón Play. Esto eliminará los restos de café molido del cabezal del grupo y estabilizará la temperatura antes de la extracción.

**Colocación del portafiltro**

**ADVERTENCIA**
NUNCA coloques el portafiltro en el cabezal del grupo con el canal dosificador acoplado.

- Retira lentamente el canal dosificador del portafiltro.
- Inserta el portafiltro en el cabezal del grupo y gira el mango hacia el centro hasta notar resistencia.
- Selecciona el café que prefieras girando la rueda de bebidas:
- Espresso solo
- Espresso doble
- Lungo espresso
- Cold Brew
- Espresso personalizado
- Cold Brew personalizado

**La extracción de espresso**
- Coloca una o dos tazas precalentadas debajo del portafiltro.
- Pulsa el botón **Play** para iniciar la extracción.

**NOTA**
Ajusta el grosor del molido si es demasiado fino o demasiado grueso y repite la extracción. (Tabla de la guía de extracción en la página siguiente)

**Perfil de sabor**

Un espresso bien extraído equilibra dulzura, acidez y amargor. El sabor depende de las siguientes variables:

- Tipo de grano de café
- Grado de tueste
- Frescura de los granos
- Grosor del molido (más grueso o más fino)
- Dosis de café molido

**SMOOTH SHOT**

La máquina controla y ajusta automáticamente la extracción en tiempo real para mejorar la uniformidad de las extracciones.
Esta función está activa durante la extracción del espresso.

Durante la extracción (extracciones rápidas)

- La máquina analiza el flujo en los primeros segundos mediante un caudalímetro interno.
- Si se detecta una extracción rápida, la bomba funcionará a menor potencia.
- A continuación, la bomba ajusta automáticamente la presión y el flujo para estabilizar la extracción.
- La máquina busca un tiempo total de extracción de aproximadamente 25-30 segundos.
- El resultado es un espresso más equilibrado, con un aspecto y una crema uniformes.

Después de la extracción (extracciones rápidas)

- La máquina puede ofrecer una recomendación sobre el grosor del molido.
- Sigue las indicaciones en pantalla para ajustar el grosor del molido y mejorar las próximas extracciones.

Durante la extracción (extracciones lentas o atascadas)

- Si la extracción es excesivamente lenta o restringida, el ajuste automático es limitado.
- La máquina continuará la extracción, pero puede tardar más que el tiempo objetivo.

Después de la extracción (extracciones lentas o atascadas)

- Puede mostrarse una recomendación sobre el grosor del molido.
- Ajusta a un molido más grueso antes de la siguiente extracción.

**NOTAS**

- Smooth Shot optimiza la mayoría de las situaciones de extracción rápida, que suelen deberse a granos de café inadecuados o rancios.
- En las extracciones lentas o atascadas, es necesario ajustar manualmente el grosor del molido para mejorar el rendimiento.
- Para obtener los mejores resultados, usa granos de café frescos y ajusta el grosor del molido según las recomendaciones.

# GUÍA DE EXTRACCIÓN (SOLO ESPRESSO)

| | MOLER | DOSIS DE MOLIDO | PRENSADO | TIEMPO DE EXTRACCIÓN |
|---|---|---|---|---|
| **EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE** | Demasiado fino | Demasiado | Demasiada presión | Más de 40 s |
| **EQUILIBRADO** | Óptimo | 8-12 g (1 taza)<br>16-22 g (2 tazas) | 10-15 kg | 25-35 s |
| **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO** | Demasiado grueso | Demasiado poco | Muy ligero | Menos de 20 s |

# CÓMO PREPARAR CAFÉ EXTRAÍDO EN FRÍO (COLD BREW)

**CONSEJOS**
- Usa granos de tueste medio para obtener un sabor equilibrado.
- Para un sabor más ligero, añade hielo para diluir el cold brew.
- Llena el depósito con agua fría. La temperatura del agua afecta a la temperatura final del cold brew.

**ANTES DE EMPEZAR**
- Llena el depósito con agua fría corriente.
- Usa café recién molido.
- Asegúrate de que el portafiltro y el filtro estén limpios y secos.

**NOTA**
El cold brew se puede preparar inmediatamente después de encender la máquina. Si la máquina no se ha utilizado para preparar bebidas calientes, no es necesario realizar una purga. Para omitir la purga, selecciona Cold Brew inmediatamente después de encender la máquina.

**PROCEDIMIENTO**

**1.** Selecciona el modo Cold Brew.

- Selecciona Cold Brew en la máquina.

**2.** Realiza la purga de cold brew si es necesario (asegúrate de que no haya ningún portafiltro en el cabezal del grupo).

**3.** Preparar el café

- Coloca una taza con una capacidad mínima de 150 ml debajo del cabezal del grupo
- Inserta el filtro en el portafiltro.
- Coloca el canal dosificador en el portafiltro.
- Coloca el café molido en el filtro.
- Prensa el café de manera uniforme para crear una superficie nivelada.
- Después del prensado, retira el canal dosificador del portafiltro.
- Inserta el portafiltro en el cabezal del grupo y fíjalo firmemente en su sitio.

**4.** Proceso de preparación automático

La máquina completa automáticamente la siguiente secuencia:
- **Preinfusión** (10 segundos): Un flujo suave de agua fría satura la pastilla de café.
- **Pausa de floración** (25 segundos): El flujo de agua se detiene para que el café se expanda y desarrolle su sabor.
- **Extracción**: La máquina extrae aproximadamente 150 ml de café cold brew.

**NOTA**
El proceso tarda aproximadamente 2 minutos.

**5.** Servir

- Retira la taza cuando haya terminado la preparación.
- Sírvelo tal cual o añade hielo, leche o edulcorante, como prefieras.

**DESPUÉS DE PREPARAR CAFÉ CALIENTE**

Si se ha preparado un espresso caliente u otra bebida caliente antes de preparar cold brew:
- Sigue las indicaciones en pantalla para purgar el sistema.
- Deja que la máquina dispense aproximadamente 60 ml de agua.
- Así se elimina el agua caliente residual para asegurar un sabor óptimo del cold brew.

**IMPORTANTE**
Si no se realiza la purga, la temperatura de preparación puede ser más alta y la calidad del sabor, menor.

**AJUSTAR EL VOLUMEN DE CAFÉ**

1. Mantén pulsada la rueda de bebida del café seleccionado durante 2 segundos.
2. Gira la rueda para aumentar o reducir el volumen.
3. Pulsa la rueda para confirmar la selección.

**NOTA**
La función Smooth Shot solo se puede activar para el tamaño de bebida predeterminado.

# USO DE LA PALANCA STEAM / HOT WATER

**VAPORIZADOR DE TACTO FRÍO**

**LECHE ESPUMADA:**

**Purga del vaporizador**

- Ubica la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo.
- Baja la palanca a la posición STEAM para purgar el vapor y enjuagar los elementos calefactores.
- Espera a que termine el calentamiento, purga durante unos segundos y vuelve a subir la palanca a la posición de espera.

**Espumar la leche**

- Introduce la punta del vaporizador en la jarra de leche, aproximadamente 1-2 cm por debajo de la superficie de la leche.
- Coloca el vaporizador cerca del lado derecho de la jarra, en la posición de las 3 en punto. Asegúrate de que el vaporizador no toque la jarra.
- Baja la palanca a la posición STEAM para empezar a espumar la leche.
- Cuando la leche alcance la temperatura recomendada, vuelve a subir la palanca a la posición de espera antes de retirar la jarra de leche.

**Limpia el vaporizador**

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

**NOTA**

- Después de 3 minutos de vaporización continua, la máquina deshabilitará automáticamente la función de vapor. Si esto ocurre, vuelve a subir la palanca a la posición de espera.
- Tras un ciclo de vapor, la máquina realiza automáticamente una purga para enfriar el calentador hasta la temperatura de extracción. Mantén la bandeja de goteo en su sitio durante este proceso.

**Dispensación de agua caliente**

**NOTA**

- La máquina debe purgar el vapor antes de poder dispensar agua caliente.
- El caudal máximo de agua caliente es de 240 ml.

- Sube la palanca a la posición HOT WATER.
- Para detener el flujo de agua caliente, vuelve a subir la palanca a la posición de espera.

**⚠ ADVERTENCIA**
La temperatura del agua caliente es de aproximadamente 90 °C. Manipula las bebidas calientes con cuidado para evitar quemaduras.

**CONSEJOS PARA ESPUMAR LA LECHE**

- El espumado de la leche tiene dos fases: airear y calentar. Estas dos fases deben fusionarse en una con el objetivo de obtener una leche espumada de textura sedosa a la temperatura adecuada.
- Empieza con leche fresca y fría.
- Llena la jarra de leche (sin llenarla en exceso).
- Coloca la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo, baja la palanca del modo de espera a la posición de vapor y espera a que el vapor salga con fuerza.
- Sube la palanca de nuevo a la posición de espera para detener el vapor, Pasados 8 segundos, introduce la punta del vaporizador en la jarra de leche y baja la palanca a la posición STEAM.
- Asegúrate de que la punta del vaporizador esté 1-2 cm por debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra, en la posición de las 3 en punto.
- Mantén la punta justo por debajo de la superficie de la leche hasta que esta gire en sentido horario, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Cuando la leche gire, baja lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche. Rompe suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantén la punta al mismo nivel que la leche o ligeramente por debajo, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.
- Baja la punta por debajo de la superficie, pero mantén el vórtice. La leche habrá alcanzado la temperatura correcta cuando la jarra esté caliente al tacto.
- Vuelve a subir la palanca a la posición de espera antes de retirar la jarra de leche del vaporizador.
- Deja la jarra a un lado, baja la palanca a la posición de vapor para purgar los restos de leche del vaporizador, sube la palanca al modo de espera y limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Golpea ligeramente la jarra sobre la encimera para romper las burbujas.
- Gira la jarra para que la textura se asiente y se reintegre.
- Vierte la leche directamente en el espresso.

**CONSEJO**
Es muy importante hacerlo rápido antes de que la leche se empiece a separar.

**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.

**AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE PREPARACIÓN**
Cada tipo de café requiere temperaturas específicas para extraer el máximo sabor. La temperatura de preparación se puede ajustar a partir de la configuración predeterminada:

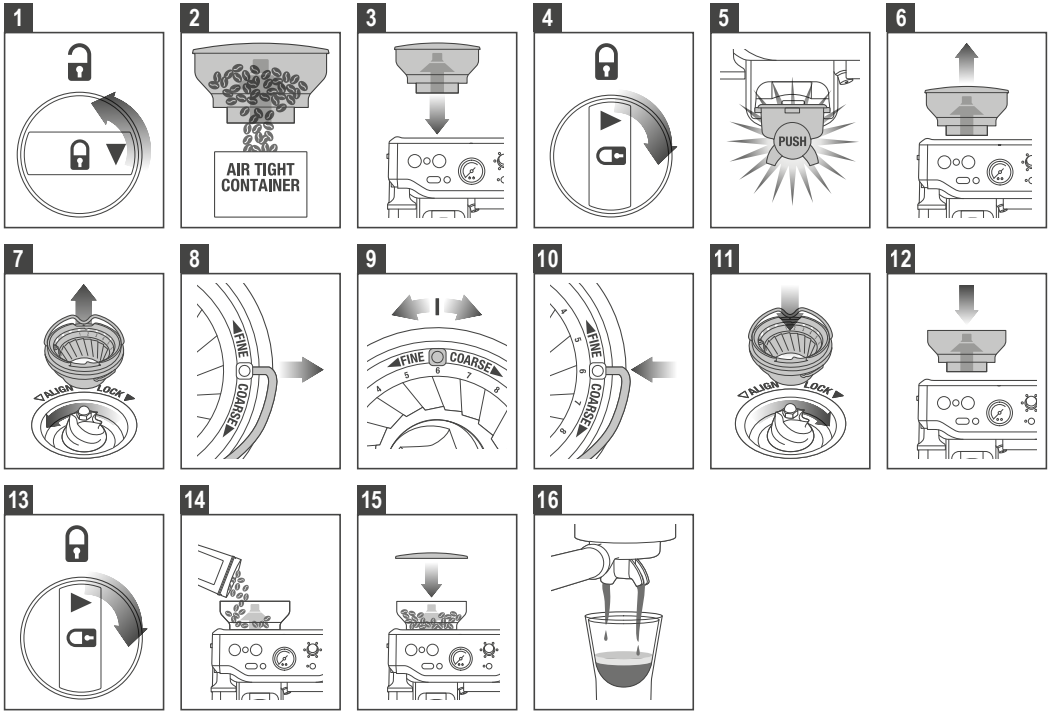
**PROCEDIMIENTO**

1. Mantén pulsado el botón de configuración situado junto a la pantalla LED para abrir el menú de configuración.
2. Gira el dial para desplazarte hasta «Temperatura de preparación».
3. Gira el dial para seleccionar el tipo de tueste que corresponda a tus granos: Claro, Medio, Oscuro o Descafeinado.
4. Pulsa el dial para confirmar el tipo de tueste y la temperatura asociada.

**AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS**
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda superior o inferior al disponible para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de la máquina de espresso es la posibilidad de ampliar este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un AJUSTE a la vez.
(Consulta las ilustraciones de la Figura E en la página siguiente)

1. Desbloquea la tolva.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

**2.** Sostén la tolva sobre el recipiente y gira el dial para liberar los granos en el recipiente.
**3.** Alinea la tolva en su posición.
**4.** Pon el molinillo en marcha hasta que esté vacío.
**5.** Retira la tolva.
**6.** Retira la muela superior.
**7.** Retira el mango de alambre de ambos lados de la muela.
**8.** Mueve la muela superior ajustable un número hacia un molido más grueso o más fino.
**9.** Alinea el número con la abertura del mango.
**10.** Inserta el mango de alambre desde ambos lados de la muela.
**11.** Empuja la muela superior firmemente hasta que quede en su posición.
**12.** Bloquea la muela superior.
**13.** Alinea la tolva en su posición.
**14.** Fija la tolva.
**15.** Comprueba la extracción.

**NOTA**
La muela exterior viene ajustada en 6 cuando es nueva.

**RESTABLECER LOS AJUSTES DE FÁBRICA**
Para restablecer los valores de fábrica y devolver la máquina a todos los ajustes predeterminados, mantén pulsado el botón de configuración situado junto a la pantalla LED y desplázate por las opciones de configuración hasta que aparezca «Restablecimiento de fábrica»; pulsa el dial y confirma.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

**SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA**

El filtro de agua suministrado ayuda a reducir el riesgo de acumulación de cal en muchos de los componentes internos. Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Si vives en un área de agua dura, te recomendamos que cambies el filtro de agua con más frecuencia.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

1. Retira el filtro de la bolsa de plástico y sumérgelo en una taza de agua durante 5 minutos.
2. Enjuaga el filtro con agua corriente fría durante 5 segundos.
3. Inserta el filtro en el portafiltro.
4. Fija la fecha del dial para dentro de 3 meses.
5. 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 DEL CABEZAL DEL GRUPO**

Mantén pulsado el botón de configuración situado junto a la pantalla LED y sigue las instrucciones en pantalla para realizar el ciclo de limpieza.

# DESCALCIFICACIÓN

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

**NOTAS**

- Asegúrate de retirar el filtro del depósito de agua antes de añadir el polvo descalcificador cuando vayas a descalcificar la máquina.
- La máquina mostrará automáticamente un aviso cuando sea el momento de realizar un ciclo de descalcificación. Aunque el ciclo de limpieza es importante para mantener el grupo sin aceites de café, el ciclo de descalcificación es esencial para mantener la máquina limpia por dentro y sin acumulación de minerales. Se recomienda descalcificar la unidad cada 90 días cuando la dureza del agua sea de nivel 4 y cada 60 días cuando sea de nivel 6.
- 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.

**CICLO DE DESCALCIFICACIÓN**

Mantén pulsado el botón de configuración situado junto a la pantalla LED y sigue las instrucciones en pantalla para realizar el ciclo de descalcificación.

**CALIBRACIÓN DEL PORTAFILTRO**

La máquina mide el peso del portafiltro sobre el soporte de dosificación. La calibración restablece este peso de referencia para asegurar una dosificación precisa.

**AVISO DE CALIBRACIÓN AUTOMÁTICA**

Si la máquina detecta una lectura de peso anómala en el soporte de dosificación, la pantalla LED muestra «Se necesita calibración».

1. Sigue las instrucciones en pantalla para iniciar la calibración.
2. Cuando se te indique, retira el portafiltro del soporte de dosificación para restablecer el peso de referencia.
3. Sigue el resto de las instrucciones para completar la calibración.

**CALIBRACIÓN MANUAL**
La calibración también se puede iniciar desde el menú de configuración.

1. Mantén pulsado el botón de configuración situado junto a la pantalla LED para abrir el menú de configuración.
2. Gira el dial para desplazarte por las opciones hasta que aparezca «Calibrar».
3. Cuando se te indique, retira el portafiltro del soporte de dosificación para restablecer el peso de referencia.
4. Pulsa el dial para seleccionar «Calibrar» y, a continuación, sigue las instrucciones en pantalla.

**LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA**
(Consulta las ilustraciones de la Figura F en la página siguiente)
Esta limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las muelas, que puede afectar al rendimiento.

1. Asegúrate de que la máquina esté apagada y desenchufada de la toma de corriente.
2. Desbloquea la tolva.
3. Vacía la tolva.
4. Coloca la tolva.
5. Fija la tolva.
6. Pon el molinillo en marcha en vacío.
7. Desbloquea la tolva.
8. Retira la tolva.
9. Desbloquea la muela superior.
10. Retira la muela superior.
11. Limpia la muela superior con el cepillo.
12. Limpia la muela inferior con el cepillo.
13. Limpia el canal con el cepillo.

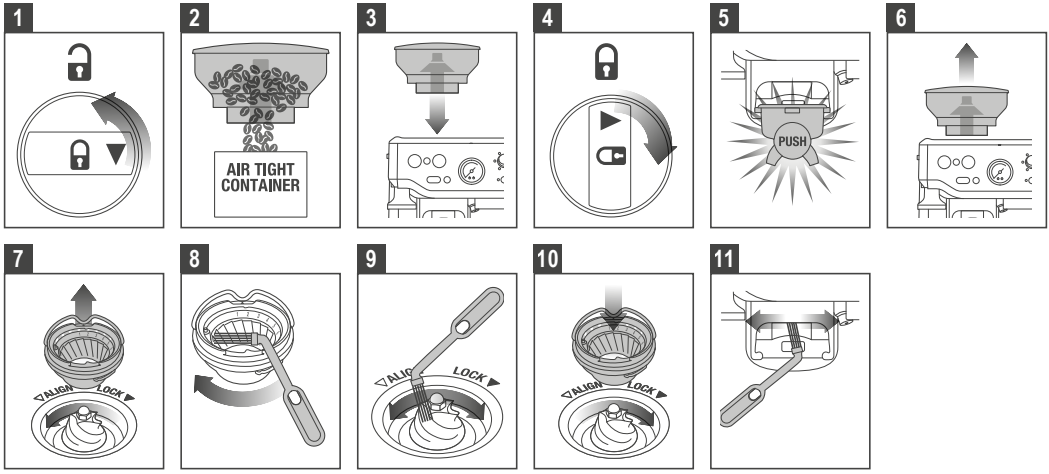
**LIMPIEZA AVANZADA DE LAS MUELAS CÓNICAS**
(Consulta las ilustraciones de la Figura G en la página siguiente)

1. Asegúrate de que la máquina esté apagada y desenchufada de la toma de corriente.
2. Retira la tolva.
3. Gira el dial del grosor del molido hasta el ajuste más fino.
4. Utiliza un casquillo de 10 mm. Gira en sentido horario para aflojar solo la tuerca.
5. Gira hasta el ajuste más grueso.
6. Desbloquea y retira la muela superior.
7. Retira la tuerca, la arandela elástica y la plana. Retira con cuidado la muela inferior.
8. Retira el ventilador y las arandelas con pinzas de punta larga.
9. Limpia el canal de salida del molido con el cepillo o un limpiapipas.
10. Limpia el canal con el cepillo.
11. Coloca las arandelas y el ventilador con unas pinzas de punta larga.
12. Coloca la muela inferior (alinea el perno y la cavidad). Coloca la arandela plana y la arandela elástica.
13. Gira en sentido antihorario para apretar la tuerca.
14. Coloca y fija la muela superior.
15. Coloca y bloquea la tolva.
16. Enciende la máquina y ajusta el grosor del molido deseado.

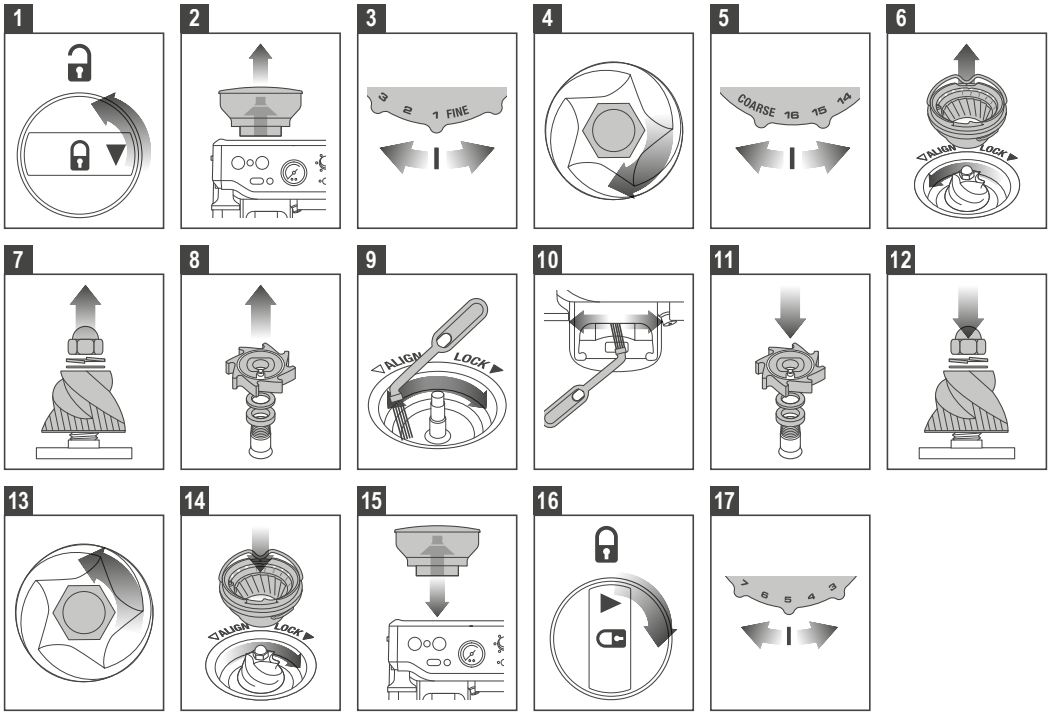
**LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR**

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo. Con la punta del vaporizador dirigida sobre la bandeja de goteo, coloca brevemente la palanca STEAM / HOT WATER en la posición STEAM. Esto eliminará la leche restante del interior del vaporizador.
- Si alguno de los orificios de la punta del vaporizador se bloquea, asegúrate de que la palanca STEAM / HOT WATER esté en la posición STANDBY. Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y dejar que se enfríe. Retira la punta de vapor girándola en sentido antihorario. Retira el envoltorio de la punta con la herramienta de encaje del cepillo. Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

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

**NOTA**
El cepillo tiene una muesca de encaje que facilita la extracción del envoltorio de la punta.

**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 suministrada para destaparlo.
- Si los orificios siguen obstruidos, disuelve una pastilla de limpieza en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltro en la solución durante unos 20 minutos.
- Enjuaga bien.

**LIMPIEZA DE LA MAMPARA DE LA DUCHA / CABEZAL DEL GRUPO / PURGA CON DOBLE PULSACIÓN**
- El interior del cabezal del grupo y la mampara de la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y un portafiltro en el cabezal del grupo.
- Pulsa dos veces el botón de extracción/Play, y un breve flujo de agua enjuagará cualquier resto de café.

**LIMPIEZA DEL SOPORTE DE DOSIFICACIÓN CON BÁSCULA INTEGRADA**
- **PRECAUCIÓN:** El soporte de dosificación contiene una célula de carga de precisión. Manipúlalo con cuidado durante la limpieza para evitar dañar los componentes de detección. Utiliza únicamente el cepillo de limpieza suministrado para retirar con suavidad los restos de café molido suelto. No uses agua, productos de limpieza, aire comprimido ni objetos punzantes, y no ejerzas presión sobre el soporte..

**LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE LA BANDEJA DE ALMACENAMIENTO**
- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo llena flote de forma visible.
- Retira la parrilla de la bandeja de goteo. Levanta el separador de molido de café y desecha los posos de café. El indicador de bandeja de goteo llena también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lava todas las piezas con agua caliente y jabón y un paño suave. Enjuaga y deja secar completamente.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices limpiadores abrasivos, estropajos ni paños que puedan rayar la superficie. No limpies ninguna de las piezas ni de los accesorios en el lavavajillas.

**NOTA**
Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua caliente y un detergente lavavajillas suave.

**RETROLAVADO CON AGUA LIMPIA**
Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos realizar un retrolavado con agua limpia antes de apagar la máquina. Inserta el disco de limpieza en el filtro y, a continuación, inserta el portafiltro en el cabezal del grupo. Pulsa el botón Play y deja que se acumule presión durante 20 segundos; después, vuelve a pulsar el botón Play para detener el proceso y liberar la presión.

**LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y DE LA BANDEJA CALIENTATAZAS**
La carcasa exterior y la bandeja calientatazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pule con un paño suave y de secado. No utilices limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie.

**ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA**
- Antes de guardar la máquina, pulsa el botón de POWER para apagarla, gira el dial al modo de STANDBY, 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.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIÓN FÁCIL |
|---|---|---|
| Cuando se enciende la máquina, las luces de vapor parpadean. | • La palanca de vapor no está en la posición STANDBY. | • Gira la palanca de vapor a la posición «STANDBY». La máquina iniciará el procedimiento de calentamiento normal. |
| El café no pasa. | • La máquina no está encendida o no está enchufada. | • Asegúrate de que la máquina esté enchufada, encendida en la toma de corriente y de que el botón de encendido esté en ON. |
| | • El depósito de agua está vacío. | • Rellena el depósito de agua. |
| | • El café molido es demasiado fino. | • Consulta «Guía de extracción». |
| | • Hay demasiado café en el filtro. | • Asegúrate de utilizar un molido adecuado para espresso. Consulta «Guía de extracción». |
| | • El filtro está obstruido. | • Consulta «Dosificación». |
| | • El café molido es demasiado grueso. | • Limpia los filtros. Consulta «Guía de extracción».<br>• Ajusta a un molido más fino o usa la función Smooth Shot. |
| El café sale demasiado rápido. | • No hay suficiente café molido en el filtro. | • Asegúrate de utilizar un molido adecuado para espresso. Consulta «Dosificación». |
| | • El café molido no está prensado con la firmeza suficiente. | • Consulta «Dosificación». |
| El café está demasiado frío. | • La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.).<br>• La taza está fría.<br>• El tipo de grano es incorrecto. | • La leche está a la temperatura correcta cuando la base de la jarra está demasiado caliente para poder tocarla. Consulta «Espumado de la leche».<br>• Precalienta la taza antes de usarla.<br>• Ajusta la temperatura de los granos. |
| Sin crema. | • El café molido es demasiado grueso. | • Asegúrate de utilizar un molido adecuado para espresso. Consulta «Guía de extracción». |
| | • El café molido no es fresco. | • Cambia los granos viejos por granos recién tostados o café premolido. El café molido no debe conservarse más de una semana. |
| | • Los orificios del filtro están obstruidos. | • Usa la aguja fina en la herramienta de limpieza para despejar los orificios. Consulta «Limpieza del filtro». |
| La máquina está haciendo un sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el café o se espuma la leche. | • El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo.<br>• Ciclo de vapor | • Consulta «Colocación del portafiltro».<br>• La bomba funcionará de forma pulsante durante el espumado o el ciclo de vapor. |

| | | |
|---|---|---|
| El café se sale por el borde del portafiltro. | • Hay posos de café alrededor del borde del filtro. | • Limpia el exceso de café molido del borde del portafiltro para asegurar un ajuste correcto en el grupo. |
| | • Hay demasiado café molido en el filtro. | • Consulta «Ajuste de la cantidad de molido». |
| | • El depósito de agua está vacío o bajo.<br>• El portafiltro no está lo bastante apretado.<br>• Hay que sustituir la junta del cabezal del grupo. | • Rellena el depósito de agua.<br>• Gira hasta que el portafiltro quede bloqueado firmemente en su sitio. Puede que quede más a la derecha que en posición recta hacia fuera.<br>• Tras un uso intensivo, puede que sea necesario sustituir la junta del cabezal del grupo. Ponte en contacto con el Centro de servicio de Sage. |
| El café sale a gotas del portafiltro. | • El café molido es demasiado fino. | • Asegúrate de utilizar un molido adecuado para espresso. Consulta «Ajuste del grosor del molido». |
| | • La máquina está obstruida por depósitos minerales. | • Descalcifica la máquina. |
| | • El depósito de agua está vacío. | • Rellena el depósito de agua. |
| Se ha activado el embrague de seguridad del molinillo. | • El depósito de agua está vacío.<br>• El grosor del molido es demasiado fino.<br>• Los granos son demasiado duros para molerlos.<br>• Una obstrucción impide la molienda. | • Rellena el depósito de agua.<br>• Ajusta a un grosor de molido más grueso.<br>• Algunos granos de tueste claro o añejos no se pueden moler.<br>• Consulta «Limpieza del molinillo de muela cónica» y retira la obstrucción, como piedras o madera. |
| La máquina está haciendo un ruido fuerte y continuo de bombeo. | • El depósito de agua no está seguro en su sitio. | • Rellena el depósito de agua. |
| | • El depósito de agua está vacío. | • Rellena el depósito de agua. |
| No se genera vapor. | • El depósito de agua está vacío. | • Rellena el depósito de agua. |
| | • El dial STEAM no está en la posición STEAM. | • Coloca el dial STEAM en la posición STEAM. |
| | • El vaporizador está obstruido. | • Usa la aguja en la herramienta de limpieza para despejar la abertura. Si el vaporizador continúa obstruido, retira la punta del vaporizador usando la llave integrada en la herramienta de limpieza. Consulta la sección «Cuidado y limpieza». |
| | • No hay suficiente vapor. | • El vaporizador puede estar obstruido. Consulta la sección «Cuidado y limpieza».<br>• Usa leche fresca y fría. Consulta «Espumado de la leche».<br>• Puede que sea necesario descalcificar la máquina. |

| | | |
|---|---|---|
| La máquina no muele ni bombea. | | • El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo.<br>• Apaga la máquina y deja que se enfríe durante unos 30-60 minutos. |
| La máquina no funciona. | • No hay granos de café en la tolva. | • Llena la tolva con granos de café frescos. |
| No sale café molido del molinillo. | • El canal del molinillo está bloqueado. | • Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta «Limpieza del molinillo de muela cónica». |
| | • Agua/humedad en la cámara del molinillo y el canal. | • Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta «Limpieza del molinillo de muela cónica». |
| | • La tolva debe bloquearse. | • Retira la tolva, comprueba si hay residuos y vuelve a colocarla en su posición correcta. |
| Se deposita demasiado/muy poco café molido en el filtro. | • Es necesario cambiar los ajustes de cantidad de molido o el grosor del molido.<br>• Hay demasiado café molido acumulado alrededor de los componentes de dosificación. | • Restablece los valores predeterminados de la máquina o reprograma los ajustes de dosis de café.<br>• Limpia el soporte del portafiltro con el cepillo suministrado. |
| Demasiado/muy poco espresso cae a la taza. | • El molinillo está obstruido o hay un objeto extraño. | • Apaga el molinillo inmediatamente. Retira la tolva y despeja la obstrucción del canal. Retira la muela superior y despeja la muela inferior. Consulta «Limpieza avanzada de las muelas cónicas».<br>• Ajusta el tamaño de la taza (mantén pulsado el dial de selección de bebida durante 2 segundos y ajusta el volumen de la bebida). |
| El manómetro no funciona. | • Se han usado granos de café tostados que ya han caducado. | • Usa café recién tostado dentro de las cuatro semanas posteriores a la fecha de tueste. |
| | • El café molido es demasiado grueso. | • Ajusta el grosor del molido a uno más fino.<br>• Coloca un disco de goma en el filtro de una taza (sin café) y realiza una extracción; si la aguja se mueve, el manómetro funciona. |
| | • El depósito de agua está vacío.<br>• Smooth Shot reduce la presión para obtener una mejor extracción. | • Rellena el depósito de agua.<br>• Selecciona un molido más fino. |
| Demasiado café derramado. | | • Usa el canal dosificador suministrado. |

# COMPONENTES

(Consulte a Fig. A na página seguinte)

**A.** Tampa do depósito de grãos
**B.** Depósito de grãos de café
**C.** Moinho com triturador cónico de precisão integrado
**D.** Botão de dose / moagem
**E.** Botão de seleção do cesto
**F.** Botão de ligar/desligar
**G.** Ecrã OLED
**H.** Botão de definições / cancelar
**I.** Tamper amovível
**J.** Suporte da balança integrada
**K.** Bandeja occulta de armazenamento de ferramentas
**L.** Grelha da bandeja de recolha de pingos
**M.** Grelha da bandeja de gotejamento
**N.** Bandeja de recolha de pingos
**O.** Indicador da pressão de extração do café expresso
**P.** Botão de seleção de bebidas
**Q.** Botão de extração
**R.** Alavanca de vapor / água quente
**S.** Botão de dose suave
**T.** Depósito de água amovível de 2L
**U.** Vaporizador giratório a 360˚
**V.** Unidade de extração

# ACESSÓRIOS

(Consulte a Fig. B na página seguinte)

**1.** The Dosing Funnel™ 54
**2.** 2 cup single wall filter basket*
**3.** 1 cup single wall filter basket
**4.** Manípulo em aço inoxidável de 54 mm
**5.** Suporte do filtro de água e filtro
**6.** Descalcificador em pó
**7.** Pó de limpeza para cabeças do grupo
**8.** Disco de limpeza
**9.** Escova de limpeza
**10.** Ferramenta de limpeza do vaporizador
**11.** Chave hexagonal
**12.** Jarra de leite de aço inoxidável

* Cesto de filtro de parede única de 2 chávenas instalado no manípulo de café

# FUNCIONALIDADES

**SISTEMA DE AQUECIMENTO THERMOCOIL**
A serpentina de aquecimento de água integrada em aço inoxidável controla com precisão a temperatura da água.

**MOINHO COM TRITURADORES CÓNICOS INTEGRADO**
O moinho cónico integrado oferece 30 configurações de moagem, proporcionando-lhe um maior controlo sobre a moagem, para se adaptar a diferentes grãos de café e perfis de torra. Ajuste o seu tamanho de moagem para obter a extração ideal.

**VAPORIZADOR DE TOQUE FRIO**
Concebido para proporcionar um desempenho de vapor total para texturizar o leite, mantendo a superfície exterior significativamente mais fria durante e após a utilização.

**DOSAGEM COM BASE NO PESO**
Com tecnologia Acaia, uma célula de carga integrada incorporada diretamente no suporte de moagem que mede o peso dos grãos de café em tempo real à medida que são moídos, garantindo uma dosagem precisa e consistente.

**SMOOTH SHOT**

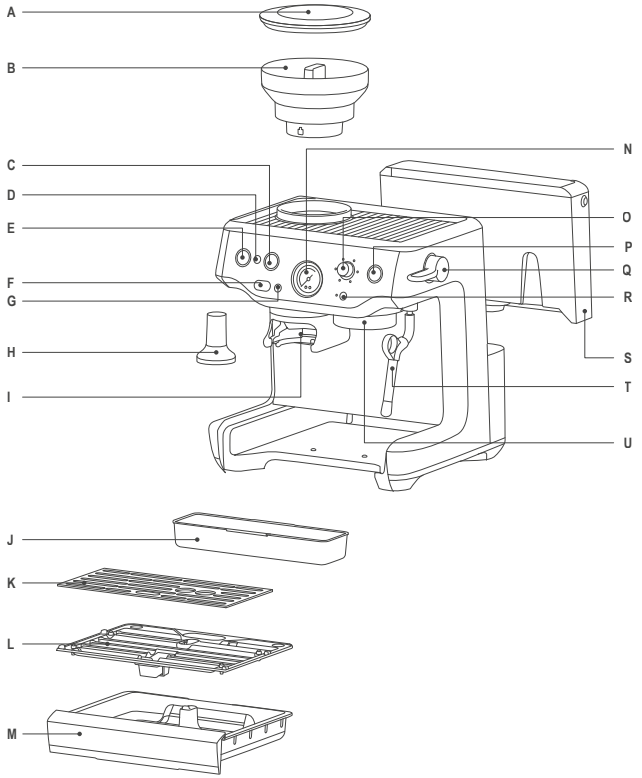
O Smooth Shot utiliza o controlo automático do fluxo para monitorizar e ajustar de forma inteligente o fluxo de água durante a extração, ajudando a manter o tempo de contacto ideal para cada bebida de café. Isto ajuda a obter um espresso mais suave e equilibrado, com menor necessidade de ajustes manuais.

**ORIENTAÇÃO DE TAMANHO DE MOAGEM**

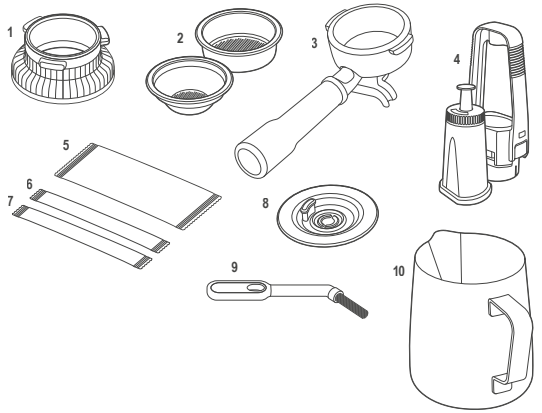
A orientação de tamanho de moagem recomenda pequenos ajustes para ajudar a afinar a sua moagem quando necessário, permitindo-lhe chegar mais rapidamente ao seu melhor café, desperdiçando menos grãos pelo caminho. Siga as instruções no ecrã e ajuste o seletor de tamanho de moagem no lado esquerdo da máquina. A orientação de tamanho de moagem é ativada automaticamente quando o Smooth Shot é ligado, mas pode ser desativada em Definições.

**ECRÃ LED**
Um pequeno ecrã de visualização para indicar o tamanho de moagem, o estado de preparação, a temperatura e as necessidades de manutenção.

# Fig. A




# Fig. B



**COLD BREW**
A função Cold Brew utiliza um processo de extração controlado a baixa temperatura. O processo demora aproximadamente 90 segundos e produz um café suave e aveludado!

**BOCAL DE ÁGUA QUENTE DEDICADO**
Saída de água quente específica para preparar chás pretos longos e pré-aquecer chávenas.

# MONTAGEM

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**
Preparação da máquina
Remova e deite fora todas as etiquetas e materiais de embalagem fixados à sua máquina de café espresso. Certifique-se de que removeu todas as peças e acessórios da caixa antes de deitar fora a embalagem. Retire o depósito de água localizado na parte traseira da máquina puxando a pega do depósito de água. Limpe as peças e acessórios (depósito de água, manípulo, cestos do filtro, jarra de leite) com água morna e um detergente da loiça suave. Enxague e seque bem.

**Instalação do filtro de água**
(Consulte a Fig. C na página seguinte)

1. Retire o filtro de água e o suporte do filtro de água do saco de plástico.
2. Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
3. Enxague o filtro com água fria.
4. Insira o filtro no suporte respetivo.
5. Defina o lembrete de substituição para o próximo mês. É recomendável substituir o filtro a cada 3 meses.
6. Insira o filtro no suporte respetivo.
7. Para instalar o suporte do filtro no depósito de água, alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água. Pressione para o fixar no lugar.

**NOTA**
Substituir o filtro de água de três em três meses reduzirá a necessidade de descalcificar a máquina. Os filtros podem ser comprados em www.sageappliances.com.

# FUNÇÃO

**ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA**
- Certifique-se de que o depósito de grãos está travado na 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 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 máquina, empurrando para baixo para se certificar de que está corretamente instalado na máquina.

**NOTA**
Se o nível da água no depósito de água estiver abaixo da marca mínima (MIN), a máquina de café espresso não funcionará corretamente.

**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.

**INSTALAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO**
- Coloque a grelha da bandeja de gotejamento na parte superior da bandeja de gotejamento.
- Instale a bandeja de gotejamento na máquina.

**FUNCIONAMENTO GERAL**
Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água fria da torneira até à marca máxima.

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
- Prima o botão POWER (Alimentação). A luz indicadora do botão POWER (Alimentação) pisca enquanto a máquina está a aquecer.

**PREPARAÇÃO DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA**
(Consulte a Fig. D na página seguinte)
Recomendamos que efetue a operação de limpeza da máquina, para garantir que a máquina está preparada para funcionar corretamente.

**NOTA**
Quando a máquina é ligada pela primeira vez, solicita automaticamente que realize uma descarga de água. Siga as instruções fornecidas no ecrã, ou os passos abaixo.

1. Coloque a chávena por baixo da unidade de extração e prima o botão 2 CHÁVENAS para passar água quente através da unidade de extração.
2. Posicione o vaporizador sobre o tabuleiro de recolha. Empurre a alavanca para baixo, para a posição Vapor, e ative o vapor durante 10 segundos.
3. Coloque uma chávena por baixo do bocal de água quente. Levante a alavanca para a posição Água quente e passe água através da saída de água quente durante 10 segundos
4. Elimine os conteúdos da chávena.
5. Repita este ciclo 3 vezes. Elimine os conteúdos da bandeja de gotejamento e encha o depósito de água até à linha max (máximo).

⚠ **CUIDADOS**
- Água quente. Risco de queimaduras. Tenha cuidado ao esvaziar o recipiente e a bandeja de gotejamento.
- Mantenha sempre a bandeja de gotejamento no lugar enquanto a máquina estiver ligada. A água quente é descarregada para a bandeja de gotejamento entre extrações de café e vaporização, e pode transbordar ou derramar se a bandeja for removida

**NOTAS**
- Coloque água diariamente. O depósito de água deve estar cheio de água fresca da torneira antes de cada utilização.
- Não utilize água altamente filtrada, desmineralizada, ou destilada nesta máquina. Isso pode afetar o sabor do café.

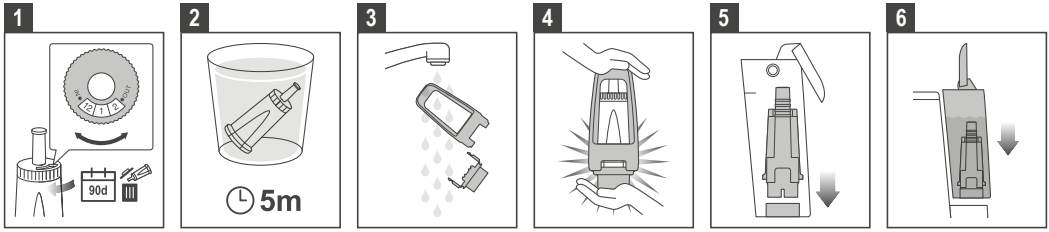
**CESTOS DO FILTRO**
Esta máquina inclui cestos do filtro de parede única de 1 chávena e 2 chávenas. Utilize o cesto do filtro de 1 chávena quando extrair uma única chávena e os cestos do filtro de 2 chávenas quando extrair 2 chávenas ou uma única chávena ou caneca com café mais forte.
Se ajustar de um cesto do filtro de 1 chávena para um cesto do filtro de 2 chávenas ou vice-versa, ajuste a quantidade e tamanho de café moído.
Os cestos do filtro fornecidos servem para:

- Cesto do filtro de 1 CHÁVENA = 8-12 g
- Cesto do filtro de 2 CHÁVENAS = 16-22 g

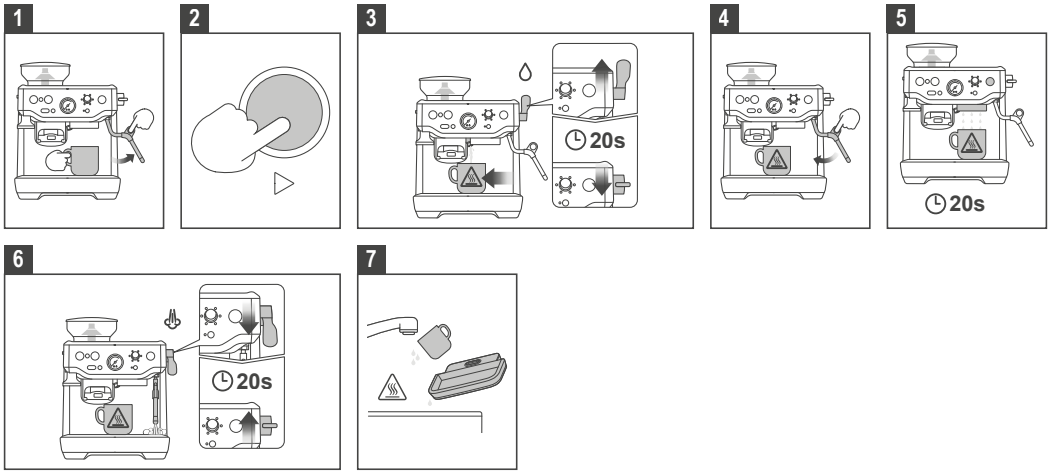
**CESTOS DO FILTRO DE PAREDE ÚNICA**
Utilize cestos do filtro de parede única quando moer grãos de café frescos inteiros.
Isto permite-lhe experimentar com a moagem e dosagem para criar um café espresso mais equilibrado.

**NOTA**
Recomenda-se ativar a funcionalidade smooth shot ao utilizar grãos mais antigos que já passaram 30 dias da data de torra ou grãos de supermercado.

# Fig. C




# Fig. D



# A MOAGEM

**NOTA**
Esta máquina foi concebida para moer grãos de café torrado inteiros. Evite moer grãos não torrados (verdes) ou grãos torrados muito duros e densos (por exemplo, algumas torras muito claras). Estes grãos podem não ser moídos corretamente num moinho com triturador e podem causar danos no mecanismo de moagem. Os danos causados pela moagem de grãos inadequados são considerados decorrentes de utilização incorreta e não estão cobertos pela garantia do produto.

**DEFINIR O TAMANHO DA MOAGEM**
Existem 30 configurações no botão TAMANHO DE MOAGEM. Para ajustar a moagem, rode o botão para trás da máquina para moer de forma mais fina, ou rode o botão para a frente da máquina para moer de forma mais grossa. Quanto menor for o número, mais fina será o tamanho da moagem. Quanto maior for o número, mais grossa será o tamanho da moagem. Recomendamos que comece com a definição n.º 20 e ajuste conforme necessário. Durante a configuração inicial, poderão ser necessários alguns ajustes do tamanho de moagem, seguindo as recomendações da máquina, para calibrar e afinar a sua máquina.

**NOTA**
O moinho desliga-se automaticamente quando o nível dos grãos fica demasiado baixo para completar uma dose.

**DOSAGEM COM BASE NO PESO (BALANÇAS INTEGRADAS)**
**Como funciona**
- A máquina mede o peso do café moído em tempo real utilizando uma célula de carga integrada no suporte do manípulo.
- O visor mostra a dose em gramas em tempo real, permitindo-lhe monitorizar a dose à medida que é moída.
- A moagem para automaticamente quando a dose pretendida é atingida.
- Sensores de alta precisão garantem uma dosagem exata.
- A dosagem baseia-se no peso e não no tempo de moagem, pelo que os resultados se mantêm consistentes independentemente de quanto tempo a moagem demore.

**Vantagens para o utilizador**
- Elimina as suposições associadas à moagem temporizada
- Melhora a consistência do espresso através de um controlo preciso da dose
- Reduz o desperdício de café ao evitar a sobredosagem ou a subdosagem

**NOTAS**
- Certifique-se de que a máquina está ligada.
- Certifique-se de que o depósito de grãos está cheio.
- Certifique-se de que o manípulo está limpo e seco.

**Guia passo a passo**
1. Coloque o dosing funnel no manípulo.
2. Coloque o manípulo com o dosing funnel na base de moagem.
3. Verificar a definição da dose: A máquina tem uma definição de dosagem predefinida para cada tamanho de cesto. Ajuste a dosagem indo ao menu de definições.
4. Iniciar a moagem: Prima o botão de controlo de ativação da moagem. O moinho começará a dispensar café moído para o manípulo.
5. Monitorizar a dose: Observe o ecrã de peso em tempo real à medida que a dose aumenta. O valor apresentado é atualizado continuamente durante a moagem.
6. Permitir a paragem automática: O moinho irá parar automaticamente assim que a dose pretendida for atingida.

**NOTA**
Não toque no manípulo durante a moagem. O contacto pode causar medições de peso imprecisas

7. Remover o manípulo: Assim que a moagem parar, remova cuidadosamente o manípulo e o dosing funnel do suporte.
8. Prosseguir para a compactação: Distribua e compacte o café uniformemente antes da extração.
9. Após compactação, remova o dosing funnel do manípulo antes da extração.

**NOTAS**
- A balança integrada mede apenas durante a moagem. Não mede o rendimento da extração.
- O sistema fornece medições de alta precisão para uma dosagem consistente.

**SUGESTÕES**
- Mantenha um tamanho de moagem consistente (a menos que a máquina o solicite) e grãos frescos para resultados repetíveis.
- Evite bater ou mover a máquina durante a moagem, pois isso pode afetar a precisão.
- Os grãos de café são um produto natural; a densidade pode variar consoante a torra e a variedade e o tamanho da moagem. Embora o cesto esteja concebido para uma dose de 18 g, alguns cafés podem ocupar mais (ou até menos) volume e transbordar com esse peso. Se isso acontecer, utilize o dosing funnel para um fluxo de trabalho mais limpo ou reduza (ajuste) ligeiramente a dose em conformidade.
- Não toque ou segure no manípulo durante a moagem.
- Certifique-se de que a máquina não é afetada por vibrações de aparelhos externos durante a dosagem.

**DOSAGEM MANUAL**
- Prima e mantenha pressionado o botão de moagem até atingir a dosagem pretendida e solte o botão.

**NOTA**
Se o botão de Dosagem não estiver iluminado, verifique se o manípulo está firmemente introduzido na base e o depósito de grãos fixo na respetiva posição.

**COMO FAZER UM CAFÉ**
Purgar a unidade de extração
Antes de colocar o manípulo na unidade de extração, passe um fluxo de água reduzido através da unidade de extração premindo duas vezes o botão Play. Esta ação irá purgar quaisquer resíduos de café moído da unidade de extração e estabiliza a temperatura antes da extração.

**Inserir o manípulo**

**AVISO**
NÃO insira o manípulo com o dosing funnel na unidade de extração.

- Remova lentamente o dosing funnel do manípulo.
- Insira o manípulo na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência.
- Selecione o café da sua preferência, rodando o botão seletor de bebidas:
- Café espresso simples
- Café duplo
- Lungo espresso
- Cold brew
- Espresso personalizado
- Cold brew personalizado

**Extrair espresso**
- Coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas sob o manípulo.
- Prima o botão **Play** para iniciar a extração.

**NOTA**
Ajuste o tamanho da moagem em conformidade se estiver demasiado fino ou demasiado grosso e repita a extração. (Tabela do guia de extração na página seguinte)

**Perfil do sabor**
Um espresso bem extraído equilibra doçura, acidez e amargor. O sabor é influenciado pelas seguintes variáveis:

- Tipo de grão de café
- Grau de torra
- Frescura dos grãos
- Tamanho da moagem (mais grossa ou mais fina)
- Dose de café moído

**SMOOTH SHOT**
A máquina monitoriza e ajusta automaticamente a extração em tempo real para melhorar a consistência da extração. Esta funcionalidade está ativa durante a extração de espresso.

Durante a extração (extrações rápidas)

- A máquina analisa o caudal nos primeiros segundos utilizando um medidor de caudal interno.
- Se for detetada uma extração rápida, a bomba funcionará a uma potência mais baixa.
- A bomba ajusta então automaticamente a pressão e o caudal para estabilizar a extração.
- A máquina tem como objetivo um tempo total de extração de aproximadamente 25–30 segundos.
- O resultado é um espresso mais equilibrado, com um aspeto e creme consistentes.

Após a extração (extrações rápidas)

- A máquina poderá fornecer uma recomendação de tamanho de moagem.
- Siga as instruções no ecrã para ajustar o tamanho da moagem e ajudar a melhorar extrações futuras.

Durante a extração (extrações lentas ou obstruídas)

- Se a extração for excessivamente lenta ou restrita, o ajuste automático é limitado.
- A máquina continuará a extração, mas poderá demorar mais do que o tempo previsto.

Após a extração (extrações lentas ou obstruídas)

- Pode ser apresentada uma recomendação do tamanho de moagem.
- Ajuste para uma moagem mais grossa antes da próxima extração.

**NOTAS**
- A extração suave otimiza a maioria das condições de extração rápida, normalmente causada por grãos de café incorretos ou não frescos.
- Para extrações lentas ou obstruídas, é necessário um ajuste manual do tamanho da moagem para melhorar o desempenho.
- Para melhores resultados, utilize grãos de café frescos e ajuste o tamanho da moagem conforme recomendado.

# GUIA DE EXTRAÇÃO (APENAS ESPRESSO)

| | MOER | DOSE DE MOAGEM | COMPACTAR | TEMPO DE EXTRAÇÃO |
|---|---|---|---|---|
| **EXTRAÇÃO EXCESSIVA AMARGO • ADSTRINGENTE** | Demasiado fina | Demasiada | Demasiado forte | Mais de 40 seg. |
| **EQUILIBRADO** | Ideal | 8-12 g (1 chávena) 16-22 g (2 chávenas) | 10-15kgs | 25-35 seg. |
| **SUBEXTRAÍDO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO** | Demasiado grosso | Insuficiente | Muito leve | Menos de 20 seg. |

# COMO FAZER UM CAFÉ COLD BREW

**SUGESTÕES**
- Utilize grãos de torra média para um sabor equilibrado.
- Para um sabor mais leve, adicione gelo para diluir o cold brew.
- Encha o depósito com água fria. A temperatura da água afeta a temperatura final do cold brew.

**ANTES DE COMEÇAR**
- Encha o depósito com água fria.
- Utilize café recém moído.
- Certifique-se de que o manípulo e o cesto do filtro estão limpos e secos.

**NOTA**
O cold brew pode ser preparado imediatamente após a máquina ser ligada. Se a máquina não tiver sido utilizada para bebidas quentes, não é necessária a lavagem do circuito de água. Para contornar a lavagem do circuito de água, selecione Cold Brew imediatamente após ligar.

**PROCEDIMENTO**

**1.** Selecione o modo Cold Brew

- Selecione Cold Brew na máquina.

**2.** Execute lavagem do circuito de água para cold brew, se necessário (certifique-se de que não está nenhum manípulo na unidade de extração).

**3.** Preparar o café

- Coloque uma chávena com capacidade mínima de 150 ml por baixo da unidade de extração
- Insira o cesto de filtro no manípulo.
- Coloque o dosing funnel no manípulo.
- Coloque a dose de café moído no cesto do filtro.
- Compacte o café uniformemente para criar uma superfície nivelada.
- Após compactar, remova o dosing funnel do manípulo.
- Insira o manípulo na unidade de extração e bloqueie-o firmemente na posição correta.

**4.** Processo de preparação automática

A máquina conclui automaticamente a seguinte sequência:
- **Pré-infusão** (10 segundos): Um fluxo suave de água fria embebe a pastilha de café.
- **Pausa na pré-infusão** (25 segundos): O fluxo de água para, permitindo que o café se expanda e desenvolva o sabor.
- **Extração:** A máquina serve aproximadamente 150 ml de café cold brew

**NOTA**
O processo completo demora cerca de 2 minutos.

**5.** Servir

- Retire a chávena quando a extração estiver concluída.
- Sirva simples ou adicione gelo, leite ou adoçante, conforme desejar.

**DEPOIS DE EXTRAIR CAFÉ QUENTE**
Se um espresso quente ou outra bebida quente foi preparada antes do cold brew:
- Siga a indicação no ecrã para lavar o sistema
- Permita que a máquina sirva aproximadamente 60 ml de água.
- Isto remove a água quente residual para garantir um sabor ideal do cold brew.

**IMPORTANTE**
Não realizar a lavagem do circuito pode resultar numa temperatura de extração mais elevada e numa qualidade de sabor reduzida.

**AJUSTAR AS QUANTIDADES DE CAFÉ**
**1.** Prima e mantenha pressionado o botão seletor da bebida no café selecionado durante 2 segundos.
**2.** Rode o botão seletor para ajustar a quantidade para mais ou para menos.
**3.** Prima o botão para confirmar a seleção.

**NOTA**
A funcionalidade de extração suave só pode ser ativada para o tamanho de bebida predefinido.

# UTILIZAR A ALAVANCA VAPOR / ÁGUA QUENTE

**VAPORIZADOR DE TOQUE FRIO**

**VAPORIZAR LEITE:**
**Limpar o circuito do vaporizador**
- Posicione o bocal do vaporizador sobre a bandeja de gotejamento.
- Empurre a alavanca para baixo para a posição VAPOR para limpar o circuito do vapor e lavar os elementos de aquecimento.
- Aguarde que o aquecimento termine, limpe o circuito durante alguns segundos e volte a colocar a alavanca para cima na posição de espera.

**Texturizar o leite**
- Insira o vaporizador na jarra do leite a cerca de 1-2 cm abaixo da superfície do leite.
- Posicione o vaporizador junto ao lado direito da jarra, na posição das 3 horas. Certifique-se de que o vaporizador não toca na jarra.
- Empurre a alavanca para baixo para a posição VAPOR para começar a texturizar o leite.
- Quando o leite atingir a temperatura recomendada, volte a colocar a alavanca na posição de espera antes de retirar a jarra de leite.

**Limpe o vaporizador**
- Coloque a jarra de leite de lado.
- Limpe imediatamente o vaporizador com um pano humedecido.
- Direcione o bocal do vaporizador para a bandeja de gotejamento e ligue brevemente o vapor para remover quaisquer resíduos restantes de leite do interior do vaporizador.
- Despeje o leite texturizado diretamente no espresso.

**NOTA**
- A máquina irá desativar automaticamente a função vapor após 3 minutos de produção de vapor contínua. Se isto ocorrer, coloque a alavanca novamente na posição de espera.
- Após um ciclo de vapor, a máquina efetua automaticamente uma descarga para arrefecer o aquecedor até à temperatura de extração. Mantenha a bandeja de gotejamento no lugar durante este processo.

**Dispensar água quente**

**NOTA**
- A máquina tem de descarregar vapor antes de poder distribuir água quente.
- A quantidade máxima de água quente é de 240 ml.

- Levante a alavanca para a posição ÁGUA QUENTE.
- Para interromper o fluxo de água quente, coloque a alavanca novamente na posição de espera.

**AVISO**
A temperatura da água quente é de aproximadamente 90°C (194°F). Manuseie as bebidas quentes com cuidado para evitar queimaduras.

**DICAS PARA TEXTURIZAR LEITE**
- Há duas fases de texturização do leite, estiramento e aquecimento. Estas duas operações devem misturar-se numa só, sendo o objetivo tornar a textura do leite suave e sedosa à temperatura correta.
- Comece com leite fresco frio à sua escolha.
- Encha a jarra de leite (não encha demasiado).
- Coloque a ponta do vaporizador sobre a bandeja de gotejamento e empurre a alavanca para baixo do modo de espera para a posição de vapor e espere até que o fluxo de vapor esteja forte.
- Levante a alavanca de volta para a posição de espera para interromper o vapor e, em seguida, dentro de 8 segundos, introduza a ponta do vaporizador na jarra de leite e empurre a alavanca para baixo para a posição VAPOR.
- Certifique-se de que a ponta do vaporizador fica 1-2 cm abaixo da superfície do leite, junto ao lado direito do jarro, na posição das 3 horas.
- Mantenha a ponta abaixo da superfície do leite até que o leite comece a rodar na direção dos ponteiros do relógio criando um turbilhão (efeito de redemoinho).
- Quando o leite estiver a rodar, baixe lentamente a jarra. Esta ação aproxima o bocal do vaporizador da superfície do leite e começa a introduzir ar no leite. Tem de introduzir a ponta suavemente na superfície do leite para rodar o leite com velocidade suficiente.
- Mantenha a ponta na superfície ou ligeiramente abaixo da superfície do leite e mantenha o redemoinho. Texturize o leite até obter o volume pretendido.
- Baixe a ponta abaixo da superfície, mas mantenha o redemoinho de leite. O leite está à temperatura correta quando a jarra está quente para tocar confortavelmente.
- Mova o botão para a posição Em espera antes de retirar a jarra do leite do vaporizador.
- Coloque a jarra para um lado, rode o botão para a posição Vapor para purgar qualquer leite residual do vaporizador e rode o botão para a posição Em espera e, de seguida, limpe o vaporizador com um pano húmido.
- Bata com o jarro na bancada para eliminar quaisquer bolhas.
- Mexa o leite na jarra para aperfeiçoar e reintegrar a textura.
- Despeje o leite diretamente no café expresso.

**SUGESTÃO**
O mais importante é trabalhar rapidamente, antes que o leite comece a separar-se.

**CUIDADO: RISCO DE QUEIMADURA**
A máquina pode continuar a libertar vapor pressurizado, mesmo após desligar a máquina. As crianças devem estar sempre sob supervisão.

**AJUSTAR A TEMPERATURA DE EXTRAÇÃO**
Grãos diferentes exigem temperaturas de água diferentes para extrair o respetivo ótimo sabor. A temperatura pode ser ajustada a partir da definição padrão:

**PROCEDIMENTO**
1. Prima e mantenha premido o botão Definições junto ao ecrã LED para abrir o menu de definições.
2. Rode o botão seletor para percorrer até Temperatura de preparação.
3. Rode o botão seletor para selecionar o tipo de torra que corresponde aos seus grãos: Clara, Média, Escura ou Descafeinado.
4. Prima o botão seletor para confirmar o tipo de torra e a temperatura associada.

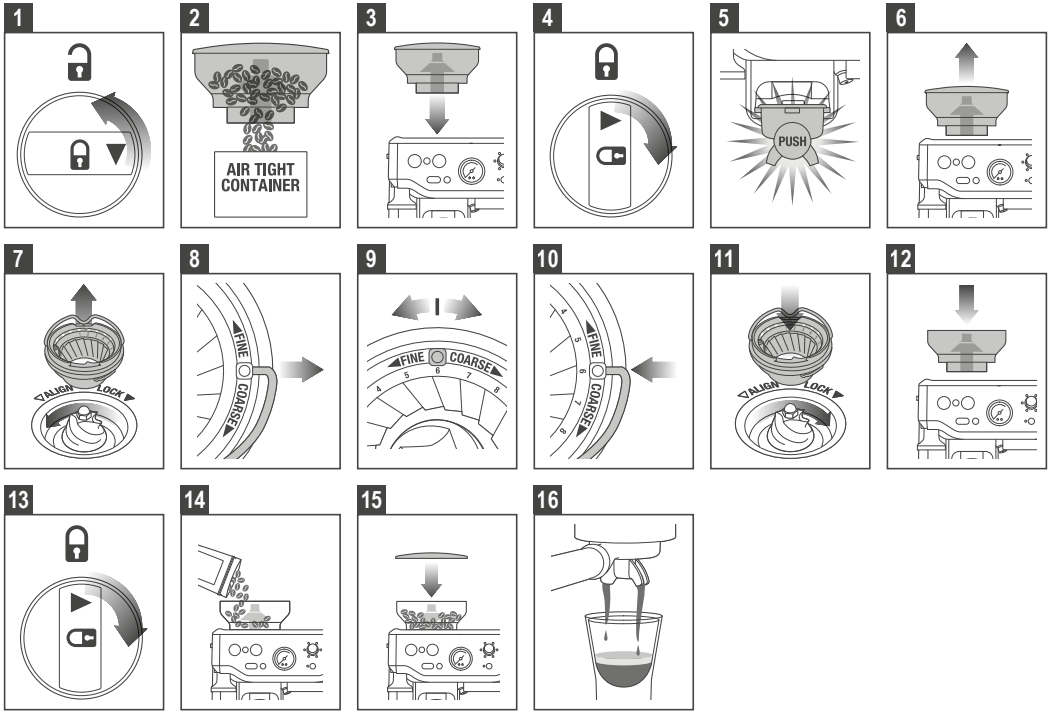
**AJUSTE DOS TRITURADORES CÓNICOS**
Alguns tipos de café podem exigir graus de moagem mais elevados ou menores para obter uma extração ou infusão ideal. A funcionalidade da máquina espresso tem a capacidade de ampliar este intervalo com um triturador superior ajustável. Recomendamos que efetue apenas um ajuste de cada vez.
(Consulte as ilustrações da Fig. E na página seguinte)

1. Desbloqueie depósito
2. Segure o depósito de grãos sobre o recipiente e rode o botão para despejar os grãos no recipiente
3. Alinhe o depósito de grãos na posição correta
4. Moer até ficar vazio
5. Remover depósito
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. Empurre firmemente o triturador superior para a sua posição
12. Bloqueie o triturador superior
13. Alinhe o depósito de grãos na posição correta
14. Bloqueie o depósito de grãos
15. Verifique a sua extração

**NOTA**
O triturador exterior está definido para 6 quando é novo

**REPOR AS DEFINIÇÕES PADRÃO**
Para efetuar uma reposição de fábrica e devolver à máquina todas as definições padrão, prima e mantenha premido o botão de definições junto ao ecrã LED e percorra as opções de definições onde aparecerá “Reposição de fábrica”, prima o botão seletor e confirme.

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

# CUIDADOS E LIMPEZA

**SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA NO DEPÓSITO DE ÁGUA**

O filtro de água fornecido ajuda a reduzir o risco de excesso de calcário nos e sobre muitos dos componentes interiores operacionais. Substituir o filtro de água de três em três meses reduzirá a necessidade de descalcificar a máquina. Se vive numa área de água dura, recomenda-se que substitua o filtro de água com mais frequência.

**⚠ AVISO**

Após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais 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.

1. Remova o filtro do saco plástico e mergulhe-o num recipiente com água durante 5 minutos.
2. Enxague o filtro com água corrente fria durante 5 segundos.
3. Insira o filtro no suporte respetivo.
4. Configure o botão data para daqui a 3 meses.
5. 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 DA UNIDADE DE EXTRAÇÃO**

Prima e mantenha premido o botão de definições junto ao ecrã LED e siga as instruções no ecrã para efetuar o ciclo de limpeza.

# DESCALCIFICAÇÃO

Após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais em muitos componentes interiores operacionais, reduzindo o fluxo de extração, a temperatura de extração, a potência da máquina e o sabor do café expresso.

**NOTAS**

- Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.
- A máquina apresentará automaticamente um lembrete quando for altura de executar um ciclo de descalcificação. Embora o ciclo de limpeza seja importante para manter a unidade de extração limpa de óleos de café, o ciclo de descalcificação é essencial para garantir que a máquina se mantém limpa por dentro e livre de acumulação de minerais. Recomenda-se descalcificar a sua unidade a cada 90 dias quando a dureza da água estiver no nível 4, e quando a dureza da água estiver no nível 6, descalcifique a sua unidade a cada 60 dias.
- Não utilize água engarrafada ao descalcificar. A maioria da água engarrafada pode conter sólidos dissolvidos que podem deixar depósitos no interior da máquina.

**CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO**

Prima e mantenha premido o botão de definições junto ao ecrã LED e siga as instruções no ecrã para realizar o ciclo de descalcificação.

**CALIBRAÇÃO DO MANÍPULO**

A máquina mede o peso do manípulo no suporte de dosagem. A calibração repõe este peso de referência para garantir uma dosagem precisa.

**PEDIDO AUTOMÁTICO DE CALIBRAÇÃO**
Se a máquina detetar uma leitura de peso anormal no suporte de dosagem, o ecrã LED apresenta “Calibração necessária”.

1. Siga as instruções no ecrã para iniciar a calibração.
2. Quando lhe for pedido, retire o manípulo do suporte de dosagem para repor o peso de referência.
3. Siga quaisquer instruções restantes para concluir a calibração.

**CALIBRAÇÃO MANUAL**
A calibração também pode ser iniciada a partir do menu de definições.

1. Prima e mantenha premido o botão Definições junto ao ecrã LED para abrir o menu de definições.
2. Rode o seletor para percorrer as opções até aparecer Calibrar.
3. Quando lhe for pedido, retire o manípulo do suporte de dosagem para repor o peso de referência.
4. Prima o seletor para selecionar Calibrar e, em seguida, siga as instruções no ecrã.

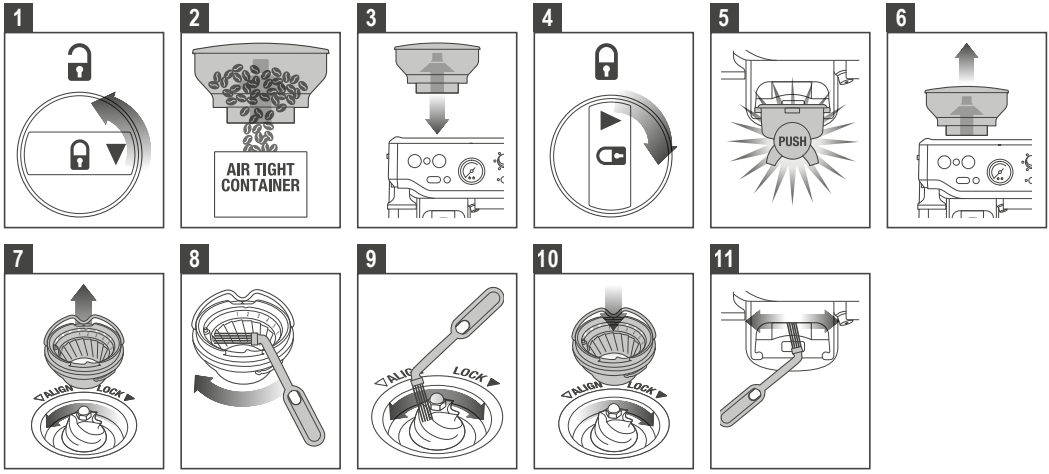
**LIMPEZA DO MOINHO DO TRITURADOR CÓNICO**
(Consulte as ilustrações da Fig. F na página seguinte)
Esta limpeza do moinho remove a acumulação de óleo nos trituradores, o que pode prejudicar o desempenho.

1. Certifique-se que a máquina está desligada e a ficha fora da tomada.
2. Desbloqueie depósito
3. Esvazie o depósito
4. Coloque o depósito
5. Bloqueie o depósito de grãos
6. Operar moinho vazio
7. Desbloqueie depósito
8. Remover depósito
9. Desbloquear o triturador superior
10. Remova o triturador superior
11. Limpe o triturador superior com uma escova
12. Limpe o triturador inferior com uma escova
13. Limpe a calha com a escova

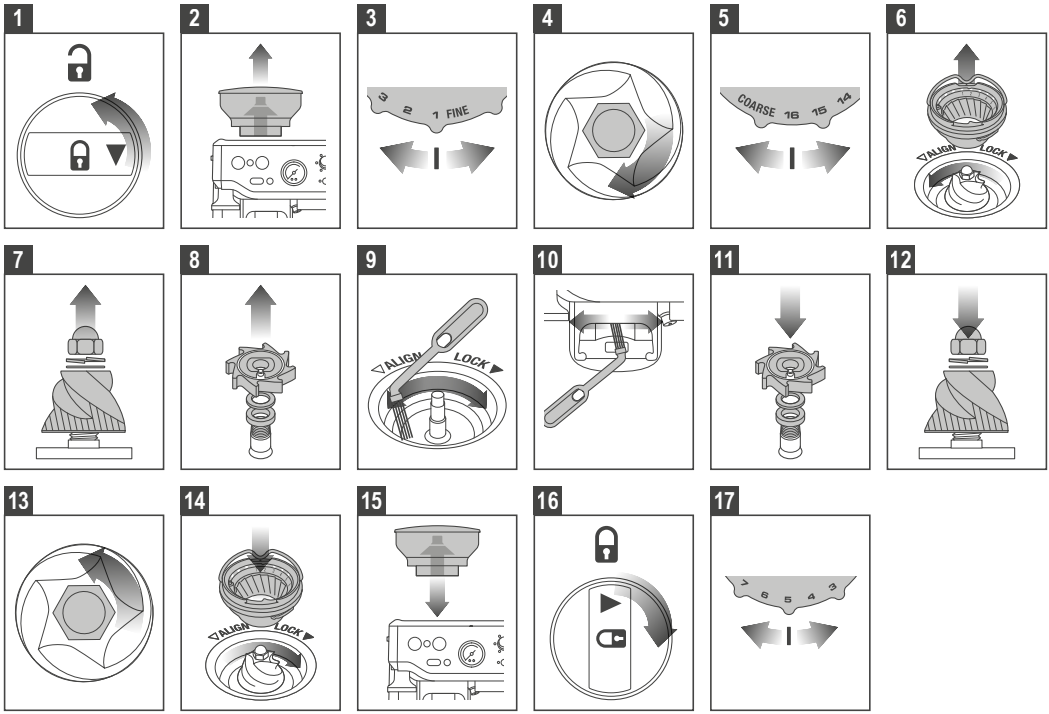
**LIMPEZA AVANÇADA DOS TRITURADORES CÓNICOS**
(Consulte as ilustrações da Fig. G na página seguinte)

1. Certifique-se que a máquina está desligada e a ficha fora da tomada.
2. Remover depósito
3. Rode o seletor de moagem para a regulação mais fina.
4. Usar chave de 10 mm. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para desapertar apenas a porca
5. Rode para a regulação mais grossa
6. Desbloqueie e remova o triturador superior
7. Remova a porca, a arruela de pressão e a arruela plana. Remova cuidadosamente o triturador inferior
8. Remova a ventoinha de moagem e as arruelas com um alicate de bico chato e longo
9. Desbloqueie a calha de saída do café moído com a escova ou um limpador de tubos
10. Limpe a calha com a escova
11. Introduza as arruelas e a ventoinha de moagem com um alicate de bico chato e longo
12. Introduza o triturador inferior (pino de bloqueio e cavidade alinhados). Introduza a arruela plana e a arruela de pressão
13. Rode no sentido contrário aos ponteiros do relógio para apertar a porca
14. Insira e bloqueie o triturador superior
15. Reinstalar e bloquear o depósito
16. Ligue a máquina e ajuste para o tamanho de moagem pretendido.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

**LIMPEZA DO VAPORIZADOR**

- O vaporizador deve ser sempre limpo após a texturização do leite. Limpe o vaporizador com um pano húmido. Em seguida, com o bocal do vaporizador direcionado para a bandeja de gotejamento, coloque brevemente o botão VAPOR / ÁGUA QUENTE na posição VAPOR. Esta ação remove quaisquer resíduos restantes de leite do interior do vaporizador.
- Certifique-se de que o botão VAPOR / ÁGUA QUENTE se encontra na posição EM ESPERA se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído. Prima o botão ALIMENTAÇÃO para desligar a máquina e permita que arrefeça. Retire a ponta de vapor rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Retire a cobertura da ponta utilizando a ferramenta do bocal da escova. Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s).
- Se o vaporizador permanecer bloqueado, remova a ponta utilizando a chave integrada na ferramenta de limpeza e deixe de molho em água quente. Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s) antes de a reinstalar no vaporizador.

**NOTA**
A escova tem um recorte no bocal para facilitar a remoção da cobertura da ponta.

**LIMPAR OS CESTOS DO FILTRO E O MANÍPULO**

- Os cestos do filtro e o manípulo 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 do 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 do filtro e o manípulo em solução durante cerca de 20 minutos.
- Enxague bem.

**LIMPEZA DO FILTRO DE DUCHE / UNIDADE DE EXTRAÇÃO / PURGA COM TOQUE DUPLO**

- 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 duas vezes no botão de extração/reprodução e um curto fluxo de água irá enxaguar quaisquer resíduos de café.

**LIMPEZA DO SUPORTE DE DOSAGEM COM BALANÇA INTEGRADA**

- **CUIDADO:** O suporte de dosagem contém uma célula de carga de precisão. Manuseie-o com cuidado durante a limpeza para evitar danificar os componentes de deteção. Utilize apenas a escova de limpeza fornecida para remover suavemente os resíduos de café moído soltos. Não utilize água, produtos de limpeza, ar comprimido nem objetos afiados e não exerça pressão sobre o suporte.

**LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO E DO TABULEIRO DE ARMAZENAMENTO**

- Deverá remover, esvaziar e limpar regularmente a bandeja de gotejamento, especialmente quando o indicador flutuante desta indicar estar cheia.
- Remova a grelha da bandeja de gotejamento. Levante o separador de grãos de café e elimine quaisquer resíduos de borras de café. O indicador flutuante da bandeja de gotejamento também pode ser removido puxando-o para cima para libertar os fechos laterais. Lave todas as peças em água morna com sabão e com um pano macio. Enxague e seque bem.
- O tabuleiro de armazenamento (situado atrás da bandeja de gotejamento) pode ser removido e limpo com um pano macio e húmido. Não utilize detergentes abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície. Não lave nenhuma das peças ou acessórios na máquina de lavar loiça.

**NOTA**
Todas as peças devem ser limpas à mão com água morna e um detergente de loiça suave.

**REFLUXO COM ÁGUA LIMPA**

Recomenda-se que, após cada café, se efectue uma retrolavagem com água limpa antes de desligar a máquina. Introduza o disco de limpeza no cesto de filtro e o manípulo de café na unidade de extração. Toque no botão de preparação e deixe a pressão aumentar durante 20 segundos, depois toque novamente no botão de preparação para parar e libertar a pressão.

**LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA E O TABULEIRO DE AQUECIMENTO DE CHÁVENAS**

O invólucro exterior e o tabuleiro de aquecimento de chávenas podem ser limpos com um pano macio humedecido. Polir com um pano macio e seco. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou panos que possam riscar a superfície.

**ARMAZENAR A SUA MÁQUINA**

- Antes de guardar, prima o botão ALIMENTAÇÃO para desligar a máquina, rode o botão vapor para EM ESPERA, desligue a tomada elétrica e retire a ficha. Remova os grãos de café não utilizados do depósito de grãos, limpe o moinho, esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento.
- Certifique-se de que a máquina está fria, limpa e seca. Coloque todos os acessórios na devida posição ou no tabuleiro de armazenamento. Armazene na vertical. Não coloque nenhum objeto em cima da máquina.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSAS POSSÍVEIS | SOLUÇÃO FÁCIL |
|---|---|---|
| Quando a máquina está ligada, a luz de vapor está a piscar. | • A alavanca de vapor não está na posição EM ESPERA. | • Rode a alavanca de vapor para a posição EM ESPERA. A máquina iniciará o procedimento normal de aquecimento. |
| O café não é extraído | • A máquina não está ligada ou ligada à tomada. | • Certifique-se de que a máquina está ligada à tomada, ligada e que premiu o botão de alimentação para ON. |
| | • O depósito de água está vazio. | • Encha o depósito de água. |
| | • O grau de moagem está demasiado fino. | • Consulte o “Guia de Extração” |
| | • Existe demasiado café no filtro. | • Certifique-se de que utiliza um grau de moagem para espresso. Consulte o “Guia de Extração”. |
| | • O filtro está obstruído. | • Consulte “Dosagem”. |
| | • O grau de moagem é demasiado grosso. | • Limpe os filtros. Consulte o “Guia de Extração”.<br>• Ajuste para uma moagem mais fina ou utilize a função Smooth Shot. |
| O café sai demasiado depressa. | • Não tem café moído suficiente no filtro. | • Certifique-se de que utiliza um grau de moagem para espresso. Consulte “Dosagem”. |
| | • O café moído não foi suficientemente compactado. | • Consulte “Dosagem”. |
| O café está demasiado frio. | • O leite não está suficientemente quente (se estiver a fazer um cappuccino ou galão).<br>• A chávena está fria<br>• Tipo de grão incorreto | • O leite está à temperatura correta quando a base da jarra está demasiado quente ao toque. Consulte “Texturizar Leite”<br>• Pré-aqueça a chávena antes de usar<br>• Ajuste a temperatura dos grãos. |
| Sem creme. | • O grau de moagem está demasiado grosso. | • Certifique-se de que utiliza um grau de moagem para espresso. Consulte o “Guia de Extração”. |
| | • O café moído não é fresco. | • Substitua os grãos antigos por grãos acabados de torrar ou café pré-moído. O café moído não deve ser guardado por mais de uma semana. |
| | • Os orifícios do filtro estão obstruídos. | • Utilize o pino fino na ferramenta de limpeza para desobstruir os orifícios. Consulte “Limpar o cesto do filtro” |
| A máquina emite um som pulsante/de bombeamento ao extrair café ou ao vaporizar leite. | • O suporte do filtro não está colocado corretamente na unidade de extração.<br>• Ciclo de vapor | • Consulte “Inserir o manípulo”<br>• A máquina fará pulsar a bomba durante a vaporização ou no ciclo de vapor. |

| | | |
|---|---|---|
| O café sai do rebordo do suporte do filtro. | • Existem borras de café em torno da orla do filtro. | • Limpe o excesso de café moído da orla do suporte do filtro para assegurar um ajuste perfeito na unidade de extração. |
| | • Existe demasiado café moído no filtro. | • Consulte “Ajustar a quantidade de café moído” |
| | • O depósito de água está vazio ou com pouca água.<br>• O manípulo não está suficientemente apertado<br>• A vedação da unidade de extração precisa de ser substituída | • Encha o depósito de água.<br>• Rode até o manípulo ficar firmemente bloqueado no lugar. Isto pode ser mais à direita do que diretamente para a frente.<br>• Após uma utilização significativa, o vedante da unidade de extração pode necessitar de substituição. Contacte o centro de assistência Sage. |
| O café extrai-se em gotas a partir do manípulo. | • O grau de moagem está demasiado fino. | • Certifique-se de que utiliza um grau de moagem para espresso. Consulte “Definir o tamanho da moagem”. |
| | • A máquina está bloqueada por depósitos minerais. | • Descalcificar a máquina. |
| | • O depósito de água está vazio | • Encha o depósito de água |
| A embraiagem de segurança do moinho foi ativada. | • O depósito de água está vazio.<br>• A moagem está demasiado fina.<br>• Os grãos são demasiado duros para moer<br>• Uma obstrução está a impedir a moagem | • Encha o depósito de água<br>• Ajuste para uma moagem mais grossa<br>• Algumas torras claras ou grãos envelhecidos não podem ser moídos<br>• Consulte “Limpar o moinho de triturador cónico” e remova a obstrução, como pedras ou madeira. |
| A máquina emite um ruído alto e contínuo de bombeamento. | • O depósito de água não está corretamente colocado | • Encha o depósito de água |
| | • O depósito de água está vazio | • Encha o depósito de água. |
| Não é criado vapor. | • O depósito de água está vazio. | • Encha o depósito de água. |
| | • O botão vapor não está na posição VAPOR. | • Rode o botão vapor para a posição VAPOR. |
| | • O vaporizador está obstruído. | • Utilize o pino na ferramenta de limpeza para desobstruir a abertura. Se o vaporizador permanecer obstruído, remova o bocal do vaporizador utilizando a chave integrada no meio da ferramenta de limpeza. Consulte “Cuidados e limpeza” |
| | • Não existe vapor suficiente. | • O vaporizador pode estar bloqueado. Consulte “Cuidados e limpeza”<br>• Utilize leite fresco frio. Consulte “Texturizar Leite”<br>• Poderá ser necessário descalcificar a máquina |
| Sem moagem nem bombeamento. | | • O corte térmico de segurança poderá ter sido ativado devido a um sobreaquecimento da bomba ou do moinho. |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Desligue a máquina e permita que arrefeça durante 30-60 minutos. |
| A máquina não está a funcionar. | • Não há grãos de café no depósito de grãos. | • Encha o depósito de grãos com grãos frescos. |
| Não sai café moído do moinho. | • Calha de saída do moinho obstruída. | • Limpe e desobstrua a câmara e a calha do moinho. Consulte “Limpar o moinho de triturador cónico” |
| | • Existe água/humidade na câmara e na abertura do moinho. | • Limpe e desobstrua a câmara e a calha do moinho. Consulte “Limpar o moinho de triturador cónico” |
| | • O depósito tem de ficar bloqueado. | • Retire o depósito, verifique se há detritos e, em seguida, volte a colocar o depósito no local correto. |
| Está a ser fornecido demasiado/insuficiente café moído ao cesto de filtro. | • É necessário alterar as definições da quantidade de moagem e/ou o tamanho dos grãos.<br>• Demasiado café moído acumulado à volta dos componentes de dosagem | • Reponha as predefinições da máquina ou reprograme novas definições de dose de café.<br>• Limpe o suporte do manípulo utilizando a escova fornecida. |
| Sai demasiado/insuficiente café expresso para a chávena. | • Existe um bloqueio ou objeto estranho no moinho. | • Desligue imediatamente o moinho. Retire o depósito e elimine a obstrução na calha. Retire o triturador superior e limpe o triturador inferior. Consulte “Limpeza avançada de trituradores cónicos”.<br>• Ajuste o tamanho da chávena (prima e mantenha pressionado o seletor de bebidas durante 2 segundos e ajuste a quantidade da bebida). |
| O indicador de pressão não funciona | • Utilização de grãos de café torrados para além da data de validade. | • Utilize café recém torrado no prazo de quatro semanas após a data de torra. |
| | • O grau de moagem é demasiado grosso. | • Ajuste a moagem para uma definição mais fina.<br>• Utilize um disco de borracha e coloque-o dentro do cesto do filtro de uma chávena (sem café) e extraia uma dose; se a agulha se mover, significa que o indicador de pressão está a funcionar. |
| | • O depósito de água está vazio<br>• O Smooth shot está a reduzir a pressão para um melhor café | • Encha o depósito de água<br>• Ajuste para um tamanho de moagem mais fino. |
| Muito café a derramar | | • Utilize o dosing funel fornecido |

# COMPONENTS

((Zobacz rysunek A na następnej stronie)

**A.** Pokrywa zbiornika na ziarna
**B.** Zasobnik na ziarna kawy
**C.** Wbudowany precyzyjny młynek z żarnami stożkowymi
**D.** Przycisk porcji / młynka
**E.** Przycisk wyboru sitka
**F.** Przycisk zasilania
**G.** Wyświetlacz OLED
**H.** Przycisk ustawień / anulowania
**I.** Zdejmowany tamper
**J.** Uchwyt do kolby z wbudowaną wagą
**K.** Ukryta taca do przechowywania
**L.** Grill z tacką ociekową
**M.** Przegroda tacki ociekowej
**N.** Tacka ociekowa
**O.** Manometr ekstrakcji espresso
**P.** Wybór pokrętłem Drink Dial
**Q.** Przycisk parzenia
**R.** Dźwignia pary / gorącej wody
**S.** Przycisk Smooth Shot
**T.** Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2 l
**U.** Obrotowa dysza pary 360˚
**V.** Moduł zaparzający

# ACCESSORIES

(Zobacz rysunek B na następnej stronie)

**1.** Lejek Dosing Funnel™ 54
**2.** 2 cup single wall filter basket*
**3.** 1 cup single wall filter basket
**4.** Kolba 54 mm ze stali nierdzewnej
**5.** Uchwyt filtra wody i filtr
**6.** Proszek do usuwania kamienia
**7.** Proszek do czyszczenia głowicy
**8.** Krążek czyszczący
**9.** Szczotka do czyszczenia
**10.** Narzędzie do czyszczenia dyszy pary
**11.** Klucz sześciokątny
**12.** Dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej

* Sitko z pojedynczym dnem na 2 filiżanki jest zamontowane w kolbie

# FUNKCJE

**SYSTEM GRZEWCZY THERMOCOIL**
Zintegrowana cewka przepływu wody ze stali nierdzewnej precyzyjnie kontroluje temperaturę wody.

**WBUDOWANY MŁYNEK Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI**
Wbudowany młynek z żarnami stożkowymi oferuje 30 ustawień grubości mielenia, co zapewnia większą kontrolę nad mieleniem i pozwala dostosować je do różnych ziaren kawy oraz profili palenia. Precyzyjnie dostosuj grubość mielenia, aby uzyskać optymalną ekstrakcję.

**DYSZA PARY COOL TOUCH**
Zaprojektowana tak, aby zapewniać pełną wydajność pary do spieniania mleka, przy jednoczesnym utrzymaniu znacznie niższej temperatury zewnętrznej powierzchni podczas i po użyciu.

**DOZOWANIE NA PODSTAWIE WAGI**
Wykorzystujący technologię Acaia, zintegrowany czujnik wagowy wbudowany bezpośrednio w uchwyt do kolby mierzy wagę mielonej kawy w czasie rzeczywistym podczas mielenia, zapewniając precyzyjne i powtarzalne porcjowanie.

**SMOOTH SHOT**

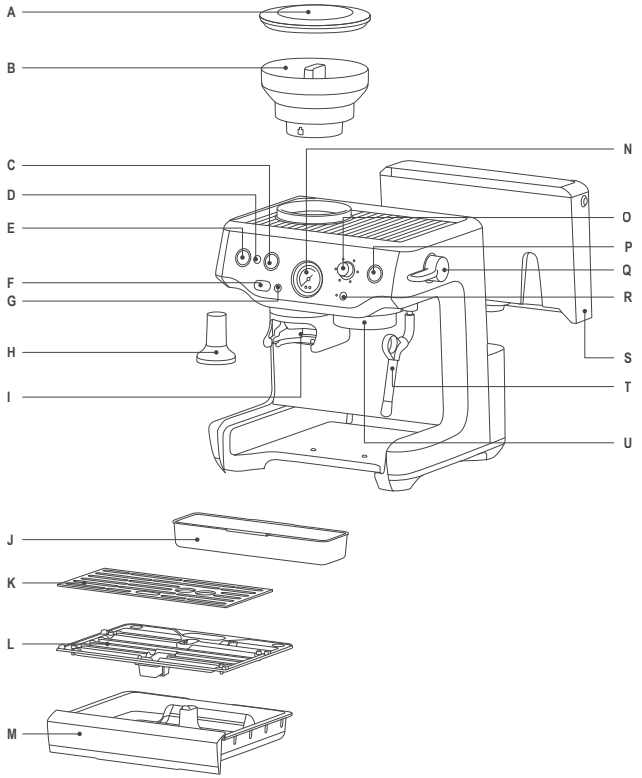
Funkcja Smooth Shot wykorzystuje system Auto Flow Control do inteligentnego monitorowania i regulacji przepływu wody podczas ekstrakcji, pomagając utrzymać idealny czas kontaktu dla każdego napoju kawowego. Pomaga to uzyskać espresso o łagodniejszym, bardziej zrównoważonym smaku przy mniejszej potrzebie ręcznych regulacji.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRUBOŚCI MIELENIA**

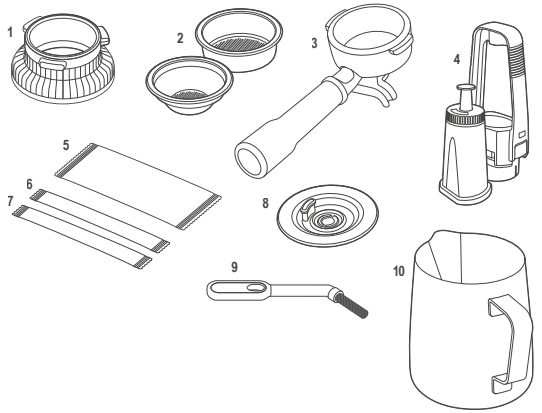
Wskazówki dotyczące grubości mielenia zalecają niewielkie korekty, aby w razie potrzeby pomóc Ci precyzyjnie dostroić grubość mielenia, pozwalając szybciej uzyskać ekstrakcję o najlepszym smaku i marnować przy tym mniej ziaren. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie i dostosuj pokrętło grubości mielenia po lewej stronie ekspresu. Wskazówki dotyczące grubości mielenia są automatycznie aktywowane po włączeniu funkcji Smooth Shot, ale można je wyłączyć w ustawieniach.

**WYŚWIETLACZ LED**
Mały wyświetlacz wskazujący grubość mielenia, stan parzenia, temperaturę i potrzeby w zakresie konserwacji.

# Fig. A




# Fig. B



**COLD BREW**
Funkcja Cold Brew wykorzystuje kontrolowany proces ekstrakcji w niskiej temperaturze. Proces trwa około 90 sekund i pozwala przygotować gładką, delikatną kawę!

**OSOBNA WYLEWKA GORĄCEJ WODY**
Osobna wylewka gorącej wody do przyrządzania kaw long black, herbaty i podgrzewania filiżanek.

# MONTAŻ

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**
Przygotowanie ekspresu
Zdejmij i wyrzuć wszystkie etykiety oraz materiały opakowaniowe przymocowane do ekspresu. Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wyjęto z niego wszystkie części i akcesoria. Wyjmij zbiornik na wodę znajdujący się z tyłu ekspresu, pociągając za jego uchwyt. Umyj części i akcesoria (zbiornik na wodę, kolbę, sitka, dzbanek na mleko), używając ciepłej wody i delikatnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie opłucz je i wysusz.

**Instalacja filtra wody**
(Patrz rys. C na następnej stronie)

1. Wyjmij filtr wody i uchwyt filtra wody z plastikowej torby.
2. Namocz filtr w zimnej wodzie przez 5 minut.
3. Opłucz filtr zimną wodą.
4. Włóż filtr do uchwytu filtra.
5. Ustaw przypomnienie o wymianie na następny miesiąc. Zaleca się wymianę filtra co 3 miesiące.
6. Włóż filtr do uchwytu filtra.
7. Aby zainstalować zmontowany uchwyt filtra w zbiorniku, wyrównaj podstawę uchwytu z adapterem wewnątrz zbiornika. Dociśnij, aby zablokować go na miejscu.

**UWAGA**
Wymiana filtra wody co trzy miesiące pozwala rzadziej odkamieniać ekspres. Filtry można kupić na stronie www.sageappliances.com.

# FUNKCJA

**NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ**
- Upewnij się, że zasobnik jest zablokowany na swoim miejscu.
- Upewnij się, że filtr wody bezpiecznie zamocowano w zbiorniku na wodę.
- Użyj uchwytu w górnej części zbiornika na wodę, aby ułatwić sobie jego podniesienie i wyjęcie z ekspresu.
- Napełnij zbiornik zimną wodą pitną z kranu aż do znacznika MAX znajdującego się na jego boku.
- Umieść zbiornik na wodę z powrotem w ekspresie, dociśnij, aby upewnić się, że jest prawidłowo ustawiony i przymocowany do ekspresu.

**UWAGA**
Jeśli poziom wody w zbiorniku na wodę znajduje się poniżej oznaczenia minimum (MIN), ekspres nie będzie działał prawidłowo.

**MOCOWANIE ZASOBNIKA**
- Włóż zasobnik na ziarna kawy w odpowiednie miejsce w górnej części ekspresu.
- Obróć pokrętło, aby zamocować zasobnik.
- Napełnij zasobnik świeżymi ziarnami.

**MOCOWANIE TACKI OCIEKOWEJ**
- Umieść kratkę na tacce ociekowej.
- Wsuń tackę ociekową do ekspresu.

**OGÓLNA OBSŁUGA**
Upewnij się, że zbiornik na wodę jest wypełniony zimną wodą z kranu do maksymalnego poziomu.

- Podłącz przewód zasilający do gniazdka.
- Naciśnij przycisk zasilania. Lampka przycisku zasilania będzie migać podczas nagrzewania ekspresu.

**PRZYGOTOWYWANIE I PŁUKANIE EKSPRESU PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**
(Patrz rys. D na następnej stronie)
Zaleca się przeprowadzenie płukania ekspresu, aby należycie go przygotować.

**UWAGA**
Po pierwszym włączeniu ekspres automatycznie poprosi o wykonanie płukania wodą. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie lub z poniższymi krokami.

1. Umieść filiżankę pod głowicą i naciśnij przycisk 2 filiżanek, aby przepuścić gorącą wodę przez głowicę.
2. Ustaw dyszę pary nad tacką ociekową. Opuść dźwignię do pozycji pary i włącz parę na 10 sekund.
3. Umieść filiżankę pod wylewką gorącej wody. Podnieś dźwignię do pozycji gorącej wody i przepuszczaj wodę przez wylewkę gorącej wody przez 10 sekund.
4. Opróżnij filiżankę.
5. Powtórz ten cykl 3 razy. Opróżnij tackę ociekową i ponownie napełnij zbiornik na wodę do maksymalnego poziomu.

**⚠ OSTRZEŻENIA**
- Gorąca woda. Ryzyko poparzenia. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania pojemnika i tacki ociekowej.
- Upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu, gdy ekspres jest włączony. Gorąca woda spływa do tacki ociekowej pomiędzy ekstrakcją kawy a spienianiem i może się przelać lub rozlać w przypadku wyjęcia tacki

**UWAGI**
- Napełniaj zbiornik codziennie. Zbiornik na wodę powinien być napełniony świeżą, zimną wodą z kranu przed każdym użyciem.
- Nie używaj w tym ekspresie wody mocno filtrowanej, demineralizowanej ani destylowanej. Może to wpłynąć na smak kawy.

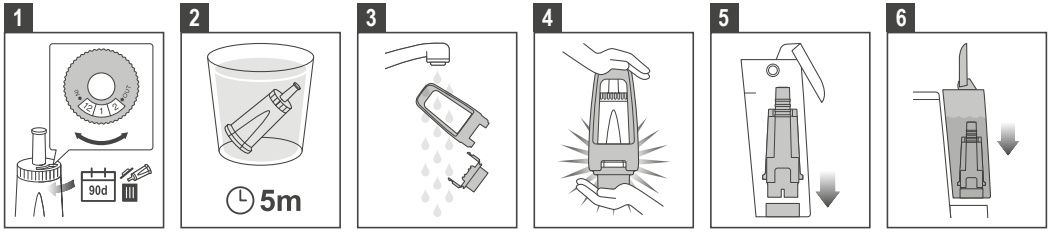
**SITKA**
Ten ekspres jest wyposażony w sitka z pojedynczym dnem na 1 filiżankę i na 2 filiżanki. Do zaparzania pojedynczej filiżanki używaj sitka do 1 filiżanki, a do zaparzania 2 filiżanek lub kubka mocniejszej kawy – sitka do 2 filiżanek. Dostosuj ilość i grubość mielenia przy zmianie sitka z 1 filiżanki na 2 filiżanki lub odwrotnie.
Dostarczone sitka są przeznaczone na następujące porcje:

- Sitko na 1 filiżankę = 8–12 g
- Sitko na 2 filiżanki = 16–22 g

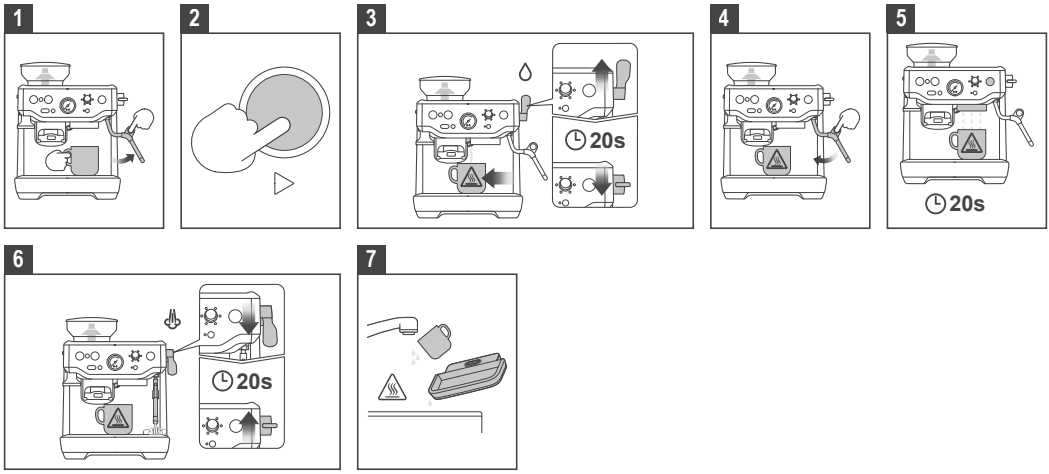
**SITKA Z POJEDYNCZYM DNEM**
Używaj sitek z pojedynczym dnem, gdy mielisz całe świeże ziarna kawy.
Pozwala to na eksperymentowanie z grubością mielenia i porcją, aby uzyskać bardziej zrównoważone espresso.

**UWAGA**
Zalecamy aktywowanie funkcji Smooth Shot w przypadku używania starszych ziaren, gdy termin ich palenia przekroczył 30 dni, lub ziaren z supermarketu.

# Fig. C




# Fig. D



# MIELENIE

**UWAGA**
Ten ekspres jest przeznaczony do mielenia całych palonych ziaren kawy. Unikaj mielenia niepalonych (zielonych) ziaren lub bardzo twardych, zbitych palonych ziaren (na przykład niektórych bardzo jasno palonych ziaren). Mogą one nie być prawidłowo mielone w młynku żarnowym i mogą spowodować uszkodzenie mechanizmu mielącego. Uszkodzenia spowodowane mieleniem nieodpowiednich ziaren są uznawane za nieprawidłowe użytkowanie i nie są objęte gwarancją produktu.

**USTAWIANIE GRUBOŚCI MIELENIA**
Pokrętło grubości mielenia ma 30 ustawień. Aby wyregulować grubość mielenia, przekręć pokrętło w kierunku tyłu ekspresu, aby drobniej mielić ziarna lub do przodu, aby mielić je grubiej. Im niższa liczba, tym ziarna są drobniej mielone. Im wyższa liczba, tym ziarna są grubiej mielone. Zalecamy rozpoczęcie od ustawienia nr 20 i dostosowanie go w miarę potrzeb. Podczas pierwszej konfiguracji może być konieczne kilkukrotne dostosowanie grubości mielenia zgodnie z zaleceniami ekspresu, aby skalibrować i dopasować ustawienia ekspresu.

**UWAGA**
Młynek wyłączy się automatycznie, gdy ilość ziaren będzie zbyt mała, aby dokończyć porcję.

**DOZOWANIE NA PODSTAWIE WAGI (WBUDOWANA WAGA)**
**Jak to działa**
- Ekspres mierzy wagę mielonej kawy w czasie rzeczywistym za pomocą wbudowanego czujnika wagowego w uchwycie do kolby.
- Wyświetlacz na bieżąco pokazuje wielkość porcji w gramach, umożliwiając jej monitorowanie podczas mielenia.
- Mielenie zatrzymuje się automatycznie po osiągnięciu docelowej porcji.
- Wysoce precyzyjne czujniki zapewniają dokładne dozowanie.
- Dozowanie odbywa się na podstawie wagi, a nie czasu mielenia, dzięki czemu wyniki są zawsze powtarzalne, niezależnie od tego, jak długo trwa mielenie.

**Korzyści dla użytkownika**
- Eliminuje zgadywanie związane z mieleniem na czas
- Poprawia powtarzalność ekstrakcji dzięki precyzyjnej kontroli porcji
- Ogranicza marnowanie kawy, zapobiegając dozowaniu zbyt dużej lub zbyt małej porcji

**UWAGI**
- Upewnij się, że ekspres jest włączony.
- Upewnij się, że zasobnik na ziarna jest napełniony.
- Upewnij się, że kolba jest czysta i sucha.

**Instrukcja krok po kroku**
1. Umieść lejek dozujący na kolbie.
2. Umieść kolbę z lejkiem dozującym w uchwycie do kolby.
3. Sprawdź ustawienie porcji: Ekspres ma domyślne ustawienie porcji dla każdego rozmiaru sitka. Dostosuj porcję, wchodząc do menu ustawień.
4. Rozpocznij mielenie: Naciśnij przycisk aktywacji mielenia. Młynek zacznie dozować mieloną kawę do kolby.
5. Monitoruj porcję: Obserwuj wyświetlacz wagi, gdy porcja rośnie w czasie rzeczywistym. Wyświetlana wartość aktualizuje się na bieżąco podczas mielenia.
6. Poczekaj na automatyczne zatrzymanie: Młynek zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu docelowej porcji.

**UWAGA**
Nie dotykaj kolby podczas mielenia. Jej dotknięcie może spowodować niedokładne pomiary wagi.

7. Wyjmij kolbę: Po zakończeniu mielenia ostrożnie wyjmij kolbę i lejek dozujący z uchwytu.
8. Przejdź do ubijania: Równomiernie rozprowadź i ubij kawę przed ekstrakcją.
9. Po ubiciu kawy wyjmij lejek dozujący z kolby przed ekstrakcją.

**UWAGI**
- Wbudowana waga waży tylko podczas mielenia. Nie mierzy wydajności ekstrakcji.
- System zapewnia wysoce precyzyjne pomiary w celu powtarzalnego porcjowania.

**WSKAZÓWKI**
- Zachowaj stałą grubość mielenia (chyba że ekspres zasygnalizuje zmianę) i używaj świeżych ziaren w celu uzyskania powtarzalnych rezultatów.
- Unikaj uderzania lub przesuwania ekspresu podczas mielenia, ponieważ może to wpłynąć na dokładność.
- Ziarna kawy to produkt naturalny; ich gęstość może się różnić w zależności od stopnia wypalenia, odmiany i grubości mielenia. Chociaż sitko jest przeznaczone na porcję 18 g, niektóre kawy mogą zajmować większą (lub nawet mniejszą) objętość i przy tej wadze mogą się wysypywać. Jeśli tak się stanie, użyj lejka dozującego w celu zachowania większej czystości lub odpowiednio, nieznacznie zmniejsz (dostosuj) porcję.
- Nie dotykaj ani nie trzymaj kolby podczas mielenia.

**PORCJOWANIE RĘCZNE**
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk mielenia, aż uzyskasz pożądaną porcję, a następnie zwolnij go.

**UWAGA**
Jeśli przycisk DOSE nie świeci się, sprawdź, czy kolba jest pewnie zamocowana w uchwycie do kolby i czy zasobnik na ziarna jest zablokowany w odpowiednim położeniu.

**JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ**
Przepłukiwanie głowicy
Przed umieszczeniem kolby w głowicy przepuść krótki strumień wody przez głowicę, naciskając dwukrotnie przycisk Play. Pozwoli to usunąć z głowicy resztki zmielonej kawy i ustabilizować jej temperaturę przed rozpoczęciem ekstrakcji.

**Wkładanie kolby**

**OSTRZEŻENIE**
NIE wkładaj kolby z lejkiem dozującym do głowicy.

- Powoli zdejmij lejek dozujący z kolby.
- Zamocuj kolbę w głowicy i obróć uchwyt do środka aż do momentu, w którym poczujesz opór.
- Wybierz preferowaną kawę, obracając pokrętło wyboru napojów:
- Single Espresso
- Double Espresso
- Lungo Espresso
- Cold Brew
- Custom Espresso
- Custom Cold Brew

**Ekstrakcja espresso**
- Umieść jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod kolbą.
- Naciśnij przycisk **Play**, aby rozpocząć ekstrakcję.

**UWAGA**
Dostosuj odpowiednio grubość mielenia, jeśli jest zbyt drobna lub zbyt gruba, a następnie powtórz ekstrakcję.
(Tabela z przewodnikiem ekstrakcji znajduje się na następnej stronie)

**Profil smakowy**
Dobrze wyekstrahowane espresso równoważy słodycz, kwasowość i gorycz. Na smak wpływają następujące czynniki:
- Rodzaj ziaren kawy
- Stopień palenia
- Świeżość ziaren

- Grubość mielenia (drobne lub grube)
- Porcja zmielonej kawy

**SMOOTH SHOT**
Ekspres automatycznie monitoruje i dostosowuje ekstrakcję w czasie rzeczywistym, aby poprawić jej powtarzalność. Ta funkcja jest aktywna podczas ekstrakcji espresso.

Podczas ekstrakcji (szybka ekstrakcja)

- Ekspres analizuje natężenie przepływu w ciągu pierwszych kilku sekund za pomocą wewnętrznego przepływomierza.
- Jeśli zostanie wykryta szybka ekstrakcja, pompa będzie działać z mniejszą mocą.
- Następnie pompa automatycznie dostosowuje ciśnienie i przepływ, aby ustabilizować ekstrakcję.
- Ekspres dąży do całkowitego czasu ekstrakcji wynoszącego około 25–30 sekund.
- Rezultatem jest bardziej zrównoważone espresso o jednolitym wyglądzie i piance.

Po ekstrakcji (szybka ekstrakcja)

- Ekspres może wyświetlić zalecenie dotyczące grubości mielenia.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie, aby dostosować grubość mielenia i poprawić jakość kolejnych ekstrakcji.

Podczas ekstrakcji (powolna lub zablokowana ekstrakcja)

- Jeśli ekstrakcja jest zbyt powolna lub zablokowana, automatyczna regulacja jest ograniczona.
- Ekspres będzie kontynuował ekstrakcję, ale może ona trwać dłużej niż docelowy czas.

Po ekstrakcji (powolna lub zablokowana ekstrakcja)

- Może zostać wyświetlone zalecenie dotyczące grubości mielenia.
- Przed następną ekstrakcją ustaw grubsze mielenie.

**UWAGI**
- Funkcja Smooth Shot optymalizuje większość przypadków zbyt szybkiej ekstrakcji, najczęściej spowodowanych użyciem niewłaściwych lub zwietrzałych ziaren kawy.
- W przypadku powolnej lub zablokowanej ekstrakcji, w celu poprawy rezultatów, wymagana jest ręczna regulacja grubości mielenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj świeżych ziaren kawy i dostosuj grubość mielenia zgodnie z zaleceniami.

# PRZEWODNIK EKSTRAKCJI (TYLKO ESPRESSO)

| | MIELENIE | PORCJA ZMIELONEJ KAWY | UBIJANIE | CZAS EKSTRAKCJI |
|---|---|---|---|---|
| **ZA DŁUGI CZAS EKSTRAKCJI GORZKA • CIERPKA** | Zbyt drobna | Za dużo | Za ciężkie | Ponad 40 s |
| **ZRÓWNOWAŻONA EKSTRAKCJA** | Optymalnie | 8–12 g (1 filiżanka)<br>16–22 g (2 filiżanki) | 10–15 kg | 25–35 s |
| **ZBYT SŁABA EKSTRAKCJA SŁABY SMAK • KWAŚNA** | Zbyt gruba | Za mało | Zbyt lekkie | Poniżej 20 s |

# JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ COLD BREW

**WSKAZÓWKI**
- Użyj średnio palonych ziaren, aby uzyskać zrównoważony smak.
- Aby uzyskać łagodniejszy smak, dodaj lód, aby rozcieńczyć kawę Cold Brew.
- Napełnij zbiornik na wodę zimną wodą. Temperatura wody wpływa na ostateczną temperaturę kawy Cold Brew.

**PRZED ROZPOCZĘCIEM**
- Napełnij zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą.
- Użyj świeżo zmielonej kawy.
- Upewnij się, że kolba i sitko są czyste i suche.

**UWAGA**
Cold Brew można przygotować bezpośrednio po włączeniu ekspresu. Jeśli ekspres nie był używany do gorących napojów, przepłukanie nie jest wymagane. Aby pominąć przepłukanie, wybierz Cold Brew natychmiast po włączeniu ekspresu.

**PROCEDURA**

**1.** Wybierz tryb Cold Brew

- Wybierz Cold Brew na ekspresie.

**2.** Przeprowadź przepłukanie dla Cold Brew, jeśli to konieczne (upewnij się, że w głowicy nie ma kolby).

**3.** Przygotuj kawę

- Umieść filiżankę o pojemności co najmniej 150 ml pod głowicą.
- Włóż sitko do kolby.
- Umieść lejek dozujący na kolbie.
- Wsyp zmieloną kawę do sitka.
- Ubij kawę równomiernie, aby uzyskać poziomą powierzchnię.
- Po ubiciu kawy wyjmij lejek dozujący z kolby.
- Włóż kolbę do głowicy i mocno ją zablokuj.

**4.** Automatyczny proces parzenia

Ekspres automatycznie wykonuje następującą sekwencję:
- **Preinfuzja** (10 sekund): Delikatny strumień zimnej wody nasyca krążek kawy.
- **Pauza na preinfuzję** (25 sekund): Przepływ wody zostaje zatrzymany, aby kawa mogła napęcznieć i uwolnić smak.
- **Parzenie**: Ekspres dostarcza około 150 ml kawy Cold Brew

**UWAGA**
Cały proces trwa około 2 minut.

**5.** Serwowanie

- Zdejmij filiżankę po zakończeniu parzenia.
- Podawaj bez dodatków lub dodaj lód, mleko albo słodzik według uznania.

**PO ZAPARZENIU GORĄCEJ KAWY**

Jeśli przed przygotowaniem Cold Brew zostało zaparzone gorące espresso lub inny gorący napój:
- Postępuj zgodnie z komunikatem na ekranie, aby przepłukać system
- Poczekaj, aż ekspres wypuści do około 60 ml wody.
- Pozwoli to usunąć resztki gorącej wody, aby zapewnić optymalny smak Cold Brew.

**WAŻNE**
Pominięcie przepłukania może skutkować wyższą temperaturą parzenia i obniżoną jakością smaku.

**REGULACJA ILOŚCI KAWY**

1. Naciśnij i przytrzymaj pokrętło wyboru napoju na wybranej kawie przez 2 sekundy.
2. Obróć pokrętło, aby zwiększyć lub zmniejszyć objętość.
3. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

**UWAGA**
Funkcja Smooth Shot może być aktywowana tylko dla domyślnego rozmiaru napoju.

# KORZYSTANIE Z DŹWIGNI PARY / GORĄCEJ WODY

**DYSZA PARY COOL TOUCH**

**SPIENIANIE MLEKA:**

**Przedmuchaj dyszę pary**

- Umieść końcówkę dyszy pary nad tacką ociekową.
- Przesuń dźwignię w dół do pozycji STEAM, aby usunąć resztki pary i przepłukać elementy grzewcze.
- Poczekaj na zakończenie nagrzewania, przedmuchuj przez kilka sekund, a następnie przesuń dźwignię z powrotem w górę do pozycji gotowości.

**Spienianie mleka**

- Włóż końcówkę dyszy pary do dzbanka na mleko, na około 1–2 cm poniżej powierzchni mleka.
- Ustaw dyszę pary blisko prawej strony dzbanka, na godzinie 3. Upewnij się, że dysza pary nie dotyka dzbanka.
- Przesuń dźwignię w dół do pozycji STEAM, aby rozpocząć spienianie mleka.
- Gdy mleko osiągnie zalecaną temperaturę, przesuń dźwignię do pozycji gotowości przed odstawieniem dzbanka na mleko.

**Wyczyść dyszę pary**

- Odłóż dzbanek na mleko na bok.
- Natychmiast wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
- Skieruj końcówkę dyszy pary nad tackę ociekową i na krótko włącz parę, aby usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy pary.
- Wlej spienione mleko bezpośrednio do espresso.

**UWAGA**

- Po 3 minutach ciągłego spieniania ekspres automatycznie wyłączy funkcję pary. W takim przypadku przesuń dźwignię do pozycji gotowości.
- Po cyklu spieniania ekspres automatycznie wykonuje płukanie, aby schłodzić grzałkę do temperatury ekstrakcji. Podczas tego procesu pozostaw tackę ociekową na swoim miejscu.

**Nalewanie gorącej wody**

**UWAGA**

- Zanim będzie można nalać gorącą wodę, ekspres musi usunąć resztki pary.
- Maksymalna objętość gorącej wody wynosi 240 ml.

- Podnieś dźwignię w górę do pozycji gorącej wody.
- Aby zatrzymać przepływ gorącej wody, przesuń dźwignię z powrotem do pozycji gotowości.

**⚠ OSTRZEŻENIE**
Temperatura gorącej wody wynosi około 90°C (194°F). Obchodź się z gorącymi napojami ostrożnie, aby uniknąć oparzeń.

**PORADY DOTYCZĄCE SPIENIANIA MLEKA**

- Spienianie mleka składa się z dwóch etapów: napowietrzania i podgrzewania. Powinny one przebiegać jednocześnie, aby można było w ten sposób uzyskać aksamitnie gładką mleczną piankę o odpowiedniej temperaturze.
- Zacznij od wybranego świeżego, zimnego mleka.
- Napełnij dzbanek na mleko (nie przepełniaj).
- Umieść końcówkę dyszy pary nad tacką ociekową, przesuń dźwignię w dół z trybu gotowości do pozycji pary i poczekaj, aż para zacznie płynąć silnym strumieniem.
- Podnieś dźwignię z powrotem do pozycji gotowości, aby wstrzymać parę, a następnie w ciągu 8 sekund włóż końcówkę dyszy pary do dzbanka na mleko i przesuń dźwignię w dół do pozycji STEAM.
- Upewnij się, że końcówka dyszy pary znajduje się 1–2 cm pod powierzchnią mleka, blisko prawej strony dzbanka na godzinie 3.
- Trzymaj końcówkę tuż pod powierzchnią, aż mleko zacznie obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wytwarzając wir.
- Gdy mleko wiruje, powoli obniżaj dzbanek. Dzięki temu końcówka dyszy pary znajdzie się na powierzchni mleka i zacznie wprowadzać do niego powietrze. Może być konieczne przecięcie powierzchni mleka końcówką dyszy pary, aby wytworzyć dostatecznie szybki wir.
- Kieruj końcówkę na powierzchnię lub tuż poniżej, aby utrzymać powstały wir. Spieniaj mleko do momentu uzyskania pożądanej ilości pianki.
- Opuść końcówkę pod powierzchnię, utrzymując wirujący ruch mleka. Mleko ma właściwą temperaturę, gdy dzbanek jest gorący, ale nadal można go swobodnie dotykać.
- Przesuń dźwignię z powrotem w górę do pozycji gotowości przed wyjęciem dzbanka na mleko spod dyszy pary.
- Odstaw dzbanek na bok, naciśnij dźwignię w dół do pozycji pary, aby usunąć resztki mleka z dyszy pary, a następnie podnieś dźwignię do trybu gotowości i wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
- Postukaj dzbankiem o blat, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza.
- Zakręć dzbankiem, aby wyrównać teksturę pianki.
- Wlej mleko bezpośrednio do filiżanki z espresso.

**WSKAZÓWKA**
Wykonuj wszystkie czynności szybko, zanim mleko zacznie się oddzielać.

**UWAGA: RYZYKO OPARZENIA**
Para pod ciśnieniem może wydostawać się nawet po wyłączeniu ekspresu. Dzieci muszą zawsze znajdować się pod nadzorem.

**REGULACJA TEMPERATURY PARZENIA**
Różne ziarna kawy wymagają różnych temperatur wody, aby wydobyć z nich optymalny smak. Temperaturę parzenia można zmienić względem ustawienia domyślnego:

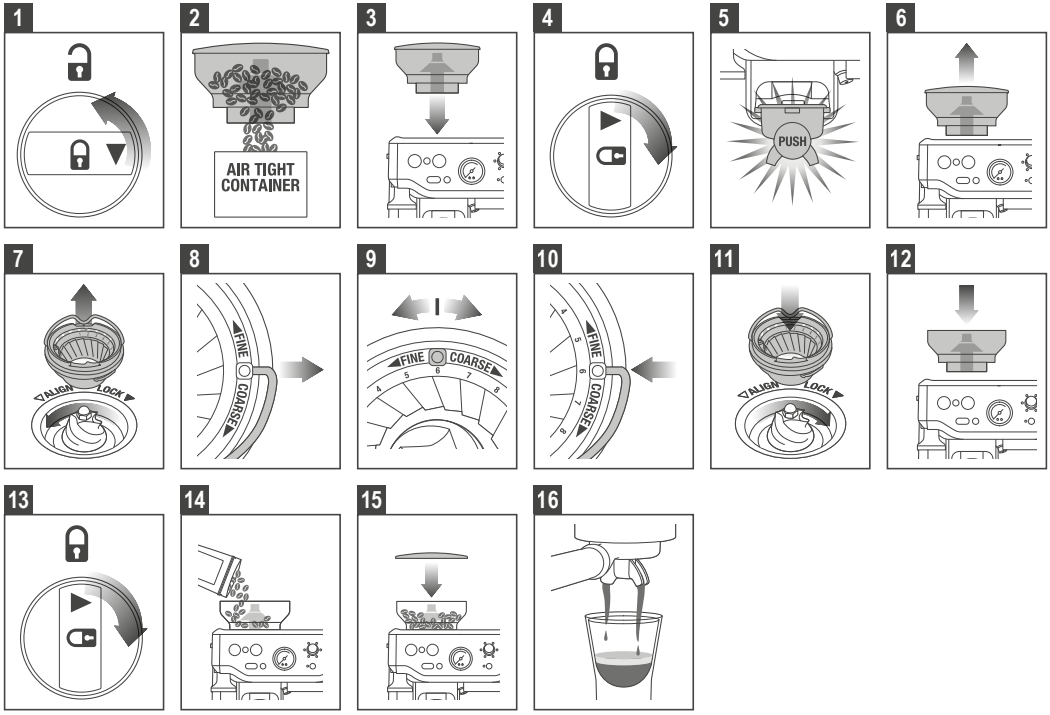
**PROCEDURA**

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień obok ekranu LED, aby otworzyć menu ustawień.
2. Obróć pokrętło, aby przewinąć do opcji temperatury parzenia.
3. Obróć pokrętło, aby wybrać rodzaj palenia pasujący do Twoich ziaren: Jasne, Średnie, Ciemne lub Bezkofeinowe.
4. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić rodzaj palenia i związaną z nim temperaturę.

**REGULACJA ŻAREN STOŻKOWYCH**
Niektóre rodzaje kawy mogą wymagać zakresu wyższego lub niższego niż dostępny, aby uzyskać idealną ekstrakcję lub napar. Cechą ekspresu jest możliwość rozszerzenia tego zakresu dzięki regulowanemu górnemu żarnu. Zalecamy dostosowywanie żaren o jeden stopień na raz.
(Patrz rys. E na następnej stronie)

1. Odblokuj zasobnik na ziarna
2. Przytrzymaj zasobnik nad pojemnikiem i przekręć pokrętło, aby wysypać ziarna do pojemnika
3. Ustaw zasobnik w odpowiedniej pozycji
4. Włącz młynek i poczekaj, aż będzie pusty

# Fig. E


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
FINE
COARSE
9
FINE
COARSE
10
FINE
COARSE
11
ALIGN
LOCK
12
13
14
15
16

**5.** Zdejmij zasobnik
**6.** Zdejmij żarno górne
**7.** Wyjmij druciany uchwyt z obu stron żaren
**8.** Przesuń regulowane żarno o 1 numer w kierunku grubszego lub drobniejszego ustawienia
**9.** Wyrównaj numer z otworem uchwytu
**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 na ziarna
**15.** Sprawdź ekstrakcję

**UWAGA**
Zewnętrzne żarno jest w nowym ekspresie ustawione na 6.

**PRZYWRACANIE USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH**
Aby przeprowadzić reset fabryczny i przywrócić wszystkie domyślne ustawienia ekspresu, naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień obok ekranu LED i przewijaj opcje ustawień, aż pojawi się „Factory Reset", a następnie naciśnij pokrętło, aby potwierdzić.

# PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

**WYMIANA FILTRA WODY W ZBIORNIKU 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.

**⚠ 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.

1. Wyjmij filtr z plastikowej torebki i namocz go w szklance wody przez 5 minut.
2. Opłucz filtr pod zimną, bieżącą wodą przez 5 sekund.
3. Włóż filtr do uchwytu filtra.
4. Ustaw pokrętło daty na 3 miesiące naprzód.
5. 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 GŁOWICY**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień obok ekranu LED, a następnie postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie, aby przeprowadzić cykl czyszczenia.

# ODKAMIENIANIE

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.

**UWAGI**

- Podczas odkamieniania ekspresu upewnij się, że filtr wody został wyjęty ze zbiornika na wodę przed dodaniem proszku do usuwania kamienia.
- Ekspres automatycznie wyświetli przypomnienie, gdy nadejdzie czas na przeprowadzenie cyklu odkamieniania. O ile cykl czyszczenia jest ważny dla utrzymania głowicy w czystości i pozbycia się olejków kawowych, o tyle cykl odkamieniania ma kluczowe znaczenie, aby zapobiec gromadzeniu się minerałów wewnątrz ekspresu. Zaleca się odkamienianie urządzenia co 90 dni, jeśli twardość wody wynosi 4; w przypadku twardości wody na poziomie 6 urządzenie należy odkamieniać co 60 dni.
- Do odkamieniania nie używaj wody butelkowanej. Większość wód butelkowanych może zawierać rozpuszczone minerały, które mogą pozostawiać osady wewnątrz urządzenia.

**CYKL ODKAMIENIANIA**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień obok ekranu LED, a następnie postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie, aby przeprowadzić cykl odkamieniania.

**KALIBRACJA KOLBY**

Ekspres mierzy wagę kolby w uchwycie do kolby. Kalibracja resetuje tę wagę referencyjną, aby zapewnić dokładne dozowanie.

**AUTOMATYCZNE PRZYPOMNIENIE O KALIBRACJI**

Jeśli ekspres wykryje nietypowy odczyt wagi na uchwycie do kolby, na ekranie LED wyświetli się komunikat „Wymagana kalibracja”.

1. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie, aby rozpocząć kalibrację.
2. Po wyświetleniu komunikatu wyjmij kolbę z uchwytu do kolby, aby zresetować wagę referencyjną.
3. Postępuj zgodnie z pozostałymi wskazówkami, aby zakończyć kalibrację.

**KALIBRACJA RĘCZNA**
Kalibrację można również uruchomić z menu ustawień.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień obok ekranu LED, aby otworzyć menu ustawień.
2. Obracaj pokrętłem, aby przewijać opcje, aż pojawi się Kalibracja.
3. Po wyświetleniu komunikatu wyjmij kolbę z uchwytu do kolby, aby zresetować wagę referencyjną.
4. Naciśnij pokrętło, aby wybrać opcję Kalibracja, a następnie postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie.

**CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI**
(Patrz rys. F na następnej stronie)
Takie czyszczenie młynka usuwa osady z olejków na żarnach, które mogą pogarszać wydajność urządzenia.

1. Upewnij się, że ekspres jest wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.
2. Odblokuj zasobnik na ziarna
3. Opróżnij zasobnik na ziarna
4. Załóż zasobnik na ziarna
5. Zablokuj zasobnik na ziarna
6. Włącz młynek i poczekaj, aż będzie pusty
7. Odblokuj zasobnik na ziarna
8. Zdejmij zasobnik
9. Odblokuj żarno górne
10. Zdejmij żarno górne
11. Oczyść żarno górne szczoteczką
12. Oczyść żarno dolne szczoteczką
13. Oczyść wylot szczoteczką

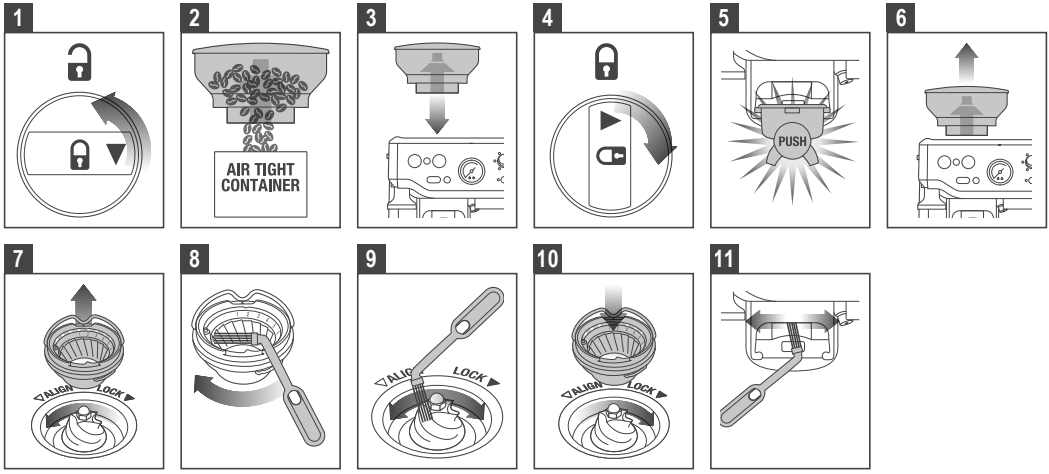
**ZAAWANSOWANE CZYSZCZENIE ŻAREN STOŻKOWYCH**
(Patrz rys. G na następnej stronie)

1. Upewnij się, że ekspres jest wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.
2. Zdejmij zasobnik
3. Obróć pokrętło grubości mielenia na najdrobniejsze ustawienie.
4. Użyj nasadki 10 mm. Obróć „zgodnie z ruchem wskazówek zegara", aby poluzować tylko nakrętkę
5. Obróć na najgrubsze ustawienie
6. Odblokuj i zdejmij żarno górne
7. Zdejmij nakrętkę i obie podkładki. Ostrożnie zdejmij żarno dolne
8. Zdejmij śrubę mielącą i podkładki za pomocą długich szczypiec
9. Odblokuj wylot zmielonej kawy za pomocą szczoteczki lub wyciorka
10. Oczyść wylot szczoteczką
11. Załóż podkładki i śrubę mielącą za pomocą długich szczypiec
12. Załóż dolną część żaren (trzpień i otwór równo ułożone). Załóż podkładkę płaską i sprężystą
13. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby dokręcić nakrętkę
14. Załóż i zamocuj żarno górne
15. Załóż ponownie i zablokuj zasobnik na ziarna
16. Włącz ekspres i ustaw żądaną grubość mielenia.

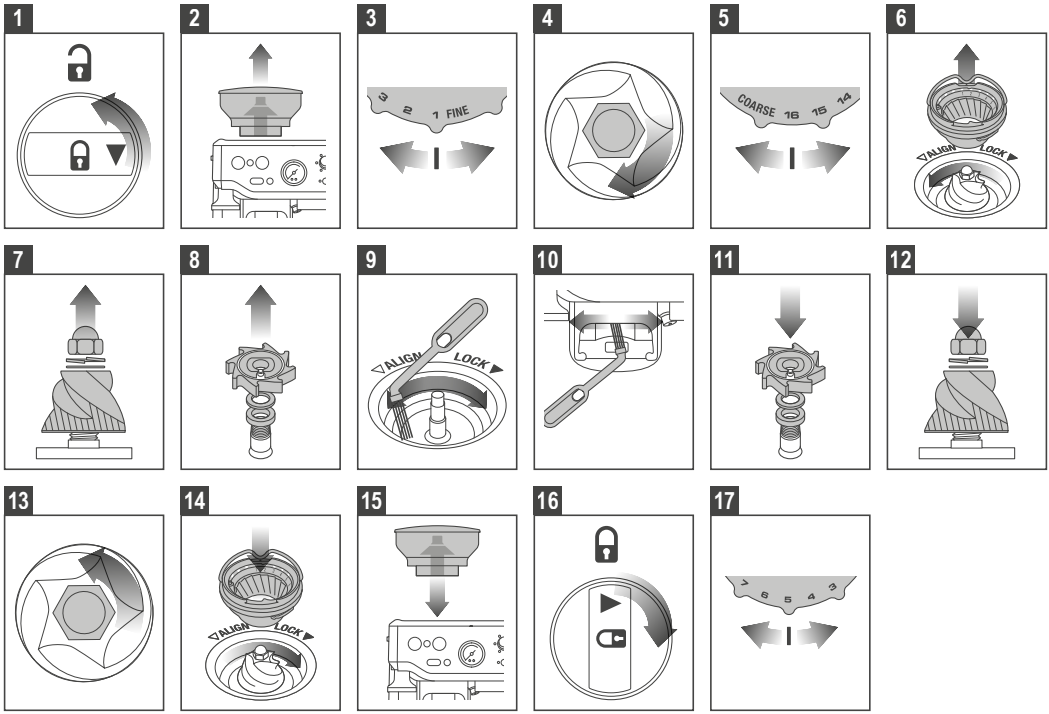
**CZYSZCZENIE DYSZY PARY**

- Dyszę pary należy czyścić każdorazowo po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką. Następnie, kierując końcówkę dyszy pary nad tackę ociekową, ustaw na krótko dźwignię STEAM / HOT WATER w pozycji STEAM. W ten sposób usuniesz resztki mleka z wnętrza dyszy pary.
- Jeśli którykolwiek z otworów w końcówce dyszy pary zostanie zatkany, upewnij się, że dźwignia STEAM / HOT WATER znajduje się w pozycji STANDBY. Wyłącz ekspres, naciskając przycisk POWER, i poczekaj, aż ostygnie. Zdejmij końcówkę dyszy pary, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij osłonę końcówki, używając wycięcia w szczotce. Odetkaj zatkane otwory za pomocą końcówki dołączonego narzędzia czyszczącego.

# Fig. F


1
2
AIR TIGHT CONTAINER
3
4
5
PUSH
6
7
ALIGN
LOCK
8
9
ALIGN
LOCK
10
ALIGN
LOCK
11

# Fig. G


1
2
3
3 2 1 FINE
4
5
COARSE 16 15 14
6
ALIGN
LOCK
7
8
9
ALIGN
LOCK
10
11
12
13
14
ALIGN
LOCK
15
16
17
7 6 5 4 3

- Jeśli dysza pary jest nadal zatkana, zdejmij końcówkę za pomocą klucza wbudowanego w narzędzie czyszczące i namocz w gorącej wodzie. Użyj igły na końcu dołączonego narzędzia czyszczącego, aby odetkać otwory przed ponownym złożeniem i zamocowaniem końcówki na dyszy pary.

**UWAGA**
Szczotka ma specjalne wycięcie ułatwiające zdjęcie osłony końcówki.

**CZYSZCZENIE SITEK I KOLBY**
- Po każdym użyciu należy wypłukać sitka filtrujące i kolbę pod gorącą wodą, aby usunąć wszelkie tłuste osady z kawy.
- Jeśli jakiekolwiek 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 oraz kolbę w roztworze przez około 20 minut.
- Dokładnie opłucz.

**CZYSZCZENIE SITKA PRYSZNICOWEGO / GŁOWICY / PRZEPŁUKIWANIE PODWÓJNYM NACIŚNIĘCIEM**
- Wnętrze głowicy oraz sitko należy przetrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie cząsteczki zmielonej kawy.
- Regularnie przepłukuj ekspres. Umieść puste sitko i kolbę w głowicy.
- Naciśnij dwukrotnie przycisk ekstrakcji, a krótki strumień wody wypłucze resztki kawy.

**CZYSZCZENIE UCHWYTU DO KOLBY Z WBUDOWANĄ WAGĄ**
- **UWAGA:** Uchwyt do kolby zawiera precyzyjną celę obciążeniową. Podczas czyszczenia obchodź się z nim ostrożnie, aby nie uszkodzić elementów czujnikowych. Do delikatnego usunięcia luźnych resztek zmielonej kawy używaj wyłącznie dołączonej szczotki do czyszczenia. Nie używaj wody, środków czyszczących, sprężonego powietrza ani ostrych przedmiotów i nie naciskaj na uchwyt.

**CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ I TACY DO PRZECHOWYWANIA**
- Regularnie wyjmuj, opróżniaj i czyść tackę ociekową, zwłaszcza gdy wskaźnik napełnienia wyraźnie unosi się na powierzchni.
- Zdejmij kratkę z tacki ociekowej. Podnieś separator zmielonej kawy i usuń resztki fusów. Wskaźnik napełnienia możesz także wyjąć z tacki ociekowej, pociągając go do góry w celu zwolnienia bocznych zatrzasków. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki. Dokładnie wypłucz i osusz.
- Tacę do przechowywania (znajdującą się za tacką ociekową) można wyjąć i wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, myjek ani ściereczek, które mogą zarysować powierzchnię. Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

**UWAGA**
Myj wszystkie części ręcznie, używając ciepłej wody i łagodnego płynu do mycia naczyń.

**PŁUKANIE WSTECZNE CZYSTĄ WODĄ**
Po każdym zaparzeniu kawy zalecamy wykonanie płukania wstecznego czystą wodą przed wyłączeniem urządzenia. Włóż krążek czyszczący do sitka, a następnie włóż kolbę do głowicy. Naciśnij przycisk ekstrakcji i poczekaj 20 sekund na wzrost ciśnienia, a następnie naciśnij go ponownie, aby zatrzymać ekstrakcję i obniżyć ciśnienie.

**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 należy używać ściernych środków czyszczących, gąbek ani ściereczek, które mogą zarysować powierzchnię.

**PRZECHOWYWANIE EKSPRESU**
- Przed przechowywaniem wyłącz ekspres, naciskając przycisk POWER, ustaw pokrętło pary w pozycji STANDBY, wyłącz zasilanie w gniazdku i wyjmij wtyczkę. Usuń niewykorzystane ziarna z zasobnika na ziarna, wyczyść młynek, opróżnij zbiornik na wodę oraz tackę ociekową.
- Upewnij się, że ekspres ostygł, jest czysty i suchy. Włóż wszystkie akcesoria na miejsce lub na tacę do przechowywania. Przechowuj w pozycji pionowej. Nie kładź żadnych innych przedmiotów na ekspresie.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| PROBLEM | MOŻLIWE PRZYCZYNY | ŁATWE ROZWIĄZANIE |
|---|---|---|
| Gdy ekspres jest włączony, kontrolka pary miga. | • Dźwignia pary nie znajduje się w pozycji STANDBY. | • Ustaw dźwignię pary w pozycji STANDBY. Ekspres rozpocznie normalną procedurę nagrzewania. |
| Kawa nie wypływa. | • Ekspres nie jest włączony ani podłączony do zasilania. | • Upewnij się, że ekspres jest podłączony do zasilania i włączony w gniazdku, a przycisk zasilania znajduje się w pozycji ON. |
| | • Zbiornik na wodę jest pusty. | • Uzupełnij zbiornik na wodę. |
| | • Kawa jest zmielona zbyt drobno. | • Patrz „Przewodnik po ekstrakcji” |
| | • Zbyt dużo kawy w sitku. | • Upewnij się, że grubość mielenia jest odpowiednia do espresso. Patrz „Przewodnik po ekstrakcji”. |
| | • Sitko jest zatkane. | • Patrz „Dozowanie”. |
| | • Kawa jest zmielona zbyt grubo. | • Wyczyść sitka. Patrz „Przewodnik po ekstrakcji”.<br>• Ustaw drobniejsze mielenie lub użyj funkcji Smooth Shot. |
| Kawa wypływa zbyt szybko. | • Zbyt mało zmielonej kawy w sitku. | • Upewnij się, że grubość mielenia jest odpowiednia do espresso. Patrz „Dozowanie”. |
| | • Zmielona kawa nie została wystarczająco mocno ubita. | • Patrz „Dozowanie”. |
| Kawa jest zbyt zimna. | • Mleko nie zostało wystarczająco podgrzane (jeśli przygotowujesz cappuccino lub latte).<br>• Filiżanka jest zimna<br>• Nieprawidłowy rodzaj ziaren | • Mleko jest podgrzane do odpowiedniej temperatury, gdy spód dzbanka staje się zbyt gorący, by go dotknąć. Patrz „Spienianie mleka”<br>• Podgrzej filiżankę przed użyciem<br>• Dostosuj temperaturę ziaren. |
| Brak pianki. | • Kawa jest zmielona zbyt grubo. | • Upewnij się, że grubość mielenia jest odpowiednia do espresso. Patrz „Przewodnik po ekstrakcji”. |
| | • Zmielona kawa nie jest świeża. | • Wymień stare ziarna na świeżo palone lub na gotową kawę mieloną. Zmielona kawa nie powinna być przechowywana dłużej niż tydzień. |
| | • Otwory sitka są zatkane. | • Użyj cienkiego szpikulca znajdującego się na narzędziu do czyszczenia, aby odblokować otwory. Patrz „Czyszczenie sitka” |
| Ekspres wydaje pulsujący/pompujący dźwięk podczas ekstrakcji kawy lub spieniania mleka. | • Kolba nie jest prawidłowo włożona do głowicy.<br>• Cykl pary | • Patrz „Wkładanie kolby”<br>• Pompa ekspresu będzie pracować pulsacyjnie podczas spieniania lub cyklu pary. |

| | | |
|---|---|---|
| Kawa wypływa wokół krawędzi kolby. | • Wokół krawędzi sitka znajdują się resztki kawy. | • Usuń nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kolby, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie do głowicy. |
| | • Zbyt dużo zmielonej kawy w sitku. | • Patrz „Regulacja ilości zmielonej kawy” |
| | • Zbiornik na wodę jest pusty lub poziom wody jest niski.<br>• Kolba nie jest wystarczająco mocno zamocowana<br>• Uszczelka głowicy wymaga wymiany | • Uzupełnij zbiornik na wodę.<br>• Obracaj, aż kolba zostanie pewnie zablokowana na swoim miejscu. Może to być dalej w prawo niż na wprost.<br>• Po intensywnym użytkowaniu uszczelka głowicy może wymagać wymiany. Skontaktuj się z centrum serwisowym Sage. |
| Kawa wydobywa się z kolby w postaci kropel. | • Kawa jest zmielona zbyt drobno. | • Upewnij się, że grubość mielenia jest odpowiednia do espresso. Zapoznaj się z sekcją „Ustawianie grubości mielenia”. |
| | • Ekspres jest zablokowany przez osady mineralne. | • Usuń kamień z urządzenia. |
| | • Zbiornik na wodę jest pusty | • Napełnij zbiornik na wodę |
| Zadziałało sprzęgło bezpieczeństwa młynka. | • Zbiornik na wodę jest pusty.<br>• Grubość mielenia jest zbyt drobna<br>• Ziarna są zbyt twarde do zmielenia<br>• Zator uniemożliwia mielenie | • Napełnij zbiornik na wodę<br>• Ustaw większą grubość mielenia<br>• Niektórych jasno palonych lub starych ziaren nie można zmielić<br>• Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi” i usuń zator, np. kamienie lub drewno. |
| Ekspres wydaje głośny i ciągły dźwięk pompowania. | • Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony | • Napełnij zbiornik na wodę |
| | • Zbiornik na wodę jest pusty | • Uzupełnij zbiornik na wodę. |
| Para nie jest wytwarzana. | • Zbiornik na wodę jest pusty. | • Uzupełnij zbiornik na wodę. |
| | • Pokrętło pary nie znajduje się w pozycji STEAM. | • Obróć pokrętło pary w pozycję STEAM. |
| | • Dysza pary jest zablokowana. | • Użyj szpilki narzędzia do czyszczenia, aby udrożnić otwór. Jeśli dysza pary nadal jest zablokowana, zdejmij końcówkę dyszy pary za pomocą klucza znajdującego się na środku narzędzia do czyszczenia. Zapoznaj się z sekcją „Pielęgnacja i czyszczenie” |
| | • Niewystarczająca ilość pary. | • Dysza pary może być zablokowana. Zapoznaj się z sekcją „Pielęgnacja i czyszczenie”<br>• Użyj zimnego, świeżego mleka. Patrz „Spienianie mleka”<br>• Może być konieczne odkamienianie ekspresu |
| Brak mielenia lub pompowania. | | • Mógł zadziałać termiczny wyłącznik bezpieczeństwa z powodu przegrzania pompy lub młynka. |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Wyłącz ekspres i pozostaw go do ostygnięcia na około 30–60 minut. |
| Ekspres nie działa. | • Brak ziaren kawy w zasobniku. | • Napełnij zasobnik na ziarna świeżymi ziarnami. |
| Z młynka nie wydobywa się zmielona kawa. | • Zablokowany wylot młynka. | • Oczyść i udrożnij komorę oraz wylot młynka. Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi”. |
| | • Woda / wilgoć w komorze i wylocie młynka. | • Oczyść i udrożnij komorę oraz wylot młynka. Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi”. |
| | • Zasobnik musi być zablokowany. | • Zdejmij zasobnik, sprawdź, czy nie ma w nim zanieczyszczeń, a następnie umieść zasobnik we właściwym miejscu. |
| Zbyt dużo/mało zmielonej kawy trafia do sitka filtrującego. | • Ustawienia ilości mielenia i/lub grubości mielenia wymagają zmiany.<br>• Wokół elementów dozujących nagromadziło się zbyt dużo zmielonej kawy | • Zresetuj ekspres do ustawień domyślnych lub zaprogramuj nowe ustawienia porcji kawy.<br>• Wyczyść uchwyt do kolby za pomocą dołączonej szczotki. |
| Do filiżanki trafia zbyt dużo lub zbyt mało espresso. | • Zapchany młynek lub ciało obce w młynku. | • Natychmiast wyłącz młynek. Zdejmij zasobnik i usuń zator w wylocie. Wyjmij górne żarno i wyczyść dolne żarno. Zapoznaj się z sekcją „Zaawansowane czyszczenie żaren stożkowych”.<br>• Dostosuj rozmiar filiżanki (naciśnij i przytrzymaj pokrętło wyboru napoju przez 2 sekundy i dostosuj objętość napoju). |
| Manometr nie działa | • Używanie starych, palonych ziaren kawy po upływie terminu ważności. | • Świeżo paloną kawę należy zużyć w ciągu czterech tygodni od daty palenia. |
| | • Kawa jest zmielona zbyt grubo. | • Zmniejsz grubość mielenia.<br>• Użyj gumowego krążka i umieść go wewnątrz sitka na jedną filiżankę (bez kawy), a następnie wykonaj ekstrakcję; jeśli igła się poruszy, manometr działa |
| | • Zbiornik na wodę jest pusty<br>• Smooth Shot zmniejsza ciśnienie w celu uzyskania lepszej ekstrakcji | • Napełnij zbiornik na wodę<br>• Zmniejsz grubość mielenia. |
| Zbyt dużo rozsypanej kawy | | • Użyj dołączonego lejka dozującego |

# NOTES

# NOTES

# QR CODES

**POWER MANAGEMENT FUNCTION QR CODE**

**DE** QR-Code für Energiemanagementfunktion
**FR** Code QR de la fonction de gestion de l'alimentation
**IT** Codice QR della funzione di gestione dell'alimentazione
**ES** Código QR de la función de administración de energía

**PRODUCT QR CODE**

**DE** Produkt-QR-Code
**FR** Code QR du produit
**NL** QR-code van het product
**IT** Codice QR del prodotto
**ES** Código QR del producto
**PT** Código QR do produto
**PL** Kod QR produktu

**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
**SAGE APPLIANCES GMBH**
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551
**SAGE APPLIANCES FRANCE SAS**
Siège social: 66 avenue des Champs Elysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235
**IRELAND**
1800 932 369
**NETHERLANDS**
0800 020 1741
**SWITZERLAND**
0800 009 933
**ITALY**
800 909 773
**LUXEMBOURG**
800 880 72
**SPAIN**
900 838 534
**DENMARK**
80 820 827
**PORTUGAL**
0800 180 243
**SWEDEN**
0200 123 797
**POLAND**
00800 121 8713
**FINLAND**
0800 412 143
**BELGIUM**
0800 54 155
**NORWAY**
80 024 976
**DUBAI**
+971 800 0120386

**EN** Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
**DE** Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
**FR** En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
**NL** Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
**IT** A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
**ES** Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
**PT** Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
**PL** Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.
**DA** På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
**SV** På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
**FI** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin 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.

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

Copyright BRG Appliances 2026
BES871V1 / SES871V1 EU UG8 A26