the Barista Express™ Neo

SES871V1



EN USER GUIDE

DA BRUGERVEJLEDNING

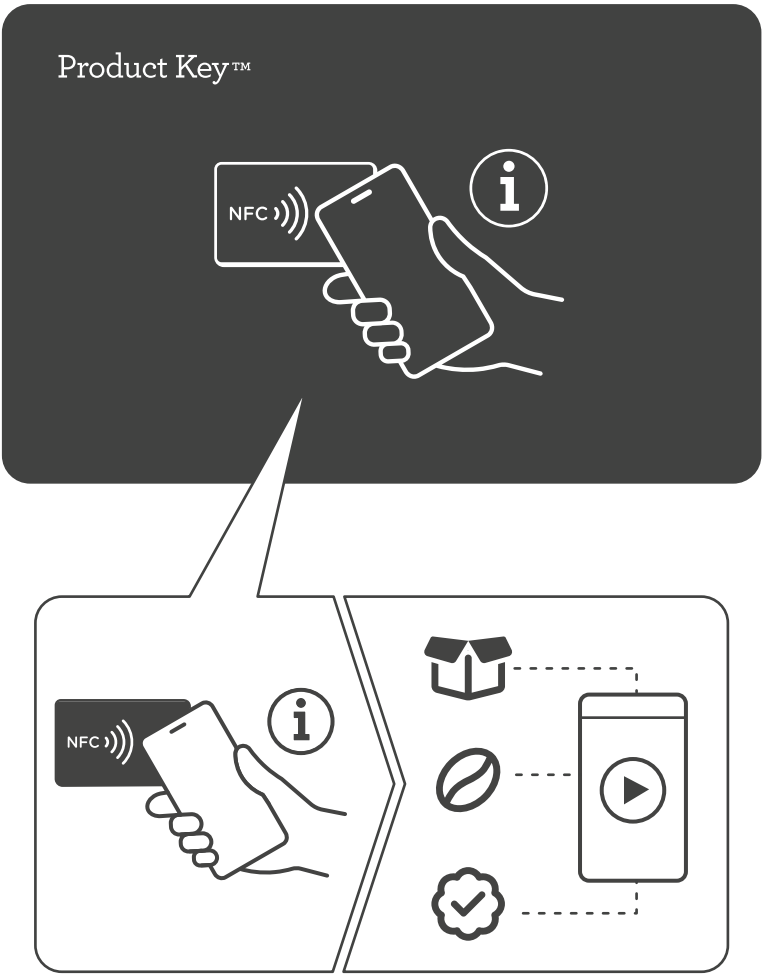
SV HANDBOK

NO BRUKERVEILEDNING

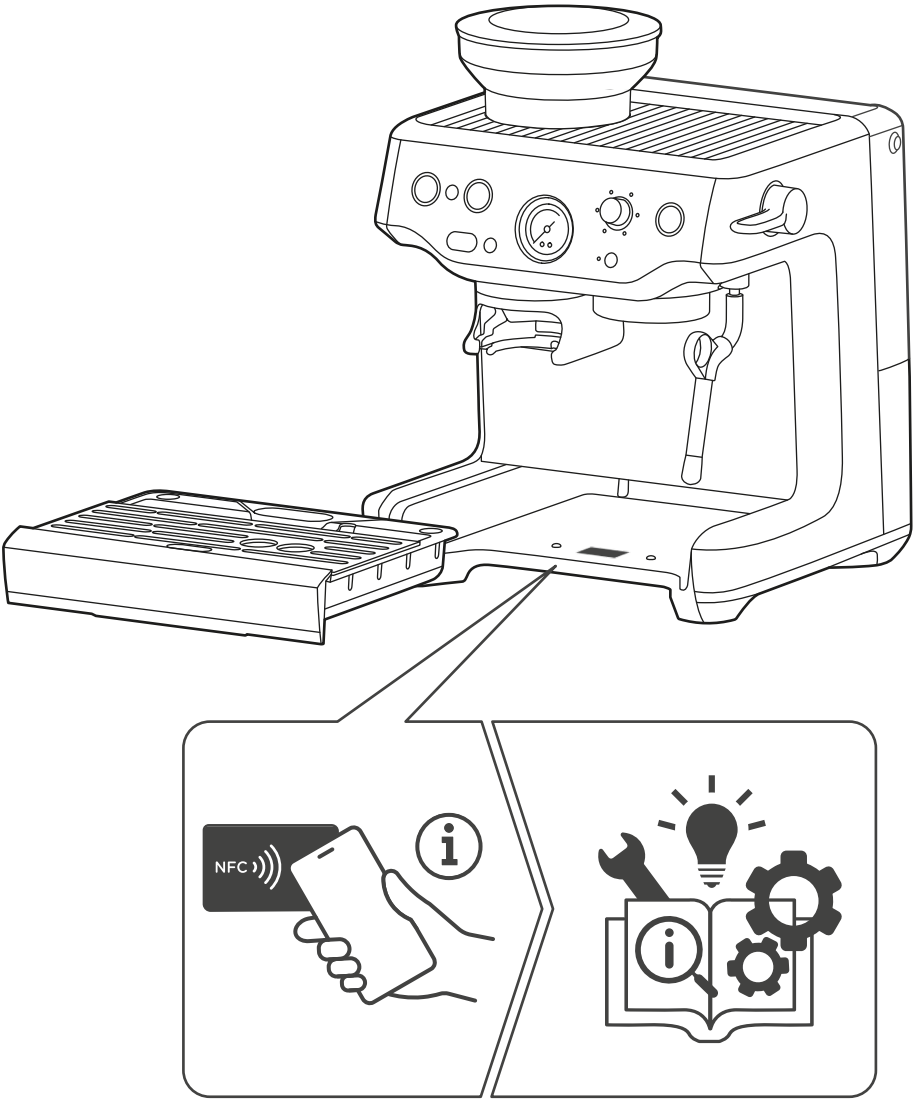
FI KÄYTTÖOPAS

Sage™

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

COMPONENTS

(Fig. A)

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 (Fig. B)

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

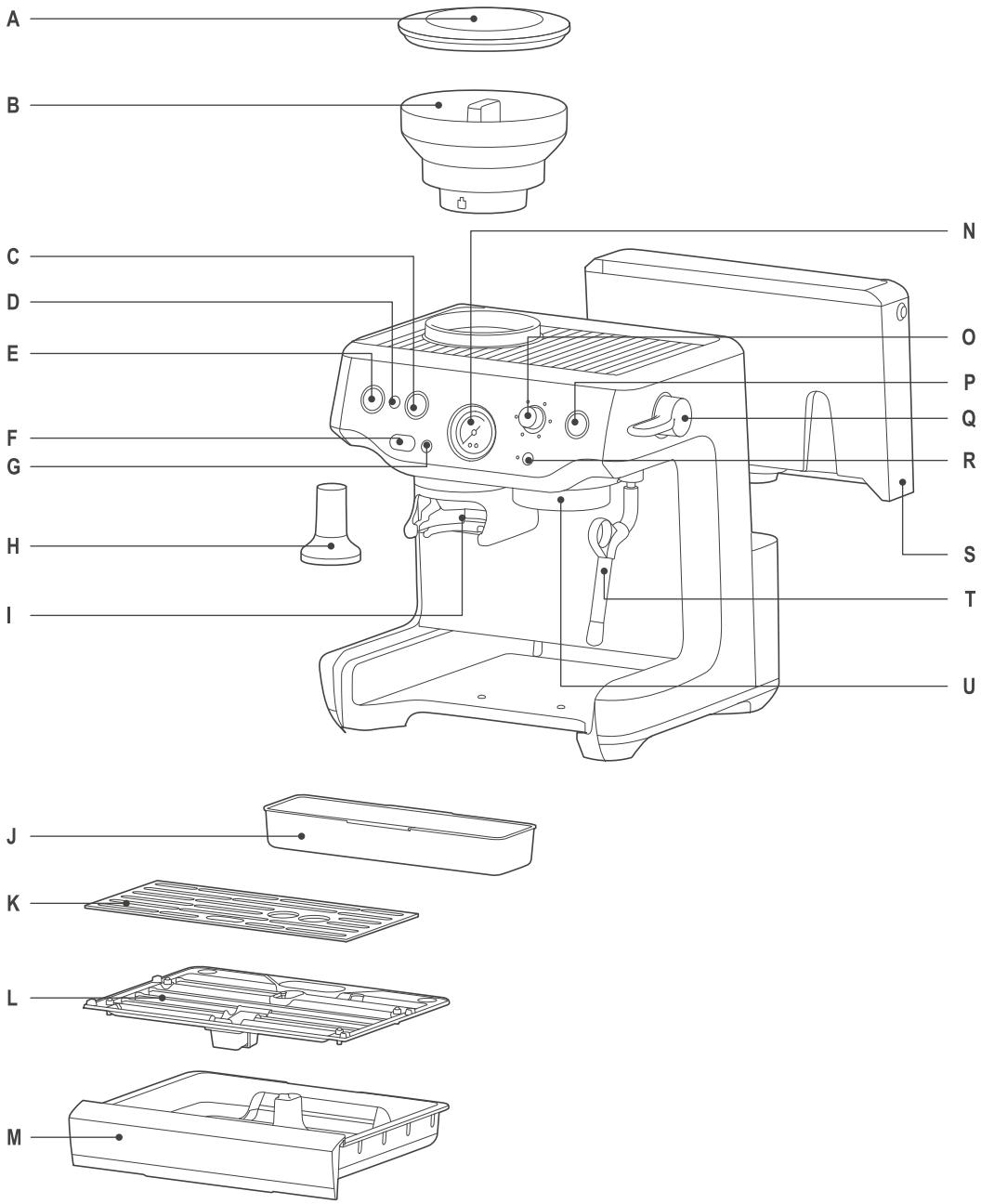
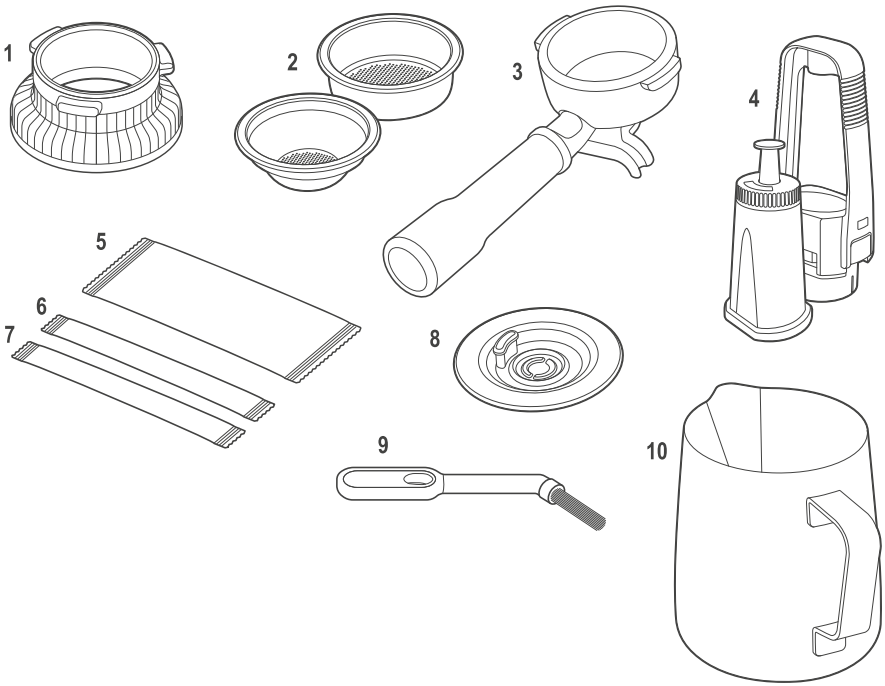


Fig. B



ASSEMBLY

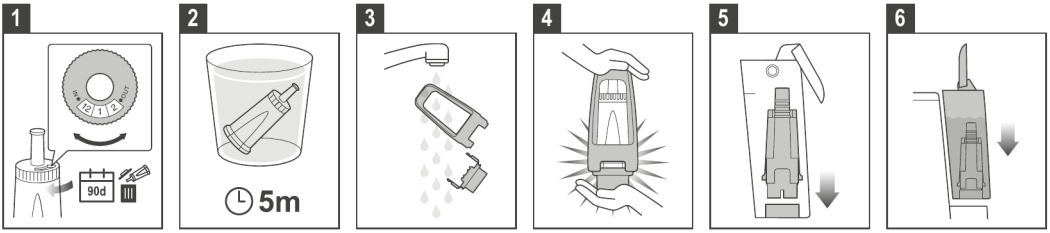
BEFORE FIRST USE

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 (Fig. C)

Fig. C



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.

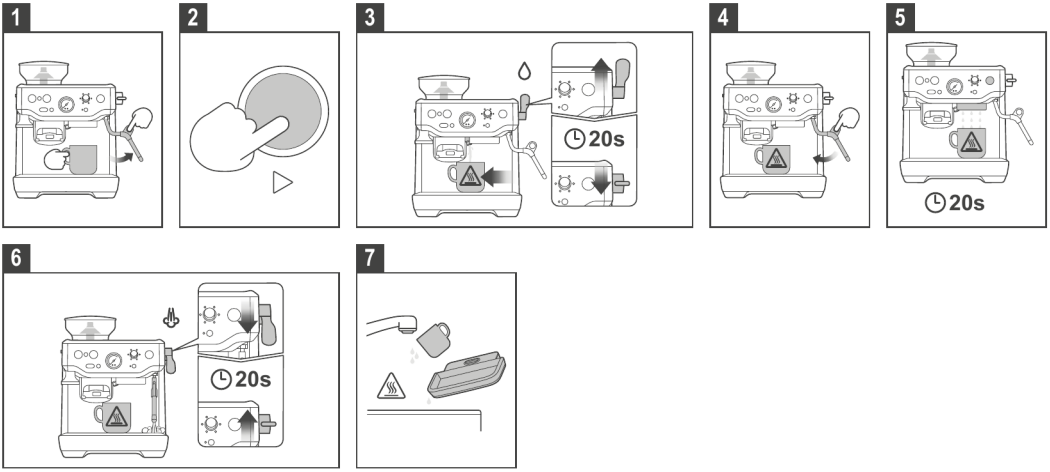
GENERAL OPERATION

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 (Fig. D)

Fig. D



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

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) 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.

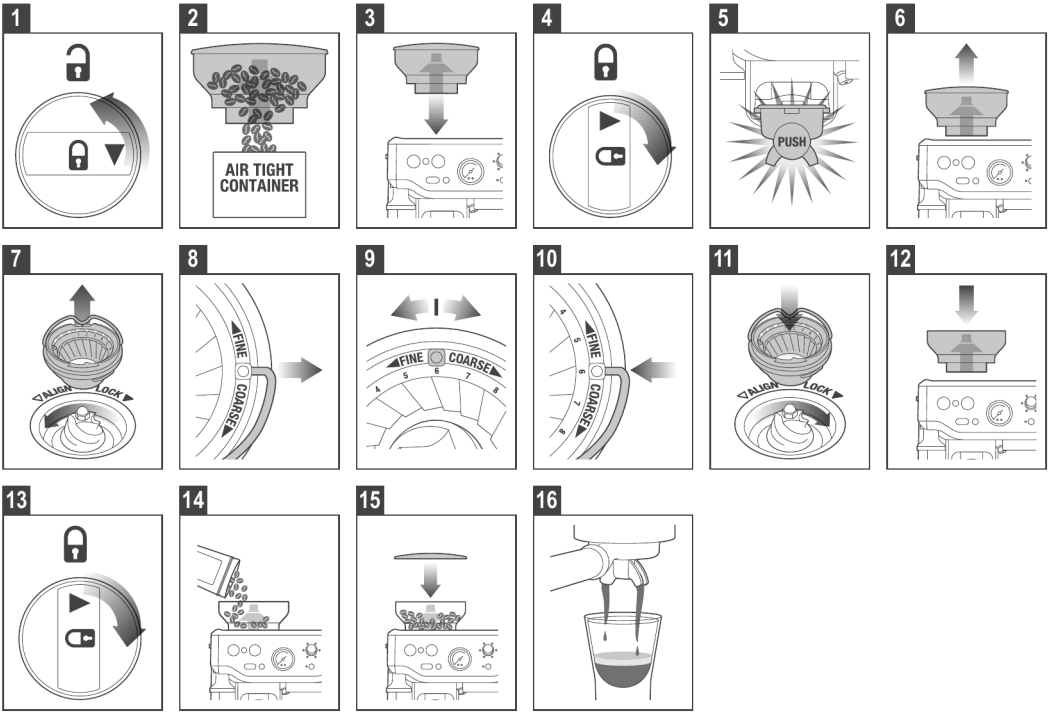
CAUTION: BURN HAZARD
Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off. Children must always be supervised.

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 (Fig. E)
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.

Fig. E



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.

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”.

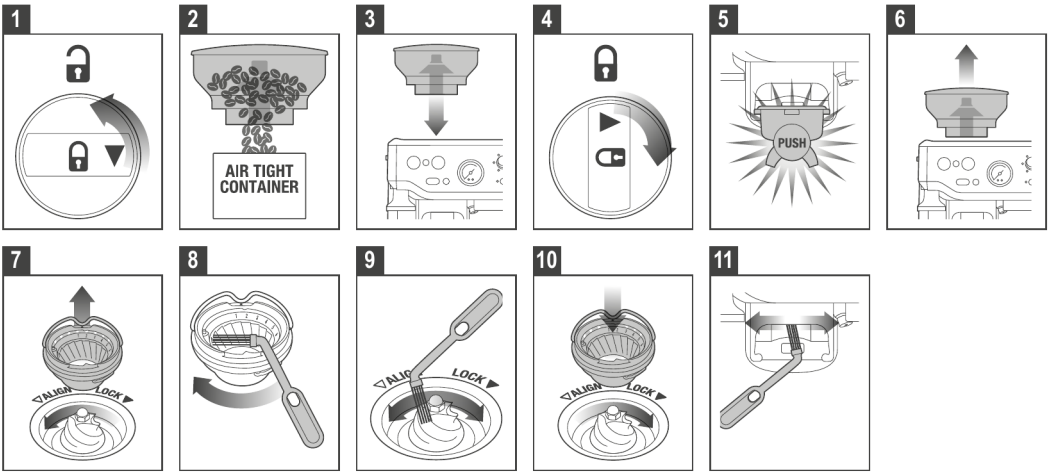
1. Follow the on-screen prompts to begin calibration.
2. When prompted, remove the portafilter from the dosing cradle to reset the reference weight.
3. Follow any remaining prompts to complete calibration.

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 (Fig. F)

Fig. F

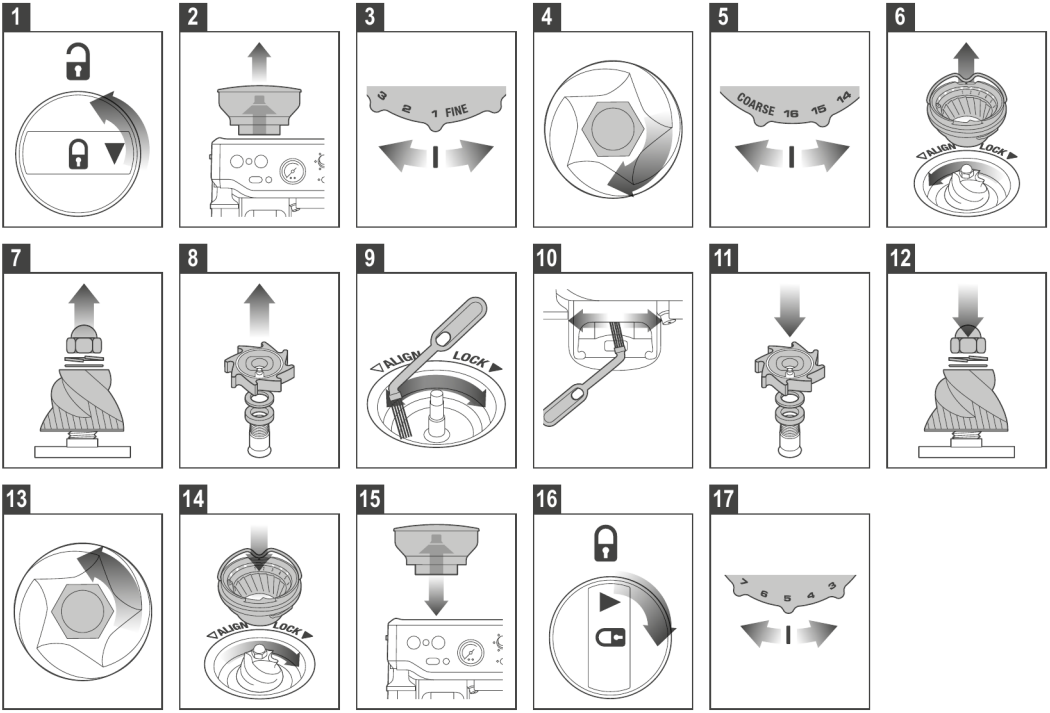


This grinder cleaning removes oil build-up on the burrs wthich can impede performance.

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 (Fig. G)

Fig. G



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.

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'. • 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). • Cup is cold. • 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'. • Prewarm the cup before use. • 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. • Steam cycle.	• Refer to 'Inserting The Portafilter'. • 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. • Portafilter is not fitted tight enough. • Group head seal needs replacing.	• Refill the water tank. • Rotate until portafilter is firmly locked in place. This may be further right than straight outwards. • 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. • Beans are too hard to grind • An obstruction is stopping grinding.	• Adjust to coarser grind size. • Some light roasts or aged beans cannot be grinded. • 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’. • Use cold fresh milk. Refer to ‘Texturing Milk’. • Descaling the machine may be required.
No grinding or pumping.		• The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating. • 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. • Blocked grinder chute.	• Fill the bean hopper with fresh beans. • 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. • Too much ground coffee built up around dosage components. • Blockage or foreign object in grinder.	• Reset the machine to defaults or re-program new coffee dose settings. • 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'. • 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. • 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 • Smooth shot is reducing the pressure for a better shot.	• Refill the water tank. • Adjust to finer grind size.
Too much coffee mess.		• Use the provided dosing funnel.

the Barista Express™ Neo

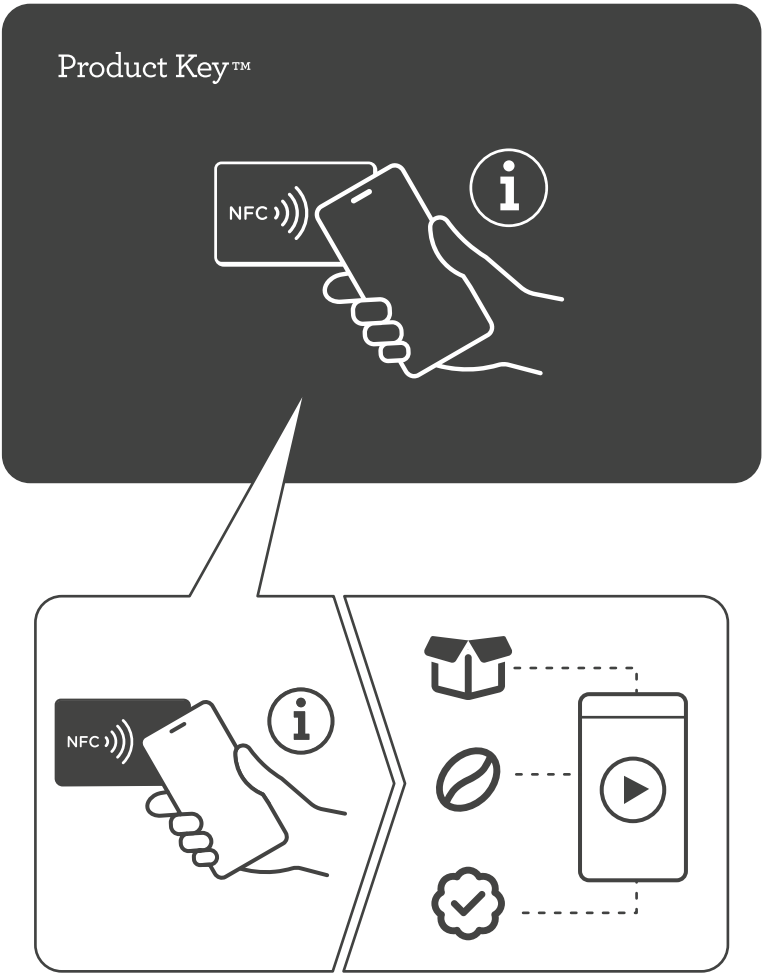
SES871V1



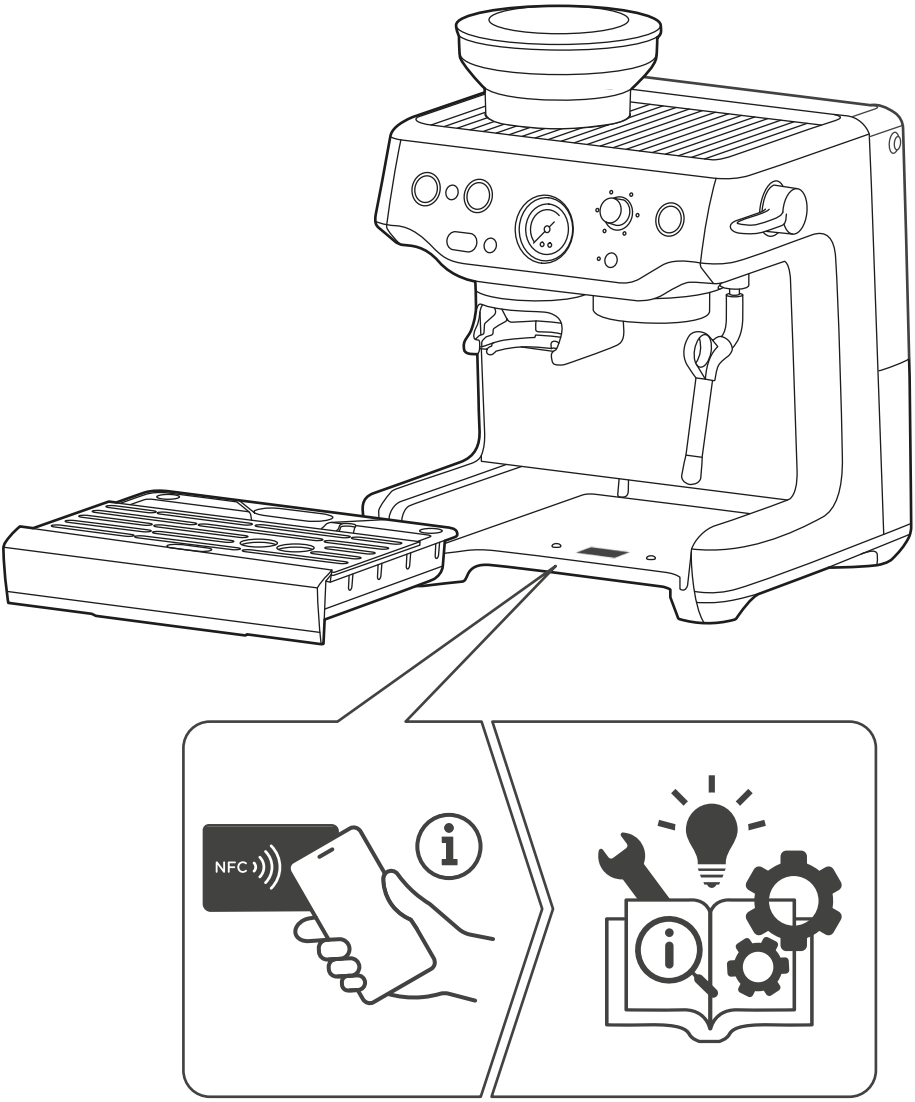
DA BRUGERVEJLEDNING

Sage™

TRYK PÅ PRODUKTETS NØGLEKORT FOR DETALJEREDE VEJLEDNINGER



TRYK PÅ NFC-TAGGET MED DIN SMARTPHONE FOR SUPPORT OG ONLINE RESSOURCER



SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

HOS SAGE® ER VI MEGET SIKKERHEDSBEVIDSTE. VI DESIGNER OG FREMSTILLER APPARATER MED DIN SIKKERHED SOM VORES FØRSTEPRIORITET. VI BEDER DIG DESUDEN OM AT UDVISE EN VIS GRAD AF FORSIGTIGHED, NÅR DU BRUGER ET ELEKTRISK APPARAT, OG OVERHOLDE FØLGENDE FORHOLDSREGLER.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG, OG GEM DEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

1. Fjern og bortskaf forsvarligt al emballage, plastikhætten på stikket og eventuelle aftagelige mærkater før apparatet tages i brug.
2. Før apparatet bruges for første gang, skal du sikre dig, at din strømforsyning svarer til den, der er angivet på mærkepladen på undersiden af apparatet. Kontakt dit lokale elselskab, hvis du er i tvivl.
3. Installationen af et fejlstrømsrelæ (sikkerhedsafbryder) anbefales for at give ekstra sikkerhed ved brug af alle elektriske apparater. Sikkerhedsafbrydere med en nominel driftsstrøm på højst 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for professionel rådgivning.
4. For at undgå kvælningsfare for små børn skal den beskyttende hætte på stikket fjernes og bortskaffes forsvarligt.
5. Sørg for, at produktet er korrekt samlet før brug, og rul ledningen helt ud, før den sluttes til en stikkontakt og apparatet tages i brug.
6. Apparatet er kun til husholdningsbrug. Brug det ikke til andet end det tiltænkte formål. Brug det ikke i køretøjer eller på både under kørsel/sejlads. Brug det ikke udendørs. Forkert brug kan medføre personskade.
7. Placer apparatet på en stabil, varme- og vandbestandig, plan og tør overflade væk fra bordpladens kant, og brug det ikke på eller i nærheden af en varmekilde såsom en kogeplade, ovn eller gaskomfur.
8. Brug ikke apparatet på en opvaskebakke, træ- eller porøse overflader.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af en bordplade eller et bord. Lad ikke ledningen røre ved varme overflader eller blive filtret.
10. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.
11. Hvis apparatet skal efterlades uden opsyn, rengøres, flyttes, samles eller opbevares, skal du altid slukke for espressomaskinen ved at trykke POWER-knappen til OFF. Sluk, og tag stikket ud af stikkontakten.
12. Efterse jævnligt ledningen, stikket og selve apparatet for skader. Hvis der konstateres skader af nogen art, skal brugen af apparatet straks ophøre, og hele apparatet skal returneres til nærmeste autoriserede Sage Servicecenter til undersøgelse, udskiftning eller reparation.
13. Hold apparatet og tilbehøret rent. Følg rengøringsvejledningen i denne bog. Enhver procedure, der ikke er beskrevet i denne vejledning, bør udføres på et autoriseret Sage Servicecenter.
14. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
15. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
16. Rengøring af apparatet bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af en voksen.
17. Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn.
18. Brug ikke andet tilbehør end det, der følger med apparatet.
19. Flyt ikke apparatet, mens det er i drift.
20. Brug ikke andre væsker end koldt postevand. Vi anbefaler ikke brug af stærkt filtreret, afmineraliseret eller destilleret vand, da det kan påvirke kaffens smag og den måde, espressomaskinen er designet til at fungere på.
21. Brug aldrig apparatet uden vand i vandtanken.
22. Placer ikke andet end kopper oven på apparatet.
23. Udvis forsigtighed, når maskinen betjenes, da metaloverflader har tendens til at blive varme under brug.
24. Dampstaven skal være placeret over drypbakken og væk fra personer, før dampknappen drejes til ON.
25. Rør ikke ved varme overflader. Lad produktet køle af, før det flyttes, eller dele rengøres.
26. Varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug.

27. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
28. Al anden vedligeholdelse end rengøring bør udføres af et autoriseret Sage®-servicecenter.
29. Brug ikke apparatet, hvis det er i et lukket rum eller i et skab.
30. Udvis forsigtighed ved afkalkning, da der kan frigives varm damp. Før afkalkning skal du sikre dig, at drypbakken er tom og isat.
31. Brug ikke kværnen uden bønnebeholderens låg på plads. Hold fingre, hænder, hår, tøj og redskaber væk fra bønnebeholderen under brug.
32. Sørg for, at portafilteret er sat korrekt i og fastgjort i bryggehovedet, før maskinen bruges. Fjern aldrig portafilteret under brygning, da maskinen er under tryk. Hvis denne anvisning ikke følges, kan det medføre skoldning af varm damp eller varm kaffe.
33. Forkert brug af maskinen, f.eks. tilberedning af kaffe i portafilteret uden en af de medfølgende filterkurve, kan medføre personskade og/eller beskadigelse af overflader omkring maskinen.

⚠ FORSIGTIG
- Fjern portafilteret fra bryggehovedet, før mælken dampes, når der tilberedes mælkebaseret kaffe.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug. Kalkaflejringer eller en blokeret dampstav kan få portafilteret til at rotere eller løsne sig. Hvis dette sker, skal du holde fast i portafilterets håndtag og straks stoppe brygningen. Hvis dette ikke gøres, kan portafilteret løsne sig under tryk, hvilket kan medføre personskade eller beskadigelse.
- Åbn eller fjern ikke nogen af kaffemaskinens komponenter under brug.
- For at undgå at beskadige apparatet må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug i stedet en ren, blød klud.

SÆRLIGE ANVISNINGER FOR VANDFILTER
- Filterpatronen skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Opbevar filterpatroner på et tørt sted i den originale emballage.
- Beskyt patronerne mod varme og direkte sollys.
- Brug ikke beskadigede filterpatroner.
- Åbn ikke filterpatronerne.
- Hvis du er væk i en længere periode, skal du tømme vandtanken og udskifte patronen.

STRØMSTYRINGSFUNKTION
Dette apparat har en strømstyringsfunktion. Et stykke tid efter sidste brug eller betjening af knapperne går apparatet automatisk i strømsparetilstand. I denne tilstand bruger apparatet meget lidt strøm, hvis det forbliver tilsluttet en tændt stikkontakt. For at spare energi kan du slukke for stikkontakten eller tage stikket ud, når apparatet ikke er i brug. Apparatet skifter automatisk til slukket tilstand eller netværksforbundet tilstand efter 29 minutters inaktivitet; målt effekt i slukket tilstand: 0,13 W.


For at beskytte mod brand og elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke sænkes i vand eller anden væske.


Symbolet betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din kommune, hvis du har brug for mere information.

2-ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere, udskifte eller refundere ethvert defekt produkt (efter Sage Appliances' eget skøn). Alle lovmæssige garantirettigheder i henhold til gældende national lovgivning respekteres og forringes ikke af vores garanti. For de fulde vilkår og betingelser for garantien samt vejledning i, hvordan du gør krav gældende, bedes du besøge www.sageappliances.com

GEM DENNE VEJLEDNING
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

KOMPONENTER

(se Fig. A på næste side)

A. Låg til bønnebeholder
B. Bønnebeholder
C. Integreret præcisions-konisk kværn
D. Dose/kværn-knap
E. Knap til valg af kurv
F. Tænd/sluk-knap
G. OLED-skærm
H. Indstillinger/annuller-knap
I. Aftagelig Tamper
J. Indbygget vægt-doseringsholder
K. Opbevaringsbakke til redskaber
L. Drypbakkens rist
M. Drypbakkens skærm
N. Drypbakke
O. Espresso-ekstraktionstrykmåler
P. Drikkevælger
Q. Brygknap
R. Damp/varmt vand-håndtag
S. Smooth Shot-knap
T. 2 l aftagelig vandtank
U. 360 graders roterende dampstav
V. Bryggehoved

TILBEHØR

(se Fig. B på næste side)

1. Dosertragten™ 54
2. Filterkurv med enkeltfilter til 2 kopper*
3. Filterkurv med enkeltfilter til 1 kop
4. 54 mm portafilter i rustfrit stål
5. Vandfilter og filterholder
6. Afkalkningspulver
7. Rengøringspulver til bryggehoved
8. Rensedisk
9. Rensebørste
10. Rengøringsredskab til dampstav
11. Unbrakonøgle
12. Mælkekande i rustfrit stål

* Filterkurv med enkeltfilter til 2 kopper er monteret i portafilteret fra fabrikken.

FUNKTIONER

THERMOCOIL-VARMESYSTEM
Den indbyggede varmespiral i rustfrit stål styrer vandtemperaturen præcist.

INTEGRERET KONISK KVÆRN
Den integrerede koniske kværn tilbyder 30 formalingsindstillinger, hvilket giver dig større kontrol over formalingen til forskellige kaffebønner og ristningsprofiler. Finjustér formalingsgraden for at opnå optimal ekstraktion.

DAMPSTAV MED KØLIG OVERFLADE
Konstrueret til at levere fuld dampydelse ved skumning af mælk, mens den udvendige overflade forbliver betydeligt køligere under og efter brug.

VÆGTBASERET DOSERING
Drevet af Acaia-teknologi; en indbygget vejecelle direkte i kværnholderen måler vægten af den formalede kaffe i realtid, mens den males, hvilket giver præcis og ensartet dosering.

SMOOTH SHOT

Smooth Shot bruger Auto Flow Control til intelligent at overvåge og justere vandgennemstrømningen under ekstraktionen, hvilket hjælper med at opretholde den ideelle kontakttid for hver kaffedrik. Dette bidrager til en mere ensartet, afbalanceret espresso med mindre behov for manuelle justeringer.

VEJLEDNING TIL FORMALINGSGRAD

Vejledning til formalingsgrad anbefaler små justeringer for at hjælpe med at finjustere formalingen efter behov, så du hurtigere når frem til den bedst smagende espresso og spilder færre bønner undervejs. Følg anvisningerne på skærmen, og justér formalingsgradsknappen på maskinens venstre side. Vejledning til formalingsgrad aktiveres automatisk, når Smooth Shot er slået til, men kan slås fra i Indstillinger.

LED-SKÆRM
En lille skærm, der viser formalingsgrad, bryggestatus, temperatur og vedligeholdelsesbehov.

COLD BREW
Cold Brew-funktionen bruger en kontrolleret, lavtemperaturekstraktionsproces. Processen tager ca. 90 sekunder og giver en blød, mild kaffe!

DEDIKERET VARMTVANDSUDLØB
Dedikeret varmtvandsudløb til tilberedning af te og forvarmning af kopper.

Fig. A

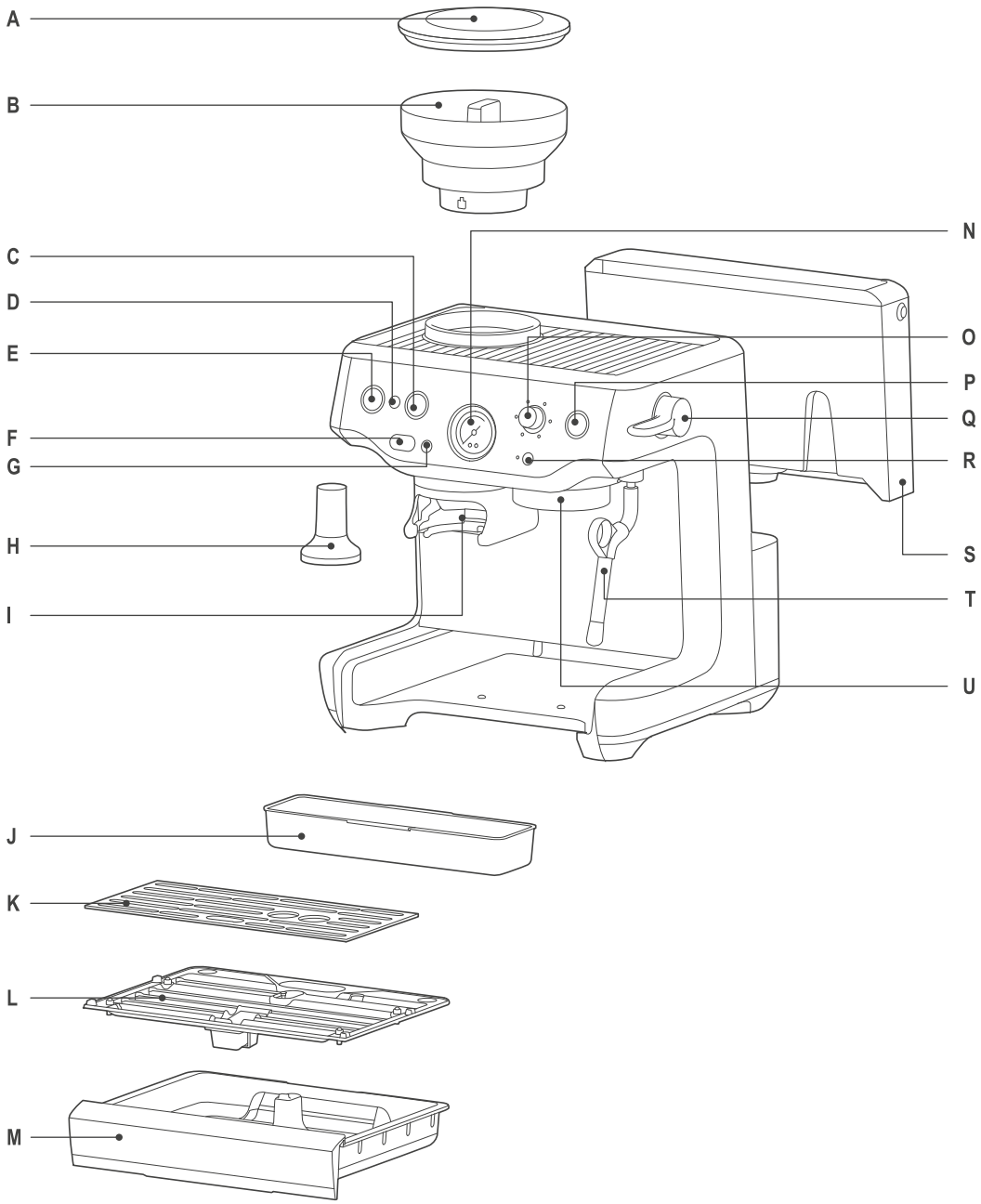
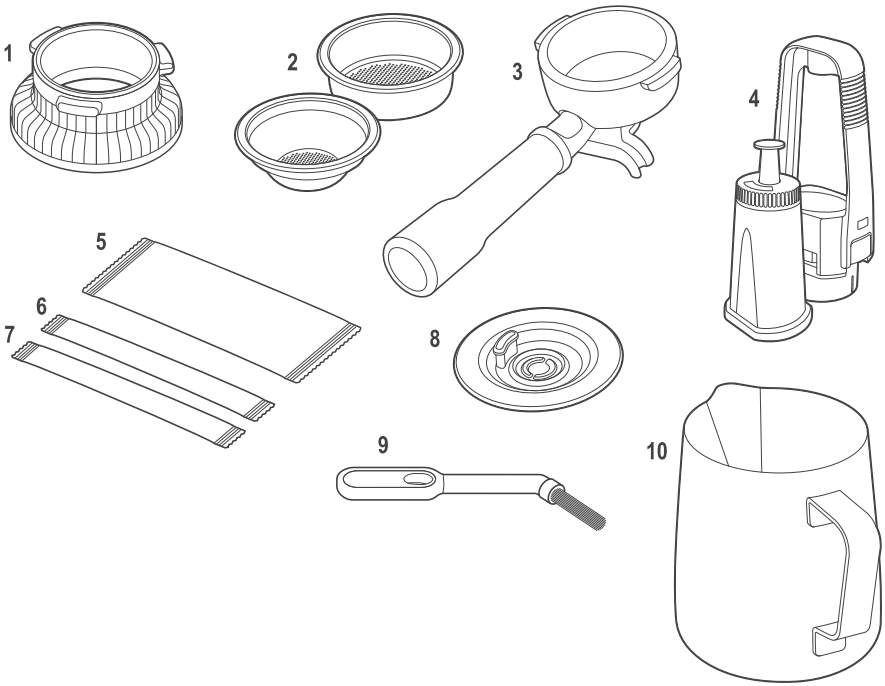


Fig. B



SAMLING

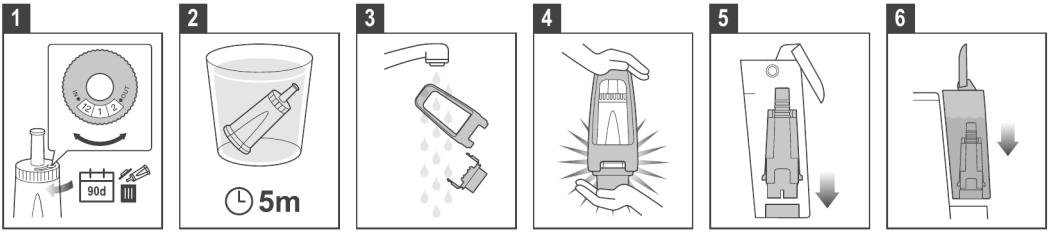
FØR FØRSTE BRUG

Klargøring af maskinen.

Fjern og bortskaf alle mærkater og al emballage, der sidder på espressomaskinen. Sørg for, at alle dele og tilbehør er fjernet fra kassen, før emballagen bortskaffes. Fjern vandtanken bag på maskinen ved at trække i vandtankens håndtag. Rengør dele og tilbehør (vandtank, portafilter, filterkurve, mælkekande) med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl grundigt, og tør derefter grundigt.

Installation af vandfilteret (Se Fig. C på næste side)

Fig. C



1. Tag vandfilteret og vandfilterholderen ud af plastposen.
2. Læg filteret i blød i koldt vand i 5 minutter.
3. Skyl filteret med koldt vand.
4. Sæt filteret i filterholderen.
5. Indstil en påmindelse for næste måneds udskiftning. Det anbefales at udskifte filteret hver 3. måned.
6. Sæt filteret i filterholderen.
7. For at installere den samlede filterholder i vandtanken skal du placere filterholderens bund ud for adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse den fast.

BEMÆRK

Udskiftning af vandfilteret hver tredje måned vil reducere behovet for at afkalke maskinen. Filtre kan købes på www.sageappliances.com.

FUNKTION

FYLDNING AF VANDTANKEN

- Sørg for, at bønnebeholderen er låst på plads.
- Sørg for, at vandfilteret er sat korrekt i vandtanken.
- Brug håndtaget øverst på vandtanken til at løfte den op og væk fra maskinen.
- Fyld vandtanken med koldt, drikkevandsegnet postevand op til MAX-markeringen på siden af vandtanken.
- Sæt vandtanken tilbage på maskinen, og tryk den ned for at sikre, at den er korrekt placeret og fastgjort til maskinen.

BEMÆRK

Hvis vandstanden i vandtanken er under minimumsmarkeringen (MIN), fungerer espressomaskinen ikke korrekt.

MONTERING AF BØNNEBEHOLDEREN

- Sæt bønnebeholderen på plads oven på maskinen.
- Drej knappen for at låse bønnebeholderen fast.
- Fyld bønnebeholderen med friske bønner.

MONTERING AF DRYPBAKKEN

- Placer drypbakkens rist oven på drypbakken.

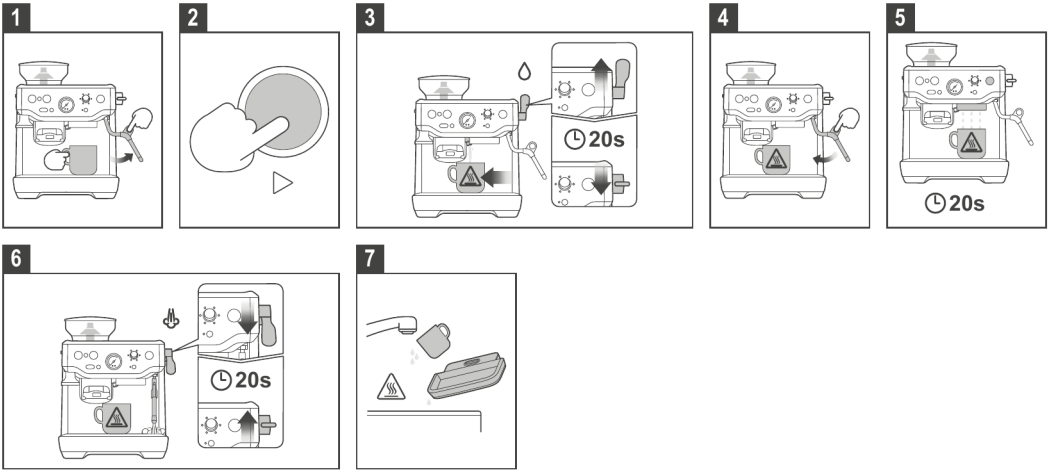
• Skub drypbakken ind i maskinen.

GENEREL BETJENING
Kontrollér, at vandtanken er fyldt med koldt postevand op til maksimumsmærket.

• Sæt strømkablet i stikkontakten.
• Tryk på POWER-knappen. POWER-knappens lys blinker, mens maskinen varmer op.

KLARGØRING OG SKYLNING AF MASKINEN VED FØRSTE BRUG (Se Fig D på næste side)

Fig. D



Det anbefales at udføre en vandskylning for at sikre, at maskinen er blevet klargjort.

BEMÆRK
Når maskinen tændes for første gang, beder den dig automatisk om at udføre en vandskylning. Følg anvisningerne på skærmen, eller trinnene nedenfor.

1. Placer en kop under bryggehovedet, og tryk på 2 CUP-knappen for at lede varmt vand gennem bryggehovedet.
2. Placer dampstaven over drypbakken. Tryk håndtaget ned til 'Steam'-positionen, og aktivér damp i 10 sekunder.
3. Placer en kop under varmtvandsudløbet. Løft håndtaget op til 'Hot Water'-positionen, og lad vand løbe gennem varmtvandsudløbet i 10 sekunder.
4. Tøm kopens indhold.
5. Gentag denne cyklus 3 gange. Tøm drypbakkens indhold, og fyld vandtanken op til maks-linjen.

⚠ **FORSIGTIG**
• Varmt vand. Risiko for skoldning. Håndtér med forsigtighed, når beholderen og drypbakken tømmes.
• Hold altid drypbakken på plads, mens maskinen er tændt. Der udledes varmt vand i drypbakken mellem kaffebrygninger og skumning, og det kan løbe over eller spilde, hvis bakken fjernes.

BEMÆRK
• Fyld vand på dagligt. Vandtanken bør fyldes med frisk, koldt postevand før hver brug.
• Brug ikke stærkt filtreret, afmineraliseret eller destilleret vand i denne maskine. Det kan påvirke kaffens smag.

FILTERKURVE
Denne maskine har filterkurve med enkeltfilter til 1 kop og 2 kopper. Brug 1-kops filterkurven ved brygning af en enkelt kop og 2-kops filterkurven ved brygning af 2 kopper eller en stærkere enkelt kop eller krus.
Justér formalingsmængden og -graden, hvis du skifter fra en 1-kops filterkurv til en 2-kops filterkurv eller omvendt.

De medfølgende filterkurve er designet til:

- 1-KOPS filterkurv = 8-12 g
- 2-KOPS filterkurv = 16-22 g

FILTERKURVE MED ENKELTFILTER
Filterkurve med enkeltfilter bør bruges, når du maler friske, hele kaffebønner.
Dette giver dig mulighed for at eksperimentere med formaling og dosis for at skabe en mere afbalanceret espresso.

BEMÆRK
Det anbefales at aktivere Smooth Shot-funktionen ved brug af ældre bønner, der er over 30 dage gamle siden ristedatoen, eller supermarkedsbønner.

FORMALING

BEMÆRK
Denne maskine er designet til formaling af hele, ristede kaffebønner. Undgå at male urøstede (grønne) bønner eller meget hårde, tætte ristede bønner (f.eks. visse meget lyse ristninger). Disse bønner males muligvis ikke korrekt i en kværn med kværnblade og kan beskadige kværnmekanismen. Skader forårsaget af formaling af uegnede bønner betragtes som misbrug og er ikke dækket af produktgarantien.

INDSTILLING AF FORMALINGSGRADEN
Formalingsgraden påvirker vandets gennemstrømningshastighed gennem kaffen i filterkurven og espressoens smag. Når formalingsgraden indstilles, bør den være fin, men ikke for fin og pulveragtig.
Der er 30 indstillinger på FORMALINGSGRAD-knappen. For at justere formalingen skal du dreje knappen mod maskinens bagside for at gøre den finere, eller dreje knappen mod maskinens forside for at gøre den grovere. Jo mindre tallet, jo finere formalingen. Jo større tallet, jo grovere formalingen. Vi anbefaler, at du starter ved indstilling nr. 20 og justerer efter behov. Under den indledende opsætning kan det tage et par justeringer af formalingsgraden, guidet af maskinens anbefalinger, at kalibrere og finjustere maskinen.

BEMÆRK
Kværnen slukker automatisk, når bønnerne bliver for få til at fuldføre en dosis.

VÆGTBASERET DOSERING (INDBYGGET VÆGT)
Sådan fungerer det
- Maskinen måler vægten af den formalede kaffe i realtid ved hjælp af en indbygget vejecelle i portafilterets holder.
- Skærmen viser dosis i gram i realtid, så du kan overvåge dosis, mens den males.
- Formalingen stopper automatisk, når måldosis er nået.
- Højpræcisionssensorer sikrer nøjagtig dosering.
- Doseringen er baseret på vægt snarere end formalingstid, så resultaterne forbliver ensartede, uanset hvor lang tid formalingen tager.

Fordele for brugeren
- Eliminerer gætværk forbundet med tidsbaseret formaling.
- Forbedrer shot-ensartetheden gennem præcis dosiskontrol.
- Reducerer kaffespild ved at forhindre over- eller underdosering.

BEMÆRK
- Sørg for, at maskinen er tændt.
- Sørg for, at bønnebeholderen er fyldt.
- Sørg for, at portafilteret er ren og tør.

Trin-for-trin-vejledning
1. Sæt doseringstragten på portafilteret.
2. Sæt portafilteret med doseringstragten ind i kværnholderen.

3. Kontrollér dosisindstillingen: Maskinen har en standarddosisindstilling for hver kurvstørrelse. Justér dosis i indstillingsmenuen.
4. Start formaling: Tryk på formalingsaktiveringsknappen. Kværnen begynder at dosere formalet kaffe ned i portafilteret.
5. Overvåg dosis: Følg den visuelle vægtvisning, mens dosis øges i realtid. Den viste værdi opdateres kontinuerligt under formaling.
6. Tillad automatisk stop: Kværnen stopper automatisk, når måldosis er nået.

BEMÆRK
Rør ikke ved portafilteret under formaling. Berøring kan medføre unøjagtige vægtmålinger.

7. Fjern portafilteret: Når formalingen er stoppet, skal du forsigtigt fjerne portafilteret og doseringstragten fra holderen.
8. Fortsæt til stampning: Fordel og stamp kaffen jævnt før ekstraktion.
9. Efter stampning skal du fjerne doseringstragten fra portafilteret før ekstraktion.

BEMÆRK
- Den indbyggede vægt måler kun under formaling. Den måler ikke ekstraktionsudbyttet.
- Systemet giver højpræcisionsmålinger for ensartet dosering.

TIPS
- Oprethold en ensartet formalingsgrad (medmindre maskinen anbefaler andet) og friske bønner for at opnå gentagelige resultater.
- Undgå at støde til eller flytte maskinen under formaling, da dette kan påvirke nøjagtigheden.
- Kaffebønner er et naturprodukt; densiteten kan variere afhængigt af ristning, sort og formalingsgrad. Selvom kurven er designet til en dosis på 18 g, kan nogle kaffetyper fylde mere (eller endda mindre) ved den vægt og løbe over. Hvis dette sker, skal du bruge doseringstragten for et renere workflow eller reducere (justere) dosis en smule.
- Rør eller hold ikke portafilteret under formaling.
- Sørg for, at maskinen ikke påvirkes af vibrationer fra andre apparater under dosering.

MANUEL DOSERING
- Tryk og hold formalingsknappen nede, indtil den ønskede dosis er nået, og slip derefter knappen.

BEMÆRK
Hvis DOSE-knappen ikke lyser, skal du kontrollere, at portafilteret er sat korrekt i holderen, og at bønnebeholderen er låst på plads.

SÅDAN LAVER DU EN KAFFE
Skylning af bryggehovedet.
Før portafilteret sættes i bryggehovedet, skal du lade en kort strøm af vand løbe gennem bryggehovedet ved at dobbelttrykke på Play-knappen. Dette skyller eventuelle rester af formalet kaffe ud af bryggehovedet og stabiliserer temperaturen før ekstraktion.

Isætning af portafilteret

ADVARSEL
SÆT IKKE portafilteret i bryggehovedet med doseringstragten på.

- Fjern forsigtigt doseringstragten fra portafilteret.
- Sæt portafilteret ind i bryggehovedet, og drej håndtaget mod midten, indtil du mærker modstand.
- Vælg din foretrukne kaffe ved at dreje drikkevælgeren:
- Enkelt espresso.
- Dobbelt espresso.
- Lungo espresso.
- Cold Brew.
- Brugerdefineret espresso.

- Brugerdefineret Cold BrewCustom Cold Brew.

Ekstraktion af espresso

- Placer en eller to forvarmede kopper under portafilteret.
- Tryk på **Play**-knappen for at starte ekstraktionen.

BEMÆRK
Justér formalingsgraden, hvis den er for fin eller for grov, og gentag ekstraktionen. (Se ekstraktionsguiden på næste side).

Smagsprofil

En velekstraheret espresso balancerer sødme, syre og bitterhed. Smagen påvirkes af følgende variabler:

- Type af kaffebønne.
- Ristningsgrad.
- Bønnernes friskhed.
- Formalingsgrad (grov eller fin).
- Dosis af formalet kaffe.

SMOOTH SHOT

Maskinen overvåger og justerer automatisk ekstraktionen i realtid for at forbedre shot-ensartetheden.
Denne funktion er aktiv under espressoekstraktion.

Under ekstraktion (hurtige shots).

- Maskinen analyserer gennemstrømningshastigheden i de første sekunder ved hjælp af en indbygget flowmåler.
- Hvis et hurtigt shot registreres, kører pumpen med lavere effekt.
- Pumpen justerer derefter automatisk tryk og gennemstrømning for at stabilisere ekstraktionen.
- Maskinen sigter efter en samlet ekstraktionstid på ca. 25-30 sekunder.
- Resultatet er en mere afbalanceret espresso med et ensartet udseende og crema.

Efter ekstraktion (hurtige shots).

- Maskinen kan give en anbefaling til formalingsgraden.
- Følg vejledningen på skærmen for at justere formalingsgraden for at forbedre fremtidige shots.

Under ekstraktion (langsomme eller blokerede shots).

- Hvis shottet er meget langsomt eller begrænset, er den automatiske justering begrænset.
- Maskinen fortsætter ekstraktionen, men kan køre længere end måltiden.

Efter ekstraktion (langsomme eller blokerede shots).

- Der kan vises en anbefaling til formalingsgraden.
- Justér til en grovere formaling før den næste ekstraktion.

BEMÆRK

- Smooth shot optimerer de fleste tilfælde af hurtige shots, som oftest skyldes forkerte eller gamle kaffebønner.
- Ved langsomme eller blokerede shots er manuel justering af formalingsgraden nødvendig for at forbedre resultatet.
- Brug friske kaffebønner, og justér formalingsgraden som anbefalet, for at opnå de bedste resultater.

EKSTRAKTIONSGUIDE (KUN ESPRESSO)

	FORMALING	FORMALINGSDOSIS	STAMPNING	BRYGGETID
OVEREKSTRAHERET BITTER • SKARP	For fin	For meget	For hård	Over 40 sek
BALANCERET	Optimal	8-12 g (1 kop) 16-22 g (2 kopper)	10-15 kg	25-35 sek
UNDEREKSTRAHERET UNDERUDVIKLET • SUR	For grov	For lidt	For let	Under 20 sek

SÅDAN LAVER DU COLD BREW-KAFFE

TIPS
- Brug mellemristede bønner for en afbalanceret smag.
- For en lettere smag kan du tilsætte is for at fortynde cold brew'en.
- Fyld vandtanken med koldt vand. Vandtemperaturen påvirker cold brew'ens endelige temperatur.

FØR DU BEGYNDER
- Fyld vandtanken med frisk, koldt vand.
- Brug friskformalet kaffe.
- Sørg for, at portafilteret og filterkurven er rene og tørre.

BEMÆRK
Cold brew kan laves umiddelbart efter, at maskinen er tændt. Hvis maskinen ikke har været brugt til varme drikke, kræves ingen skylning. For at springe skylningen over skal du vælge Cold Brew umiddelbart efter opstart.

FREMGANGSMÅDE

1. Vælg Cold Brew-tilstand.

- Vælg Cold Brew på maskinen.

2. Kør en cold brew-skylning, hvis nødvendigt (sørg for, at der ikke er en portafilter i bryggehovedet).

3. Klargør kaffen.

- Placer en kop med en kapacitet på mindst 150 ml under bryggehovedet.
- Sæt filterkurven i portafilteret.
- Sæt doseringstragten på portafilteret.
- Dosér formalet kaffe ned i filterkurven.
- Stamp kaffen jævnt for at skabe en plan overflade.
- Efter stampning skal du fjerne doseringstragten fra portafilteret.
- Sæt portafilteret ind i bryggehovedet, og lås den godt fast.

4. Automatisk brygningsproces.

Maskinen gennemfører følgende sekvens automatisk:
- **Pre-infusion** (10 sekunder): En blid strøm af koldt vand mætter kaffepucken.
- **Hvilepause** (25 sekunder): Vandgennemstrømningen stopper, så kaffen kan udvide sig og udvikle smag.
- **Brygning**: Maskinen leverer ca. 150 ml cold brew-kaffe.

BEMÆRK
Hele processen tager ca. 2 minutter.

5. Servér.

- Fjern koppen, når brygningen er færdig.
- Servér som den er, eller tilsæt is, mælk eller sødemiddel efter ønske.

EFTER BRYGNING AF VARM KAFFE

Hvis der er tilberedt en varm espresso eller anden varm drik, før cold brew laves:

- Følg anvisningen på skærmen for at skylle systemet.
- Lad maskinen dispensere ca. op til 60 ml vand.
- Dette fjerner resterende varmt vand for at sikre den optimale cold brew-smag.

VIGTIGT

Hvis skylningen udelades, kan det resultere i en højere brygtemperatur og forringet smagskvalitet.

JUSTERING AF KAFFEMÆNGDER

1. Tryk og hold drikkevælgeren nede på den valgte kaffe i 2 sekunder.
2. Drej knappen for at justere mængden op eller ned.
3. Tryk på knappen for at bekræfte valget.

BEMÆRK

Smooth shot-funktionen kan kun aktiveres for standardmængden.

BRUG AF DAMP-/VARMTVANDSHÅNDTAGET

DAMPSTAV MED KØLIG OVERFLADE

SKUMNING AF MÆLK:

Skyl dampstaven

- Placer dampstavens spids over drypbakken.
- Tryk håndtaget ned til STEAM-positionen for at skylle dampen og skylle varmeelementerne.
- Vent til opvarmningen er fuldført, skyl i et par sekunder, og flyt derefter håndtaget tilbage til standby-position.

Skumning af mælken

- Sæt dampstavens spids ned i mælkekanden, ca. 1-2 cm under mælkens overflade.
- Placer dampstaven tæt på kandens højre side ved kl. 3-position. Sørg for, at dampstaven ikke rører ved kanden.
- Tryk håndtaget ned til STEAM-positionen for at begynde at skumme mælken.
- Når mælken når den anbefalede temperatur, skal du flytte håndtaget tilbage til standby-position, før mælkekanden fjernes.

Rengøring af dampstaven

- Sæt mælkekanden til side.
- Tør straks dampstaven af med en fugtig klud.
- Ret dampstavens spids mod drypbakken, og tænd kortvarigt for dampen for at fjerne eventuel resterende mælk indeni dampstaven.
- Hæld den skummede mælk direkte i espressoen.

BEMÆRK

- Efter 3 minutters kontinuerlig damp slukker maskinen automatisk for dampfunktionen. Hvis dette sker, skal du flytte håndtaget tilbage til standby-position.
- Efter en dampcyklus udfører maskinen automatisk en skylning for at afkøle varmeren til ekstraktionstemperatur. Hold drypbakken på plads under denne proces.

Udlevering af varmt vand

BEMÆRK
- Maskinen skal skylle dampen, før varmt vand kan udleveres.
- Den maksimale mængde varmt vand er 240 ml.

- Løft håndtaget op til HOT WATER-positionen.
- For at stoppe vandgennemstrømningen skal du flytte håndtaget tilbage til standby-position.

ADVARSEL
Det varme vands temperatur er ca. 90°C (194°F). Håndtér varme drikke med forsigtighed for at undgå forbrændinger.

TIPS TIL SKUMNING AF MÆLK
- Der er to faser i skumning af mælk: strækning og opvarmning. Disse to processer bør glide sammen til én, med det mål at opnå silkeblød, skummet mælk ved den korrekte temperatur.
- Start med frisk kold mælk efter eget valg.
- Fyld mælkekanden (overfyld ikke).
- Placer dampspidsen over drypbakken, og tryk håndtaget ned fra standby til damp-position, og vent, indtil dampen strømmer kraftigt.
- Løft håndtaget tilbage til standby-position for at sætte dampen på pause, og inden for 8 sekunder skal du sætte dampstavens spids ned i mælkekanden og trykke håndtaget ned til STEAM-positionen.
- Sørg for, at dampspidsen er 1-2 cm under mælkens overflade, tæt på kandens højre side ved kl. 3-position.
- Hold spidsen lige under mælkens overflade, indtil mælken roterer med uret og danner en hvirvel.
- Mens mælken roterer, skal du langsomt sænke kanden. Dette bringer dampspidsen til mælkens overflade og begynder at tilføre luft til mælken. Du kan være nødt til forsigtigt at bryde mælkens overflade med spidsen for at få mælken til at rotere hurtigt nok.
- Hold spidsen ved eller lidt under overfladen, mens hvirvlen opretholdes. Skum mælken, indtil der er opnået tilstrækkelig mængde.
- Sænk spidsen under overfladen, men hold mælkens hvirvel kørende. Mælken har den korrekte temperatur, når kanden er behageligt varm at røre ved.
- Flyt håndtaget tilbage til standby-position, før mælkekanden tages ud af dampstaven.
- Sæt kanden til side, tryk håndtaget ned til damp for at skylle eventuel resterende mælk ud af dampstaven, løft håndtaget op til standby, og tør derefter dampstaven af med en fugtig klud.
- Bank kanden mod bordet for at fjerne eventuelle bobler.
- Sving kanden rundt for at polere og genintegrere teksturen.
- Hæld mælken direkte i espressoen.

TIP
Nøglen er at arbejde hurtigt, før mælken begynder at skille.

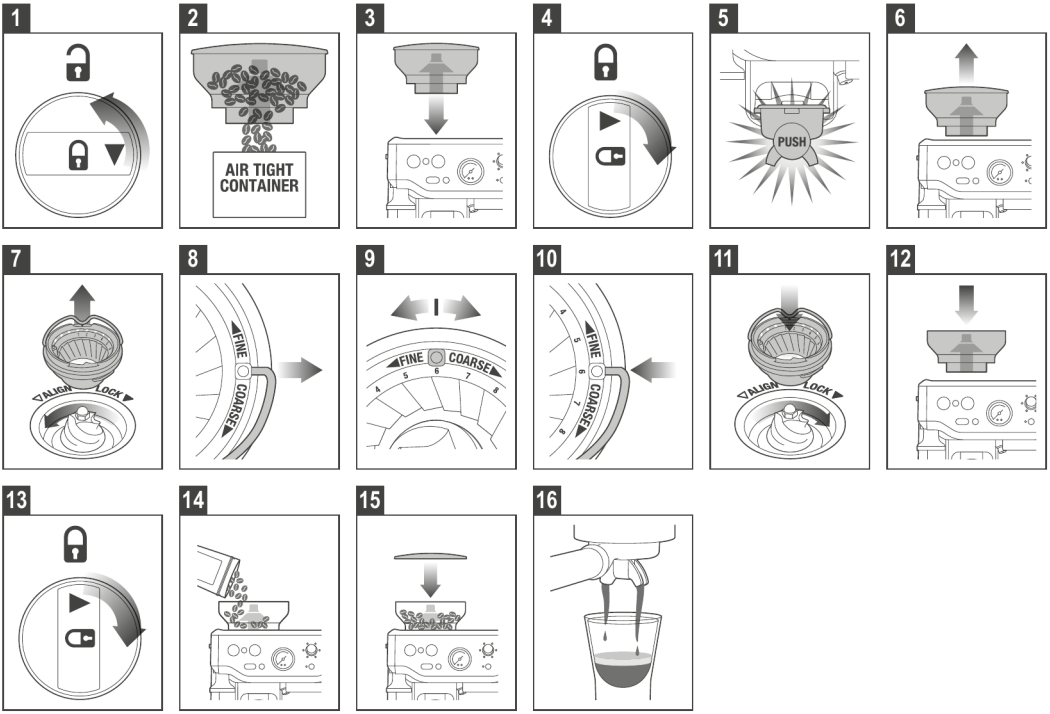
FORSIGTIG: FARE FOR FORBRÆNDING
Der kan stadig frigives trykdamp, selv efter at maskinen er blevet slukket. Børn skal altid være under opsyn.

JUSTERING AF BRYGGETEMPERATUR
Forskellige kaffebønner kræver forskellige vandtemperaturer for at udtrække deres optimale smag. Bryggetemperaturen kan justeres fra standardindstillingen:

FREMGANGSMÅDE
1. Tryk og hold indstillingsknappen ved siden af LED-skærmen nede for at åbne indstillingsmenuen.
2. Drej knappen for at rulle til Bryggetemperatur.
3. Drej knappen for at vælge den ristningstype, der passer til dine bønner: Lys, Medium, Mørk eller Koffeinfri.
4. Tryk på knappen for at bekræfte ristningstypen og den tilhørende temperatur.

JUSTERING AF DE KONISKE KVÆRNBLADE (Fig. E)
Visse typer kaffe kan kræve et højere eller lavere interval end tilgængeligt for at opnå en ideel ekstraktion eller brygning. En funktion ved espressomaskinen er muligheden for at udvide dette interval med et justerbart øvre kværnblad. Vi anbefaler, at du kun foretager én justering ad gangen.

Fig. E



1. Lås bønnebeholderen op.
2. Hold bønnebeholderen over en beholder, og drej knappen for at frigive bønnerne ned i beholderen.
3. Ret bønnebeholderen ind efter positionen.
4. Kør kværnen tom.
5. Fjern bønnebeholderen.
6. Fjern det øverste kværnblad.
7. Fjern trådhåndtaget fra begge sider af kværnbladet.
8. Flyt det justerbare øverste kværnblad ét tal, grovere eller finere.
9. Ret tallet ind efter håndtagsåbningen.
10. Sæt trådhåndtaget i fra begge sider af kværnbladet.
11. Tryk det øverste kværnblad godt på plads.
12. Lås det øverste kværnblad.
13. Ret bønnebeholderen ind efter positionen.
14. Lås bønnebeholderen.
15. Kontrollér din ekstraktion.

BEMÆRK
Det ydre kværnblad er indstillet til 6, når det er nyt.

NULSTIL TIL STANDARDINDSTILLINGER
For at udføre en fabriksnulstilling og gendanne maskinen til alle standardindstillinger skal du trykke på og holde indstillingsknappen ved siden af LED-skærmen nede og rulle gennem indstillingsmulighederne, indtil 'Factory Reset' vises. Tryk på knappen, og bekræft.

PLEJE OG RENGØRING

UDSKIFTNING AF VANDFILTERET I VANDTANKEN
Det medfølgende vandfilter hjælper med at reducere risikoen for kalkophobning i og på mange af de indvendige komponenter. Udskiftning af vandfilteret hver tredje måned reducerer behovet for at afkalke maskinen. Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefales det at udskifte vandfilteret oftere.

⚠ ADVARSEL
Efter regelmæssig brug kan hårdt vand forårsage mineralophobning i og på mange af de indvendige komponenter, hvilket reducerer bryggegennemstrømningen, bryggetemperaturen, maskinens ydeevne og espressoens smag.

1. Tag filteret ud af plastposen, og læg det i blød i en kop vand i 5 minutter.
2. Skyl filteret under koldt, rindende vand i 5 sekunder.
3. Sæt filteret i filterholderen.
4. Indstil datoskiven 3 måneder frem.
5. For at installere skal du trykke filteret ned, indtil det låser fast.

BEMÆRK
Kontakt Sage Kundeservice eller besøg vores hjemmeside www.sageappliances.com for udskiftning af vandfiltre.

RENGØRINGSFORLØB FOR BRYGGEHOVED
Tryk og hold indstillingsknappen ved siden af LED-skærmen nede, og følg anvisningerne på skærmen for at udføre rengøringsforløbet.

AFKALKNING

Efter regelmæssig brug kan hårdt vand forårsage mineralophobning i og på mange af de indvendige komponenter, hvilket reducerer bryggegennemstrømningen, bryggetemperaturen, maskinens ydeevne og espressoens smag.

BEMÆRK
- Sørg for, at vandfilteret er fjernet fra vandtanken, før du tilsætter afkalkningspulveret ved afkalkning af maskinen.
- Maskinen giver automatisk en påmindelse, når det er tid til at køre et afkalkningsforløb. Mens rengøringsforløbet er vigtigt for at holde bryggehovedet rent for kaffeolier, er afkalkningsforløbet afgørende for at sikre, at maskinen holdes ren indvendigt og fri for mineralophobning. Det anbefales at afkalke din enhed hver 90. dag, når vandets hårdhedsgrad er niveau 4, og hver 60. dag, når vandets hårdhedsgrad er niveau 6.
- Brug ikke flaskevand ved afkalkning. De fleste flaskevandstyper kan indeholde opløste stoffer, der kan efterlade aflejringer indeni maskinen.

AFKALKNINGSFORLØB
Tryk og hold indstillingsknappen ved siden af LED-skærmen nede, og følg anvisningerne på skærmen for at udføre afkalkningsforløbet.

KALIBRERING AF PORTAFILTERET
Maskinen måler vægten af portafilteret på doseringsholderen. Kalibrering nulstiller denne referencevægt for at sikre nøjagtig dosering.

AUTOMATISK KALIBRERINGSPÅMINDELSE
Hvis maskinen registrerer en unormal vægtaflæsning på doseringsholderen, viser LED-skærmen 'Calibration Needed'.

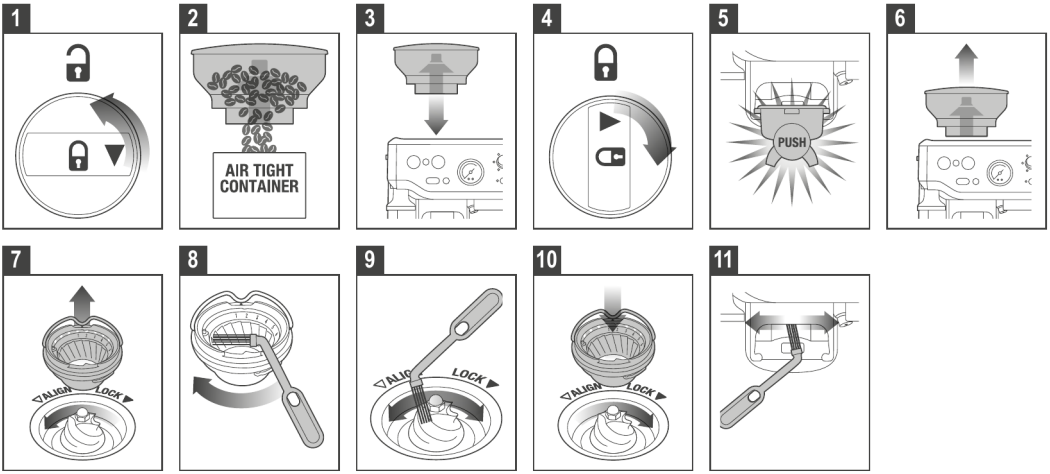
1. Følg anvisningerne på skærmen for at starte kalibreringen.
2. Når du bliver bedt om det, skal du fjerne portafilteret fra doseringsholderen for at nulstille referencevægten.
3. Følg eventuelle resterende anvisninger for at fuldføre kalibreringen.

MANUEL KALIBRERING
Kalibrering kan også startes fra indstillingsmenuen.

1. Tryk og hold indstillingsknappen ved siden af LED-skærmen nede for at åbne indstillingsmenuen.
2. Drej knappen for at rulle gennem indstillingerne, indtil Kalibrér vises.
3. Når du bliver bedt om det, skal du fjerne portafilteret fra doseringsholderen for at nulstille referencevægten.
4. Tryk på knappen for at vælge Kalibrér, og følg derefter anvisningerne på skærmen.

RENGØRING AF DEN KONISKE KVÆRN (Fig. F)

Fig. F

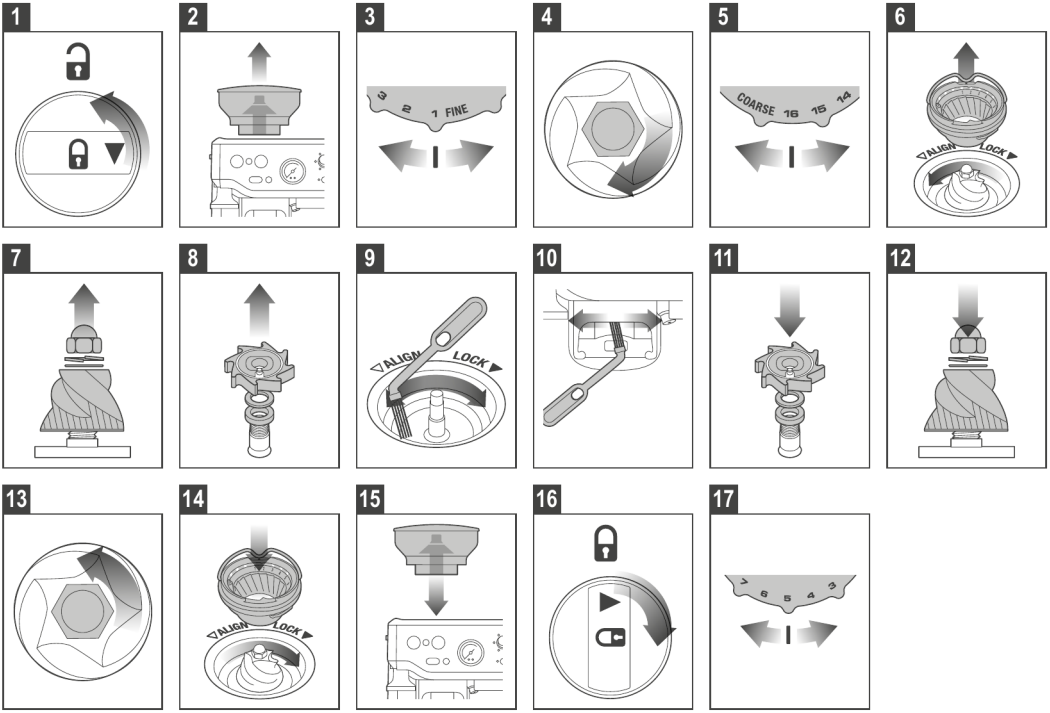


Denne kværnrengøring fjerner olieophobning på kværnbladene, som kan hæmme ydeevnen.

1. Sørg for, at maskinen er slukket og taget ud af stikkontakten.
2. Lås bønnebeholderen op.
3. Tøm bønnebeholderen.
4. Sæt bønnebeholderen tilbage.
5. Lås bønnebeholderen.
6. Kør kværnen tom.
7. Lås bønnebeholderen op.
8. Fjern bønnebeholderen.
9. Lås det øverste kværnblad op.
10. Fjern det øverste kværnblad.
11. Rengør det øverste kværnblad med børsten.
12. Rengør det nederste kværnblad med børsten.
13. Rengør skakten med børsten.

UDVIDET RENGØRING AF DE KONISKE KVÆRNBLADE (Fig. G)

Fig. G



1. Sørg for, at maskinen er slukket og taget ud af stikkontakten.
2. Fjern bønnebeholderen.
3. Drej formalingsknappen til den fineste indstilling.
4. Brug en 10 mm topnøgle. Drej med uret for kun at løsne møtrikken.
5. Drej til den groveste indstilling.
6. Lås det øverste kværnblad op, og fjern det.
7. Fjern møtrik, fjeder og flad spændeskive. Fjern forsigtigt det nederste kværnblad.
8. Fjern formalingsventilatoren og spændeskiverne med en spidstang.
9. Fjern blokeringen i udløbsskakten med børsten eller en piberenser.
10. Rengør skakten med børsten.
11. Sæt spændeskiverne og formalingsventilatoren i med en spidstang.
12. Sæt det nederste kværnblad i (ret drivstift og hulrum ind). Sæt flad spændeskive og fjederspændeskive i.
13. Drej mod uret for at spænde møtrikken.
14. Sæt det øverste kværnblad i, og lås det.
15. Sæt bønnebeholderen tilbage, og lås den.
16. Tænd for maskinen, og justér til den ønskede formalingsgrad.

RENGØRING AF DAMPSTAVEN

- Dampstaven bør altid rengøres efter skumning af mælk. Tør dampstaven af med en fugtig klud. Med dampstavens spids rettet mod drypbakken skal du derefter kortvarigt sætte STEAM/HOT WATER-håndtaget til STEAM-position. Dette fjerner eventuel resterende mælk indeni dampstaven.
- Hvis nogle af hullerne i dampstavens spids bliver tilstoppede, skal du sikre dig, at STEAM/HOT WATER-håndtaget er i STANDBY-position. Tryk på POWER-knappen for at slukke maskinen, og lad den køle af. Fjern dampspidsen

ved at dreje den mod uret. Fjern spidsens omslag med børstens topnøgleværktøj. Brug stiften for enden af det medfølgende rengøringsredskab til at rense hullerne.
- Hvis dampstaven forbliver tilstoppet, skal du fjerne spidsen med det indbyggede spændejern i rengøringsredskabet og lægge den i blød i varmt vand. Brug stiften for enden af det medfølgende rengøringsredskab til at rense hullerne, før den samles og sættes tilbage på dampstaven.

BEMÆRK
Børsten har en topnøgleudskæring, så spidsens omslag er nemmere at fjerne.

RENGØRING AF FILTERKURVE OG PORTAFILTER
- Filterkurve og portafilter bør skylles under varmt vand umiddelbart efter brug for at fjerne alle rester af kaffeolier.
- Hvis nogle af hullerne i filterkurven bliver tilstoppede, skal du bruge stiften for enden af det medfølgende rengøringsredskab til at rense hullerne.
- Hvis hullerne forbliver tilstoppede, skal du opløse en rensetablet i varmt vand og lægge filterkurv og portafilter i blød i opløsningen i ca. 20 minutter.
- Skyl grundigt.

RENGØRING AF BRUSEHOVED/BRYGGEHOVED/DOBBELTTRYKS-SKYLNING
- Bryggehovedets inderside og brusehoved bør tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle kaffepartikler.
- Skyl med jævne mellemrum maskinen igennem. Sæt en tom filterkurv og portafilter i bryggehovedet.
- Dobbelttryk på ekstraktions-/play-knappen, og en kort strøm af vand skyller eventuelle kafferester ud.

RENGØRING AF DEN INDBYGGEDE VÆGT-DOSERINGSHOLDER

⚠ **FORSIGTIG**
Doseringsholderen indeholder en præcisionsvejecelle. Håndtér den forsigtigt under rengøring for at undgå at beskadige sensorkomponenterne. Brug kun den medfølgende rensebørste til forsigtigt at fjerne løst kaffegrums. Brug ikke vand, rengøringsmidler, trykluft eller skarpe genstande, og udøv ikke tryk på holderen.

RENGØRING AF DRYPBAKKE OG OPBEVARINGSBAKKE
- Drypbakken bør fjernes, tømmes og rengøres med jævne mellemrum, især når drypbakkens fuld-indikator er synligt oppe.
- Fjern risten fra drypbakken. Løft kaffegrumsseparatoren, og bortskaf eventuelt kaffegrums. Drypbakkens fuld-indikator kan også fjernes fra drypbakken ved at trække opad for at frigøre sidelåsene. Vask alle dele i varmt sæbevand med en blød klud. Skyl og tør grundigt.
- Opbevaringsbakken (placeret bag drypbakken) kan fjernes og rengøres med en blød, fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, svampe eller klude, der kan ridse overfladen. Rengør ikke nogen af delene eller tilbehøret i opvaskemaskinen.

BEMÆRK
Alle dele bør rengøres i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

GENNEMSKYLNING MED KLART VAND
Efter hver kaffebrygning anbefaler vi en gennemskylning med klart vand, før du slukker maskinen. Sæt rensedisken i filterkurven, og sæt derefter portafilteret i bryggehovedet. Tryk på play-knappen, og lad trykket opbygges i 20 sekunder, tryk derefter på play-knappen igen for at stoppe og frigive trykket.

RENGØRING AF KABINET OG VARMEPLADE TIL KOPPER
Kabinettet og varmepladen til kopper kan rengøres med en blød, fugtig klud. Poler med en blød, tør klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, svampe eller klude, der kan ridse overfladen.

OPBEVARING AF DIN MASKINE
- Før opbevaring skal du trykke på POWER-knappen for at slukke, dreje dampknappen til STANDBY, slukke på stikkontakten og tage stikket ud. Fjern ubrugte bønner fra bønnebeholderen, rengør kværnen, og tøm vandtanken og drypbakken.
- Sørg for, at maskinen er kølet af, ren og tør. Sæt alt tilbehør på plads eller i opbevaringsbakken. Opbevares stående op. Placer ikke noget oven på maskinen.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	NEM LØSNING
Når maskinen tændes, blinker damplysene.	• Damphåndtaget er ikke i STANDBY-position.	• Drej damphåndtaget til 'STANDBY'-position. Maskinen begynder den normale opvarmningsprocedure.
Kaffen løber ikke igennem.	• Maskinen er ikke tændt eller sat i stikkontakten.	• Sørg for, at maskinen er sat i stikkontakten, tændt på stikkontakten, og at tænd/sluk-knappen er trykket til ON.
	• Vandtanken er tom.	• Fyld vandtanken op.
	• Kaffen er formalet for fint.	• Se 'Ekstraktionsguide'.
	• For meget kaffe i filteret.	• Sørg for at bruge en egnet espresso-formaling. Se 'Ekstraktionsguide'.
	• Filteret er blokeret.	• Se 'Dosering'.
	• Kaffen er formalet for groft.	• Rengør filtrene. Se 'Ekstraktionsguide'. • Justér til en finere formaling, eller brug Smooth Shot-funktionen.
Kaffen løber ud for hurtigt.	• For lidt formalet kaffe i filteret.	• Sørg for at bruge en egnet espresso-formaling. Se 'Dosering'.
	• Den formalede kaffe er ikke stampet fast nok.	• Se 'Dosering'.
Kaffen er for kold.	• Mælken er ikke varmet nok (ved tilberedning af cappuccino eller latte). • Koppen er kold. • Forkert bønnetype.	• Når bunden af kanden bliver for varm at røre ved, er mælken varmet til den korrekte temperatur. Se 'Skumning af mælk'. • Forvarm koppen før brug. • Justér bønnetemperaturen.
Ingen crema.	• Kaffen er formalet for groft.	• Sørg for at bruge en egnet espresso-formaling. Se 'Ekstraktionsguide'.
	• Den formalede kaffe er ikke frisk.	• Udskift gamle bønner med friskristede eller forudformalede bønner. Formalet kaffe bør ikke opbevares længere end en uge.
	• Filterets huller er blokeret.	• Brug den tynde stift på rengøringsredskabet til at rense hullerne. Se 'Rengøring af filterkurven'.
Maskinen laver en pulserende/pumpende lyd under kaffebrygning eller mælkeskumning.	• Portafilteret er ikke sat korrekt i bryggehovedet. • Dampcyklus.	• Se 'Isætning af portafilteret'. • Maskinen pulserer pumpen under skumning eller dampcyklus.
Kaffen løber ud langs kanten af portafilteret.	• Der er kafferester om kanten af filteret.	• Fjern overskydende formalet kaffe fra kanten af portafilteret for at sikre korrekt pasform i bryggehovedet.
	• For meget formalet kaffe i filteret.	• Se 'Justering af formalingsmængden'.

	• Vandtanken er tom eller lav. • Portafilteret er ikke sat tilstrækkeligt fast. • Bryggehovedets pakning skal udskiftes.	• Fyld vandtanken op. • Drej, indtil portafilteret er fast låst på plads. Dette kan være længere til højre end lige ud. • Efter betydelig brug kan bryggehovedets pakning kræve udskiftning. Kontakt Sage servicecenter.
Kaffen kommer ud i dråber fra portafilteret.	• Kaffen er formalet for fint.	• Sørg for at bruge en egnet espresso-formaling. Se 'Indstilling af formalingsgraden'.
	• Maskinen er blokeret af mineralaflejringer.	• Afkalk maskinen.
	• Vandtanken er tom.	• Fyld vandtanken op.
Kværnens sikkerhedskobling er blevet aktiveret.	• Formalingsgraden er for fin. • Bønnerne er for hårde til at male. • En forhindring forhindrer formaling.	• Justér til en grovere formalingsgrad. • Visse lyse ristninger eller gamle bønner kan ikke males. • Se 'Rengøring af den koniske kværn', og fjern forhindringen, f.eks. sten eller træ.
Maskinen laver en høj og vedvarende pumpelyd.	• Vandtanken sidder ikke sikkert på plads.	• Fyld vandtanken op.
	• Vandtanken er tom.	• Fyld vandtanken op.
Der dannes ingen damp.	• Vandtanken er tom.	• Fyld vandtanken op.
	• Dampknappen er ikke i STEAM-position.	• Sænk damphåndtaget til STEAM-position.
	• Dampstaven er blokeret.	• Brug stiften på rengøringsredskabet til at rense åbningen. Hvis dampstaven fortsat er blokeret, skal du fjerne spidsen med spændejernet i midten af rengøringsredskabet. Se 'Pleje og rengøring'.
	• Ikke nok damp.	• Dampstaven kan være blokeret. Se 'Pleje og rengøring'. • Brug kold, frisk mælk. Se 'Skumning af mælk'. • Afkalkning af maskinen kan være nødvendig.
Ingen formaling eller pumpning.		• Den termiske sikkerhedsafbryder kan være blevet aktiveret på grund af overophedning af pumpen eller kværnen. • Sluk maskinen, og lad den køle af i ca. 30-60 minutter.
Maskinen virker ikke. Ingen formalet kaffe kommer fra kværnen.	• Ingen kaffebønner i bønnebeholderen. • Blokeret kværnskakt.	• Fyld bønnebeholderen med friske bønner. • Rengør og fjern blokeringen i kværnkammeret og skakten. Se 'Rengøring af den koniske kværn'.
	• Vand/fugt i kværnkammeret og skakten.	• Rengør og fjern blokeringen i kværnkammeret og skakten. Se 'Rengøring af den koniske kværn'.

	• Bønnebeholderen skal låses.	• Fjern bønnebeholderen, tjek for snavs, og sæt derefter bønnebeholderen tilbage på den korrekte placering.
For meget/for lidt formalet kaffe leveres til filterkurven.	• Indstillingerne for formalingsmængde og/eller formalingsgrad skal ændres. • For meget formalet kaffe ophobet omkring doseringskomponenterne. • Blokering eller fremmedlegeme i kværnen.	• Nulstil maskinen til standardindstillingerne, eller genprogrammer nye kaffedosisindstillinger. • Rengør portafilterets holder med den medfølgende børste. • Sluk straks for kværnen. Fjern bønnebeholderen, og fjern blokeringen i skakten. Fjern det øverste kværnblad, og rens det nederste kværnblad. Se 'Udvidet rengøring af de koniske kværnblade'.
For meget/for lidt espresso leveres til koppen.		• Justér kopstørrelsen (tryk og hold drikkevælgeren nede i 2 sekunder, og justér drikkemængden).
Trykmåleren virker ikke.	• Brug af gamle ristede kaffebønner efter udløbsdatoen.	• Brug friskristet kaffe inden for fire uger efter ristedatoen.
	• Kaffen er formalet for groft.	• Justér formalingen til en finere indstilling. • Brug en gummiskive, og placer den i 1-kops filterkurven (uden kaffe), og kør et bryg; når nålen bevæger sig, virker trykmåleren.
	• Vandtanken er tom. • Smooth Shot reducerer trykket for et bedre shot.	• Fyld vandtanken op. • Justér til en finere formaling.
For meget kaffeuorden.		• Brug den medfølgende doseringstragt.

the Barista Express™ Neo

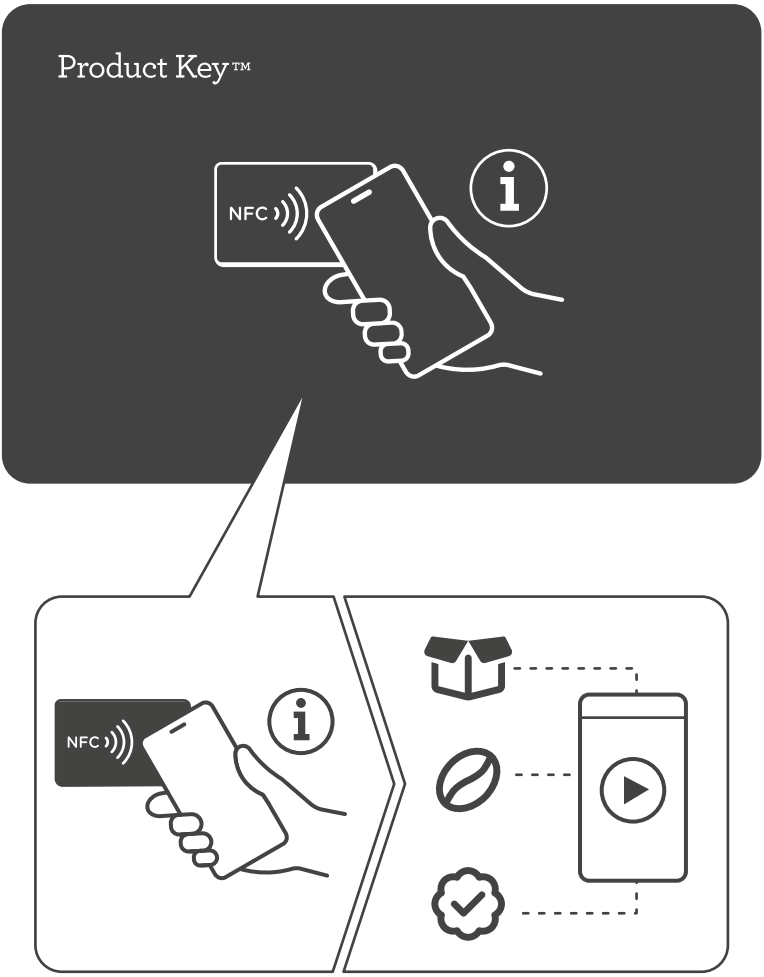
SES871V1



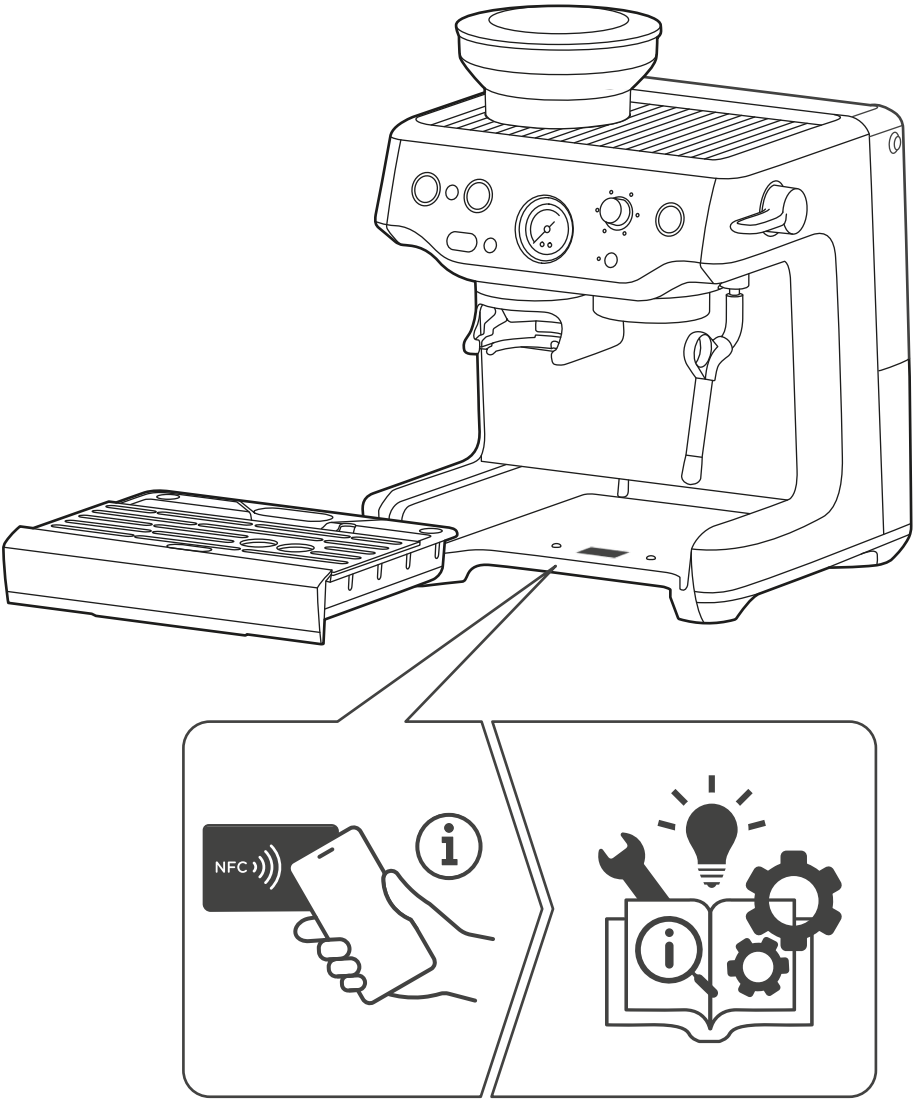
SV HANDBOK

Sage™

TRYCK PÅ PRODUKTENS NYCKELKORT FÖR DETALJERADE GUIDER



TRYCK PÅ NFC-TAGGEN MED DIN SMARTPHONE FÖR SUPPORT OCH ONLINERESURSER



SAGE® REKOMMENDERAR SÄKERHET FÖRST

HÄR HOS SAGE® ÄR VI MYCKET SÄKERHETSMEDVETNA. VI DESIGNAR OCH TILLVERKAR APPARATER MED DIN SÄKERHET SOM FRÄMSTA PRIORITET. VI BER DIG OCKSÅ ATT IAKTTA EN VISS FÖRSIKTIGHET NÄR DU ANVÄNDER EN ELEKTRISK APPARAT OCH FÖLJA NEDANSTÅENDE FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

1. Ta bort och kassera på ett säkert sätt allt förpackningsmaterial, stickkontaktens plastskydd och eventuella avtagbara etiketter innan apparaten används.
2. Innan du använder apparaten för första gången, se till att din elförsörjning motsvarar vad som anges på märkskylten på apparatens undersida. Kontakta ditt lokala elbolag om du är osäker.
3. Installation av en jordfelsbrytare (säkerhetsbrytare) rekommenderas för att ge ytterligare säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Säkerhetsbrytare med en märkdriftsström på högst 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.
4. För att undvika kvävningsrisk för små barn, ta bort och kassera skyddshylsan på stickkontakten på ett säkert sätt.
5. Se till att produkten är korrekt monterad före användning, och linda ut sladden helt innan den ansluts till ett vägguttag och apparaten används.
6. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd den inte för något annat än dess avsedda ändamål. Använd den inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd den inte utomhus. Felaktig användning kan orsaka personskada.
7. Placera apparaten på en stabil, värme- och vattenbeständig, plan och torr yta, bort från bänkkanten, och använd den inte på eller nära en värmekälla som en kokplatta, ugn eller gasspis.
8. Använd inte apparaten på en avrinningsbänk vid diskho, träytor eller porösa ytor.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på en bänk eller ett bord. Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor eller trassla till sig.
10. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
11. Om apparaten ska lämnas utan uppsikt, rengöras, flyttas, monteras eller förvaras ska du alltid stänga av espressomaskinen genom att trycka POWER-knappen till OFF. Stäng av och koppla ur från vägguttaget.
12. Inspektera regelbundet sladden, kontakten och själva apparaten för skador. Om skador av något slag upptäcks ska du omedelbart sluta använda apparaten och lämna in hela apparaten till närmaste auktoriserade Sage-servicecenter för undersökning, byte eller reparation.
13. Håll apparaten och tillbehören rena. Följ rengöringsinstruktionerna i den här manualen. Alla åtgärder som inte beskrivs i den här manualen bör utföras av ett auktoriserat Sage-servicecenter.
14. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt om de har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna.
15. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
16. Rengöring av apparaten bör inte utföras av barn, såvida de inte är under uppsikt av en vuxen.
17. Apparaten och sladden ska förvaras oåtkomliga för barn.
18. Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaten.
19. Flytta inte apparaten medan den är i drift.
20. Använd inte någon annan vätska än kallt kranvatten. Vi rekommenderar inte användning av kraftigt filtrerat, avmineraliserat eller destillerat vatten, eftersom det kan påverka kaffets smak och sättet espressomaskinen är utformad att fungera på.
21. Använd aldrig apparaten utan vatten i vattentanken.
22. Placera inget annat än koppar ovanpå apparaten.
23. Var försiktig när maskinen används, eftersom metallytor tenderar att bli varma under drift.
24. Ångstaven måste placeras över droppbrickan och bort från personer innan ångvredet vrids till ON.
25. Rör inte vid heta ytor. Låt produkten svalna innan den flyttas eller delar rengörs.
26. Värmeelementets yta har kvarvarande värme efter användning.

27. Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
28. All annan service än rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage®-servicecenter.
29. Använd inte apparaten om den står i ett slutet utrymme eller i ett skåp.
30. Var försiktig vid avkalkning, eftersom het ånga kan släppas ut. Innan avkalkning, se till att droppbrickan är tom och isatt.
31. Använd inte kvarnen utan att bönbehållarens lock sitter på plats. Håll fingrar, händer, hår, kläder och redskap borta från bönbehållaren under drift.
32. Se till att portafiltret sitter ordentligt isatt och säkrat i brygghuvudet innan maskinen används. Ta aldrig bort portafiltret under bryggning, eftersom maskinen är trycksatt. Om denna anvisning inte följs kan det leda till brännskador av het ånga eller hett kaffe.
33. Felaktig användning av maskinen, t.ex. att brygga kaffe i portafiltret utan någon av de medföljande filterkorgarna, kan orsaka personskada och/eller skada ytor runt maskinen.

⚠ VARNING
- Ta bort portafiltret från brygghuvudet innan du ångar mjölk när du tillagar mjölkbaserat kaffe.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt under drift. Kalkavlagringar eller ett blockerat ångstav kan få portafiltret att rotera eller lossna. Om detta inträffar, håll fast portafiltrets handtag ordentligt och stoppa driften omedelbart. Om detta inte görs kan portafiltret lossna under tryck, vilket kan orsaka personskada eller skada.
- Öppna eller ta inte bort några av kaffemaskinens komponenter under drift.
- För att förhindra skada på apparaten, använd inte alkaliska rengöringsmedel. Använd istället en ren, mjuk trasa.

SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR VATTENFILTER
- Filterpatronen ska förvaras oåtkomlig för barn.
- Förvara filterpatroner på en torr plats i originalförpackningen.
- Skydda patronerna mot värme och direkt solljus.
- Använd inte skadade filterpatroner.
- Öppna inte filterpatronerna.
- Om du är borta under en längre period, töm vattentanken och byt ut patronen.

STRÖMHANTERINGSFUNKTION
Den här apparaten har en strömhanteringsfunktion. En viss tid efter senaste användning eller manövrering av reglagen går apparaten automatiskt in i strömsparläge. I det här läget förbrukar apparaten låg effekt om den fortfarande är ansluten till ett påslaget vägguttag. För att spara energi, stäng av vägguttaget eller koppla ur apparaten när den inte används. För mer information, se onlineinformationen genom att skanna QR-koden.
Apparaten växlar automatiskt till avstängt läge eller nätverksanslutet läge efter 29 minuters inaktivitet; uppmätt effekt i avstängt läge: 0,13 W.

För att skydda mot brand och elektriska stötar, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Symbolen betyder att produkten inte bör slängas med vanligt hushållsavfall, utan lämnas in på en återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande). Alla lagstadgade garantirättigheter enligt gällande nationell lagstiftning respekteras. För fullständiga villkor för garantin samt instruktioner om hur du gör ett anspråk, besök www.sageappliances.com

SPARA DESSA INSTRUKTIONER
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

KOMPONENTER

(se bild A på nästa sida)

A. Lock till bönbehållare
B. Bönbehållare
C. Inbyggd precisionskvarn med koniska malskivor
D. Dos-/kvarnknapp
E. Knapp för val av korg
F. Strömbrytare
G. OLED-skärm
H. Inställnings-/avbrytsknapp
I. Löstagbar Tamper
J. Inbyggd vägningsbaserad doseringshållare
K. Förvaringsbricka för redskap
L. Droppbrickans galler
M. Droppbrickans bländplåt
N. Droppbricka
O. Espressomanometer
P. Tryckesvred
Q. Bryggknapp
R. Ång-/hetvattensreglage
S. Smooth Shot-knapp
T. 2 l löstagbar vattentank
U. 360° vridbart ångstav
V. Brygghuvud

TILLBEHÖR

(se bild B på nästa sida)

1. Doseringstratten™ 54
2. 2-koppars enkelväggad filterkorg*
3. 1-koppars enkelväggad filterkorg
4. 54 mm portafilter i rostfritt stål
5. Vattenfilter och filterhållare
6. Avkalkningspulver
7. Rengöringspulver för brygghuvud
8. Rengöringsskiva
9. Rengöringsborste
10. Rengöringsredskap för ångstav
11. Insexnyckel
12. Mjölkkanna i rostfritt stål

* 2-koppars enkelväggad filterkorg levereras monterad i portafiltret

FUNKTIONER

THERMOCOIL-VÄRMESYSTEM
Den inbyggda värmespiralen i rostfritt stål styr vattentemperaturen exakt.

INBYGGD KVARN MED KONISKA MALSKIVOR
Den inbyggda kvarnen med koniska malskivor erbjuder 30 malningsinställningar, vilket ger dig större kontroll över malningen för olika kaffebönor och rostningsprofiler. Finjustera malningsgraden för att uppnå optimal extraktion.

ÅNGSTAV MED SVAL YTA
Konstruerat för att leverera full ångeffekt vid mjölkskumning, samtidigt som ytan förblir betydligt svalare under och efter användning.

VIKTBASERAD DOSERING
Driven av Acaia-teknologi; en inbyggd vågcell direkt i malningshållaren mäter vikten av det malda kaffet i realtid medan det mals, vilket ger precis och jämn dosering.

SMOOTH SHOT

Smooth Shot använder Auto Flow Control för att intelligent övervaka och justera vattenflödet under extraktionen, vilket hjälper till att upprätthålla den ideala kontakttiden för varje kaffedryck. Detta bidrar till en jämnare, mer balanserad espresso med mindre behov av manuella justeringar.

VÄGLEDNING FÖR MALNINGSGRAD

Vägledning för malningsgrad rekommenderar små justeringar för att hjälpa till att finjustera malningen vid behov, så att du snabbare når din godaste espresso och slösar mindre bönor på vägen. Följ anvisningarna på skärmen och justera malningsgradsreglaget på maskinens vänstra sida. Vägledning för malningsgrad aktiveras automatiskt när Smooth Shot är påslaget, men kan stängas av i Inställningar.

LED-SKÄRM
En liten skärm som visar malningsgrad, bryggstatus, temperatur och underhållsbehov.

COLD BREW
Cold Brew-funktionen använder en kontrollerad lågtemperaturextraktionsprocess. Processen tar cirka 90 sekunder och ger ett mjukt, milt kaffe!

SÄRSKILT HETVATTENSUTLOPP
Särskilt hetvattensutlopp för att göra te och förvärma koppar.

Fig. A

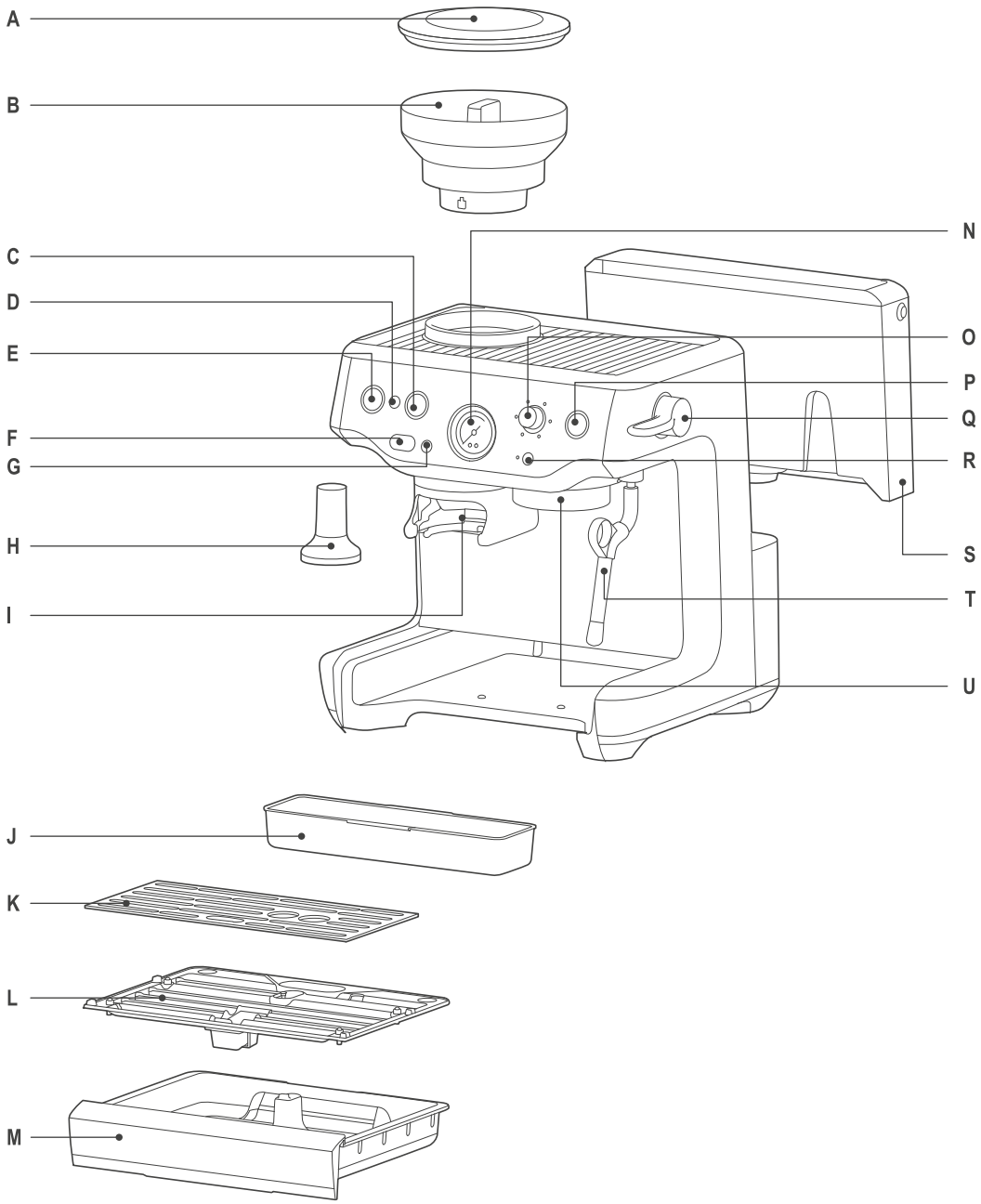
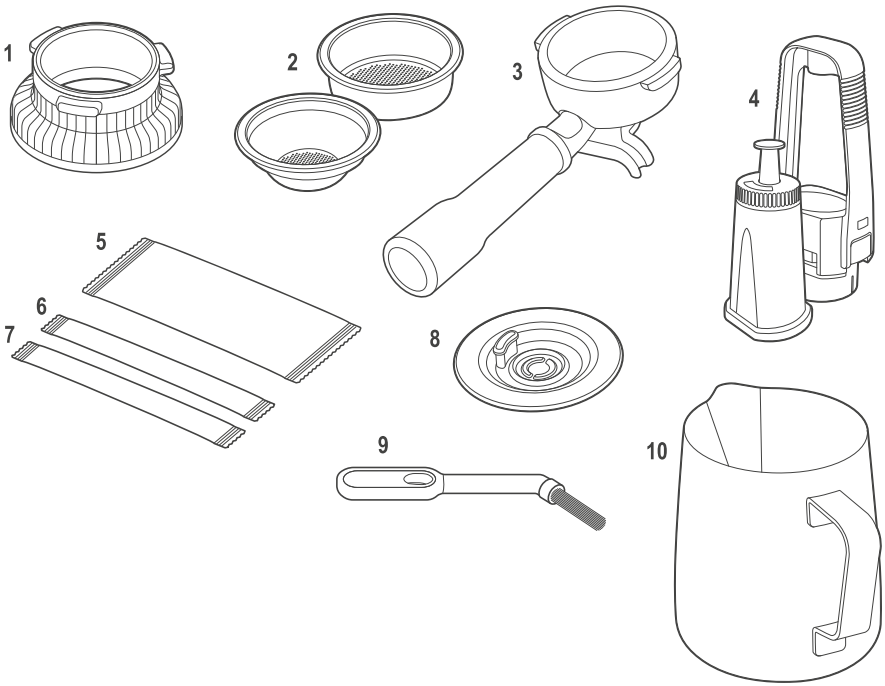


Fig. B



MONTERING

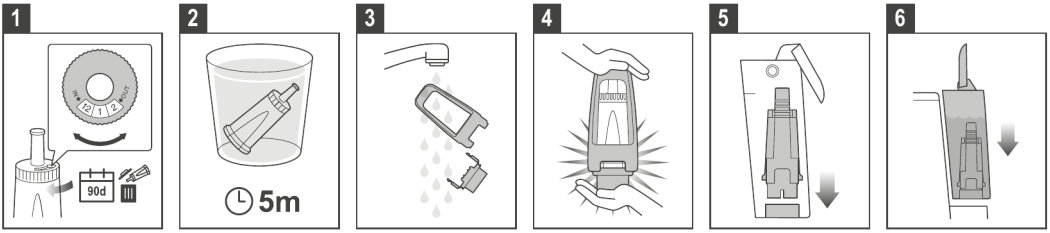
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Förberedelse av maskinen.

Ta bort och kassera alla etiketter och allt förpackningsmaterial som sitter på espressomaskinen. Se till att alla delar och tillbehör har tagits bort ur lådan innan förpackningen kasseras. Ta bort vattentanken på maskinens baksida genom att dra i vattentankens handtag. Rengör delar och tillbehör (vattentank, portafilter, filterkorgar, mjölkkanna) med varmt vatten och ett milt diskmedel. Skölj noggrant och torka sedan grundligt.

Installation av vattenfiltret (Fig. C)

Fig. C



1. Ta ut vattenfiltret och vattenfilterhållaren ur plastpåsen.
2. Blötlägg filtret i kallt vatten i 5 minuter.
3. Skölj filtret med kallt vatten.
4. Sätt i filtret i filterhållaren.
5. Ställ in en påminnelse för nästa månads byte. Det rekommenderas att filtret byts var tredje månad.
6. Sätt i filtret i filterhållaren.
7. För att installera den monterade filterhållaren i vattentanken, rikta in filterhållarens botten mot adaptern inuti vattentanken. Tryck ner för att låsa på plats.

OBS
Att byta vattenfiltret var tredje månad minskar behovet av att avkalka maskinen. Filter kan köpas på www.sageappliances.com.

FUNKTION

FYLLA VATTENTANKEN

- Se till att bönbehållaren är låst på plats.
- Se till att vattenfiltret är korrekt isatt i vattentanken.
- Använd handtaget överst på vattentanken för att lyfta den upp och bort från maskinen.
- Fyll vattentanken med kallt, dricksvattenkvalitetskranvatten upp till MAX-märket på vattentankens sida.
- Sätt tillbaka vattentanken på maskinen och tryck ner för att säkerställa att den är korrekt placerad och fäst vid maskinen.

OBS
Om vattennivån i vattentanken är under minimimärket (MIN) kommer espressomaskinen inte att fungera korrekt.

MONTERING AV BÖNBEHÅLLAREN

- Sätt bönbehållaren på plats ovanpå maskinen.
- Vrid vredet för att låsa bönbehållaren på plats.
- Fyll bönbehållaren med färska bönor.

MONTERING AV DROPPBRICKAN

- Placera droppbrickans galler ovanpå droppbrickan.

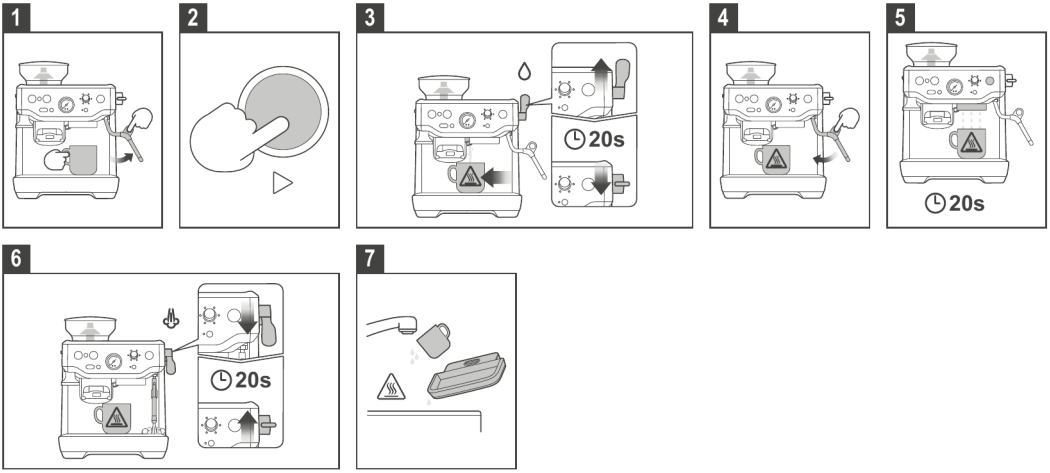
• Skjut in droppbrickan i maskinen.

NORMALANVÄNDNING
Kontrollera att vattentanken är fylld med kallt kranvatten upp till maxmärket.

• Sätt i sladden i vägguttaget.
• Tryck på POWER-knappen. POWER-knappens lampa blinkar medan maskinen värms upp.

PRIMING OCH GENOMSPOLNING AV MASKINEN VID FÖRSTA ANVÄNDNINGEN (Fig. D)

Fig. D



Det rekommenderas att utföra en vattengenomspolning för att säkerställa att maskinen har förberetts.

OBS
När maskinen slås på för första gången uppmanar den dig automatiskt att utföra en vattengenomspolning. Följ anvisningarna på skärmen, eller stegen nedan.

1. Placera en kopp under brygghuvudet och tryck på 2 KOPP-knappen för att leda hett vatten genom brygghuvudet.
2. Placera ångstaven över droppbrickan. Tryck ner reglaget till läget 'Steam' och aktivera ånga i 10 sekunder.
3. Placera en kopp under hetvattensutloppet. Lyft reglaget upp till läget 'Hot Water' och låt vatten rinna genom hetvattensutloppet i 10 sekunder.
4. Töm koppens innehåll.
5. Upprepa denna cykel 3 gånger. Töm droppbrickans innehåll och fyll vattentanken upp till maxlinjen.

⚠ **VARNING**
• Hett vatten. Risk för brännskador. Hantera försiktigt vid tömning av behållaren och droppbrickan.
• Håll alltid droppbrickan på plats medan maskinen är påslagen. Hett vatten släpps ut i droppbrickan mellan kaffebryggningar och ångning, och kan rinna över eller spillas ut om brickan tas bort.

OBS
• Fyll på vatten dagligen. Vattentanken bör fyllas med färskt, kallt kranvatten före varje användning.
• Använd inte kraftigt filtrerat, avmineraliserat eller destillerat vatten i den här maskinen. Det kan påverka kaffets smak.

FILTERKORGAR
Den här maskinen har enkelväggade filterkorgar för 1 kopp och 2 koppar. Använd 1-koppsfilterkorgen när du bryggr en enda kopp och 2-koppsfilterkorgen när du bryggr 2 koppar eller en starkare enkel kopp eller mugg.

Justera malningsmängden och -graden om du byter från en 1-koppsfilterkorg till en 2-koppsfilterkorg, eller vice versa. De medföljande filterkorgarna är utformade för:

- 1-KOPPS filterkorg = 8-12 g
- 2-KOPPS filterkorg = 16-22 g

ENKELVÄGGADE FILTERKORGAR
Enkelväggade filterkorgar bör användas när du mal färska, hela kaffebönor.
Detta låter dig experimentera med malning och dos för att skapa en mer balanserad espresso.

OBS
Det rekommenderas att aktivera **Smooth Shot**-funktionen vid användning av äldre bönor som är över 30 dagar gamla sedan rostdatumet, eller bönor från mataffären.

MALNING

OBS
Den här maskinen är utformad för malning av hela, rostade kaffebönor. Undvik att mala orostade (gröna) bönor eller mycket hårda, täta rostade bönor (till exempel vissa mycket ljusa rostningar). Dessa bönor kanske inte mals korrekt i en kvarn med malskivor och kan skada malningsmekanismen. Skador orsakade av malning av olämpliga bönor betraktas som felaktig användning och täcks inte av produktgarantin.

STÄLLA IN MALNINGSGRADEN
Malningsgraden påverkar vattnets genomströmningshastighet genom kaffet i filterkorgen och espressons smak. När malningsgraden ställs in bör den vara fin, men inte för fin och pulverartad.
Det finns 30 inställningar på MALNINGSGRAD-vredet. För att justera malningen, vrid vredet mot maskinens baksida för att göra den finare, eller vrid vredet mot maskinens framsida för att göra den grövre. Ju mindre siffran, desto finare malning. Ju större siffran, desto grövre malning. Vi rekommenderar att du börjar på inställning nr 20 och justerar efter behov. Under den första installationen kan det krävas några justeringar av malningsgraden, vägledda av maskinens rekommendationer, för att kalibrera och ställa in din maskin.

OBS
Kvarnen stängs automatiskt av när bönorna blir för få för att slutföra en dos.

VIKTBASERAD DOSERING (INBYGGD VÅG)
Så här fungerar det
- Maskinen mäter vikten av det malda kaffet i realtid med hjälp av en inbyggd vågcell i portafiltrets hållare.
- Skärmen visar dosen i gram i realtid, vilket gör att du kan övervaka dosen medan den mals.
- Malningen stoppar automatiskt när måldosen har uppnåtts.
- Högprecisionssensorer säkerställer exakt dosering.
- Doseringen baseras på vikt snarare än malningstid, så resultaten förblir konsekventa oavsett hur lång tid malningen tar.

Användarfördelar
- Eliminerar gissningar förknippade med tidsbaserad malning.
- Förbättrar shotkonsistensen genom exakt doskontroll.
- Minskar kaffesvinn genom att förhindra över- eller underdosering.

OBS
- Se till att maskinen är PÅSLAGEN.
- Se till att bönbehållaren är fylld.
- Se till att portafiltret är rent och torrt.

Steg-för-steg-guide
1. Sätt doseringstratten på portafiltret.
2. Sätt i portafiltret med doseringstratten i malningshållaren.

3. Kontrollera dosinställningen: Maskinen har en standarddosinställning för varje korgstorlek. Justera dosen genom att gå in i inställningsmenyn.
4. Starta malning: Tryck på malningens aktiveringsknapp. Kvarnen börjar dosera malet kaffe ner i portafiltret.
5. Övervaka dosen: Följ den levande viktvisningen medan dosen ökar i realtid. Det visade värdet uppdateras kontinuerligt under malningen.
6. Tillåt automatiskt stopp: Kvarnen stannar automatiskt när måldosen har uppnåtts.

OBS
Rör inte portafiltret under malning. Beröring kan orsaka felaktiga viktmätningar.

7. Ta bort portafiltret: När malningen har stoppat, ta försiktigt bort portafiltret och doseringstratten från hållaren.
8. Fortsätt till stampning: Fördela och stampa kaffet jämnt före extraktion.
9. Efter stampning, ta bort doseringstratten från portafiltret före extraktion.

OBS
- Den inbyggda vågen mäter endast under malning. Den mäter inte extraktionsutbytet.
- Systemet ger högprecisionsmätningar för konsekvent dosering.

TIPS
- Bibehåll en jämn malningsgrad (om inte maskinen rekommenderar annat) och färska bönor för upprepbara resultat.
- Undvik att knuffa till eller flytta maskinen under malning, eftersom detta kan påverka noggrannheten.
- Kaffebönor är en naturprodukt; densiteten kan variera beroende på rostning, sort och malningsgrad. Även om korgen är utformad för en dos på 18 g kan vissa kaffesorter uppta mer (eller till och med mindre) volym och svämma över vid den vikten. Om detta inträffar, använd doseringstratten för ett renare arbetsflöde eller minska (justera) dosen något.
- Rör inte eller håll inte i portafiltret under malning.
- Se till att maskinen inte påverkas av vibrationer från externa apparater under dosering.

MANUELL DOSERING
- Tryck och håll in malningsknappen tills önskad dos har uppnåtts, och släpp sedan knappen.

OBS
Om DOSE-knappen inte lyser, kontrollera att portafiltret är ordentligt isatt i hållaren och att bönbehållaren är låst på plats.

SÅ HÄR GÖR DU EN KAFFE
Spola ur brygghuvudet.
Innan du sätter i portafiltret i brygghuvudet, låt en kort vattenström rinna genom brygghuvudet genom att dubbeltrycka på Play-knappen. Detta spolar ur eventuella rester av malet kaffe från brygghuvudet och stabiliserar temperaturen före extraktion.

Sätt i portafiltret

VARNING
SÄTT INTE i portafiltret i brygghuvudet med doseringstratten kvar.

- Ta försiktigt bort doseringstratten från portafiltret.
- Sätt i portafiltret i brygghuvudet och vrid handtaget mot mitten tills du känner motstånd.
- Välj din önskade kaffe genom att vrida dryckesvredet:
- Enkel espresso.
- Dubbel espresso.
- Lungo espresso.
- Cold Brew.
- Anpassad espresso.
- Anpassad Cold Brew.

Extrahera espresso

- Placera en eller två förvärmda koppar under portafiltret.
- Tryck på **Play**-knappen för att starta extraktionen.

OBS
Justera malningsgraden om den är för fin eller för grov, och upprepa extraktionen. (Bryggguide på nästa sida).

Smakprofil

En välextraherad espresso balanserar sötma, syra och bitterhet. Smaken påverkas av följande variabler:

- Typ av kaffeböna.
- Rostningsgrad.
- Bönornas färskhet.
- Malningsgrad (grov eller fin).
- Dos av malet kaffe.

SMOOTH SHOT

Maskinen övervakar och justerar automatiskt extraktionen i realtid för att förbättra shotkonsistensen.
Den här funktionen är aktiv under espressoextraktion.

Under extraktion (snabba shots).

- Maskinen analyserar flödeshastigheten under de första sekunderna med hjälp av en inbyggd flödesmätare.
- Om ett snabbt shot upptäcks kör pumpen med lägre effekt.
- Pumpen justerar sedan automatiskt tryck och flöde för att stabilisera extraktionen.
- Maskinen siktar på en total extraktionstid på cirka 25-30 sekunder.
- Resultatet är en mer balanserad espresso med ett konsekvent utseende och crema.

Efter extraktion (snabba shots).

- Maskinen kan ge en rekommendation för malningsgrad.
- Följ anvisningarna på skärmen för att justera malningsgraden för att förbättra framtida shots.

Under extraktion (långsamma eller tilltäppta shots).

- Om shotet är mycket långsamt eller begränsat är den automatiska justeringen begränsad.
- Maskinen fortsätter extraktionen men kan köra längre än måltiden.

Efter extraktion (långsamma eller tilltäppta shots).

- En rekommendation för malningsgrad kan visas.
- Justera till en grövre malning före nästa extraktion.

OBS

- Smooth shot optimerar de flesta fall av snabba shots, vilket vanligtvis orsakas av felaktiga eller gamla kaffebönor.
- För långsamma eller tilltäppta shots krävs manuell justering av malningsgraden för att förbättra prestandan.
- För bästa resultat, använd färska kaffebönor och justera malningsgraden enligt rekommendation.

BRYGGUIDE (ENDAST ESPRESSO)

	MALNING	MALNINGSDOS	STAMPNING	BRYGGTID
ÖVEREXTRAHERAD BESK • SKARP	För fin	För mycket	För hård	Över 40 sek
BALANSERAD	Optimal	8-12 g (1 kopp) 16-22 g (2 koppar)	10-15 kg	25-35 sek
UNDEREXTRAHERAD OUTVECKLAD • SUR	För grov	För lite	För lätt	Under 20 sek

SÅ HÄR GÖR DU COLD BREW-KAFFE

TIPS
- Använd mellanrostade bönor för en balanserad smak.
- För en lättare smak, tillsätt is för att späda ut cold brewn.
- Fyll vattentanken med kallt vatten. Vattentemperaturen påverkar cold brewns sluttemperatur.

INNAN DU BÖRJAR
- Fyll vattentanken med friskt, kallt vatten.
- Använd nymalet kaffe.
- Se till att portafiltret och filterkorgen är rena och torra.

OBS
Cold brew kan göras omedelbart efter att maskinen har slagits på. Om maskinen inte har använts för varma drycker krävs ingen spolning. För att hoppa över spolningen, välj Cold Brew direkt efter uppstart.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

1. Välj Cold Brew-läge.

- Välj Cold Brew på maskinen.

2. Kör en cold brew-spolning om det behövs (se till att det inte finns något portafilter i brygghuvudet).

3. Förbered kaffet.

- Placera en kopp med minst 150 ml kapacitet under brygghuvudet.
- Sätt i filterkorgen i portafiltret.
- Sätt doseringstratten på portafiltret.
- Dosera malet kaffe i filterkorgen.
- Stampa kaffet jämnt för att skapa en plan yta.
- Efter stampning, ta bort doseringstratten från portafiltret.
- Sätt i portafiltret i brygghuvudet och lås det ordentligt på plats.

4. Automatisk bryggprocess.

Maskinen genomför följande sekvens automatiskt:
- **Förinfusion** (10 sekunder): Ett milt flöde av kallt vatten mättar kaffepucken.
- **Blomningspaus** (25 sekunder): Vattenflödet stoppar, vilket gör att kaffet kan expandera och utveckla smak.
- **Bryggning**: Maskinen levererar cirka 150 ml cold brew-kaffe.

OBS
Hela processen tar cirka 2 minuter.

5. Servera.

- Ta bort koppen när bryggningen är klar.
- Servera som den är, eller tillsätt is, mjölk eller sötningsmedel efter önskemål.

EFTER BRYGGNING AV VARMT KAFFE

Om en varm espresso eller annan varm dryck tillagades innan cold brew görs:

- Följ anvisningen på skärmen för att spola systemet.
- Låt maskinen dispensera upp till cirka 60 ml vatten.
- Detta tar bort kvarvarande hett vatten för att säkerställa optimal cold brew-smak.

VIKTIGT

Underlåtenhet att spola kan resultera i högre bryggtemperatur och försämrad smakkvalitet.

JUSTERING AV KAFFEVOLYMER

1. Tryck och håll in dryckesvredet på den valda kaffen i 2 sekunder.
2. Vrid vredet för att justera volymen uppåt eller nedåt.
3. Tryck på vredet för att bekräfta valet.

OBS

Smooth shot-funktionen kan endast aktiveras för standardvolymen.

ANVÄNDA ÅNG-/HETVATTENSREGLAGET

ÅNGSTAV MED SVAL YTA

MJÖLKSKUMNING:

Spola ångstaven

- Placera ångstavens spets över droppbrickan.
- Tryck ner reglaget till läget STEAM för att spola ångan och spola värmeelementen.
- Vänta tills uppvärmningen är klar, spola i några sekunder och flytta sedan reglaget tillbaka till standbyläget.

Skumma mjölken

- Sätt ångstavens spets i mjölkkannan, cirka 1-2 cm under mjölkens yta.
- Placera ångstaven nära kannans högra sida i klockan 3-position. Se till att ångstaven inte rör vid kannan.
- Tryck ner reglaget till läget STEAM för att börja skumma mjölken.
- När mjölken når den rekommenderade temperaturen, flytta reglaget tillbaka till standbyläget innan mjölkkannan tas bort.

Rengöring av ångstaven

- Sätt mjölkkannan åt sidan.
- Torka omedelbart av ångstaven med en fuktig trasa.
- Rikta ångstavens spets mot droppbrickan och slå på ångan kort för att rensa bort eventuell kvarvarande mjölk inuti ångstaven.
- Häll den skummade mjölken direkt i espresson.

OBS

- Efter 3 minuters kontinuerlig ånga stänger maskinen automatiskt av ångfunktionen. Om detta inträffar, flytta reglaget tillbaka till standbyläget.
- Efter en ångcykel utför maskinen automatiskt en spolning för att kyla ner värmaren till extraktionstemperatur. Håll droppbrickan på plats under denna process.

Dispensera hett vatten

OBS
- Maskinen måste spola ångan innan hett vatten kan dispenseras.
- Maximal hetvattenvolym är 240 ml.

- Lyft reglaget upp till läget HOT WATER.
- För att stoppa vattenflödet, flytta reglaget tillbaka till standbyläget.

VARNING
Det heta vattnets temperatur är cirka 90°C (194°F). Hantera heta drycker försiktigt för att undvika brännskador.

TIPS FÖR MJÖLKSKUMNING
- Det finns två faser i mjölkskumning: sträckning och uppvärmning. Dessa två moment bör flyta samman till ett, med målet att få silkeslen, skummad mjölk vid rätt temperatur.
- Börja med färsk kall mjölk efter eget val.
- Fyll mjölkkannan (fyll inte för mycket).
- Placera ångspetsen över droppbrickan och tryck ner reglaget från standby till ångläge, och vänta tills ångan strömmar kraftigt.
- Lyft reglaget tillbaka till standbyläget för att pausa ångan, och sätt inom 8 sekunder ångstavens spets i mjölkkannan och tryck ner reglaget till läget STEAM.
- Se till att ångspetsen är 1-2 cm under mjölkens yta, nära kannans högra sida i klockan 3-position.
- Håll spetsen precis under mjölkens yta tills mjölken roterar medurs och bildar en virvel.
- Medan mjölken roterar, sänk långsamt kannan. Detta för ångspetsen till mjölkens yta och börjar tillföra luft till mjölken. Du kan behöva försiktigt bryta mjölkens yta med spetsen för att få mjölken att rotera tillräckligt snabbt.
- Håll spetsen vid eller strax under ytan medan virveln upprätthålls. Skumma mjölken tills tillräcklig volym har uppnåtts.
- Sänk spetsen under ytan, men håll mjölkens virvel igång. Mjölken har rätt temperatur när kannan är behagligt varm att ta på.
- Flytta reglaget tillbaka till standbyläget innan mjölkkannan tas bort från ångstaven.
- Sätt kannan åt sidan, tryck ner reglaget till ånga för att spola ut eventuell kvarvarande mjölk från ångstaven, lyft upp reglaget till standby och torka sedan av ångstaven med en fuktig trasa.
- Knacka kannan mot bordet för att ta bort eventuella bubblor.
- Snurra kannan för att polera och återintegrera konsistensen.
- Häll mjölken direkt i espresson.

TIP
Nyckeln är att arbeta snabbt, innan mjölken börjar separera.

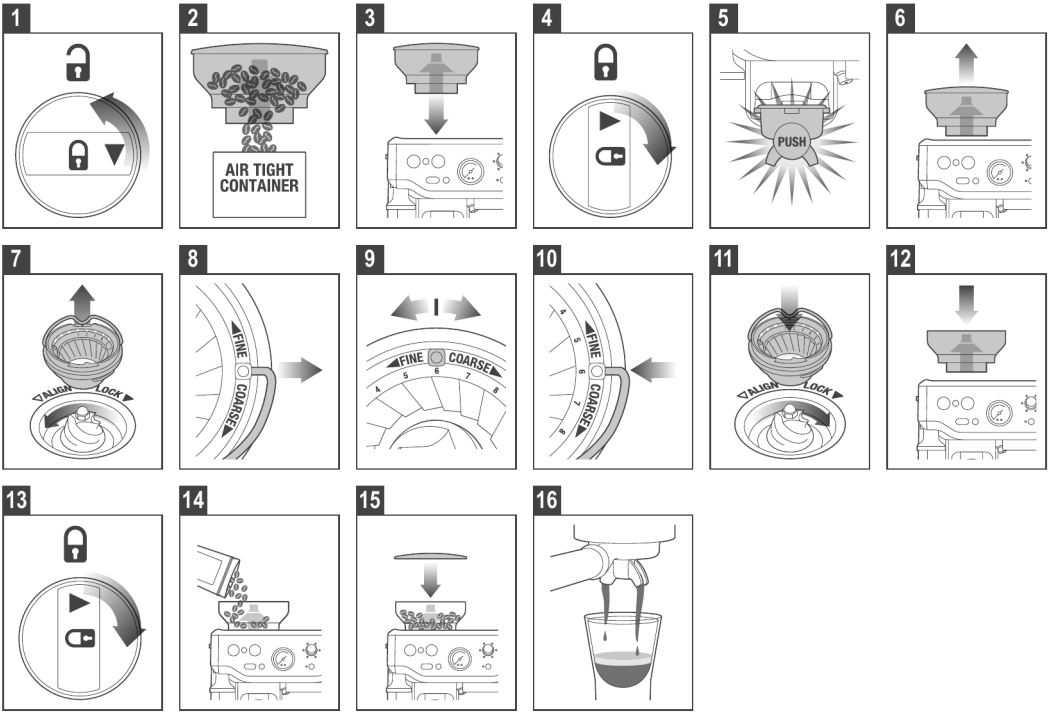
VARNING: RISK FÖR BRÄNNSKADA
Trycksatt ånga kan fortfarande släppas ut, även efter att maskinen har stängts av. Barn måste alltid övervakas.

JUSTERING AV BRYGGTEMPERATUR
Olika kaffebönor kräver olika vattentemperaturer för att extrahera sin optimala smak. Bryggtemperaturen kan justeras från standardinställningen:

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
1. Tryck och håll in inställningsknappen bredvid LED-skärmen för att öppna inställningsmenyn.
2. Vrid vredet för att bläddra till Bryggtemperatur.
3. Vrid vredet för att välja den rostningstyp som passar dina bönor: Ljus, Medium, Mörk eller Koffeinfri.
4. Tryck på vredet för att bekräfta rostningstypen och den tillhörande temperaturen.

JUSTERING AV KONISKA MALSKIVOR (Fig. E)
Vissa typer av kaffe kan kräva ett högre eller lägre intervall än tillgängligt för att uppnå en idealisk extraktion eller bryggning. En funktion hos espressomaskinen är möjligheten att utöka detta intervall med en justerbar övre malskiva. Vi rekommenderar att du endast gör en justering i taget.

Fig. E



1. Lås upp bönbehållaren.
2. Håll bönbehållaren över en behållare och vrid vredet för att släppa ut bönorna i behållaren.
3. Rikta in bönbehållaren i position.
4. Kör kvarnen tom.
5. Ta bort bönbehållaren.
6. Ta bort den övre malskivan.
7. Ta bort trådhandtaget från båda sidor av malskivan.
8. Flytta den justerbara övre malskivan ett tal, grövre eller finare.
9. Rikta in talet med handtagsöppningen.
10. Sätt i trådhandtaget från båda sidor av malskivan.
11. Tryck den övre malskivan ordentligt på plats.
12. Lås den övre malskivan.
13. Rikta in bönbehållaren i position.
14. Lås bönbehållaren.
15. Kontrollera din extraktion.

OBS
Den yttre malskivan är inställd på 6 när den är ny.

ÅTERSTÄLL TILL STANDARDINSTÄLLNINGAR
För att utföra en fabriksåterställning och återställa maskinen till alla standardinställningar, tryck och håll in inställningsknappen bredvid LED-skärmen och bläddra genom inställningsalternativen tills 'Factory Reset' visas. Tryck på vredet och bekräfta.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

BYTE AV VATTENFILTRET I VATTENTANKEN
Det medföljande vattenfiltret hjälper till att minska risken för kalkavlagringar i och på många av de inre funktionskomponenterna. Att byta vattenfiltret var tredje månad minskar behovet av att avkalka maskinen. Om du bor i ett område med hårt vatten rekommenderas det att byta vattenfiltret oftare.

⚠ VARNING
Efter regelbunden användning kan hårt vatten orsaka mineralavlagringar i och på många av de inre funktionskomponenterna, vilket minskar bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens effekt och espressons smak.

1. Ta ut filtret ur plastpåsen och blötlägg det i en kopp vatten i 5 minuter.
2. Skölj filtret under kallt, rinnande vatten i 5 sekunder.
3. Sätt i filtret i filterhållaren.
4. Ställ in datumskivan 3 månader framåt.
5. För att installera, tryck ner filtret tills det låses på plats.

OBS
Kontakta Sage Kundtjänst eller besök vår webbplats www.sageappliances.com för byte av vattenfilter.

RENGÖRINGSPROGRAM FÖR BRYGGHUVUD
Tryck och håll in inställningsknappen bredvid LED-skärmen och följ anvisningarna på skärmen för att utföra rengöringsprogrammet.

AVKALKNING

Efter regelbunden användning kan hårt vatten orsaka mineralavlagringar i och på många av de inre funktionskomponenterna, vilket minskar bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens effekt och espressons smak.

OBS
- Se till att vattenfiltret är borttaget från vattentanken innan du tillsätter avkalkningspulvret vid avkalkning av maskinen.
- Maskinen påminner dig automatiskt när det är dags att köra ett avkalkningsprogram. Medan rengöringsprogrammet är viktigt för att hålla brygghuvudet rent från kaffeoljor, är avkalkningsprogrammet avgörande för att säkerställa att maskinen hålls ren invändigt och fri från mineralavlagringar. Det rekommenderas att avkalka din enhet var 90:e dag när vattenhårdheten är nivå 4, och var 60:e dag när vattenhårdheten är nivå 6.
- Använd inte buteljerat vatten vid avkalkning. De flesta buteljerade vatten kan innehålla lösta ämnen som kan lämna avlagringar inuti maskinen.

AVKALKNINGSPROGRAM
Tryck och håll in inställningsknappen bredvid LED-skärmen och följ anvisningarna på skärmen för att utföra avkalkningsprogrammet.

KALIBRERING AV PORTAFILTRET
Maskinen mäter portafiltrets vikt på doseringshållaren. Kalibrering återställer denna referensvikt för att säkerställa korrekt dosering.

AUTOMATISK KALIBRERINGSPÅMINNELSE
Om maskinen upptäcker en onormal viktavläsning på doseringshållaren visar LED-skärmen 'Calibration Needed'.

1. Följ anvisningarna på skärmen för att starta kalibreringen.
2. När du uppmanas, ta bort portafiltret från doseringshållaren för att återställa referensvikten.

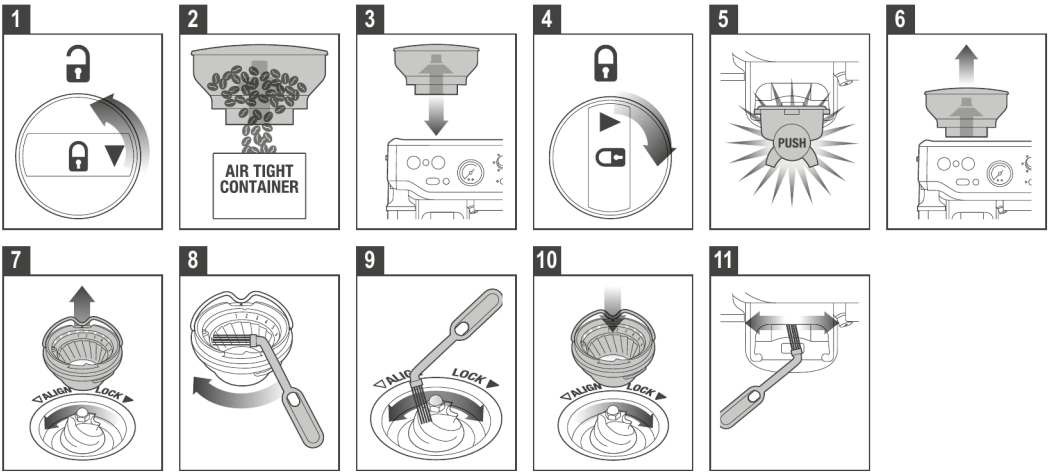
3. Följ eventuella återstående anvisningar för att slutföra kalibreringen.

MANUELL KALIBRERING
Kalibrering kan också startas från inställningsmenyn.

1. Tryck och håll in inställningsknappen bredvid LED-skärmen för att öppna inställningsmenyn.
2. Vrid vredet för att bläddra genom alternativen tills Kalibrera visas.
3. När du uppmanas, ta bort portafiltret från doseringshållaren för att återställa referensvikten.
4. Tryck på vredet för att välja Kalibrera, och följ sedan anvisningarna på skärmen.

RENGÖRING AV KVARNEN MED KONISKA MALSKIVOR (Fig. F)

Fig. F

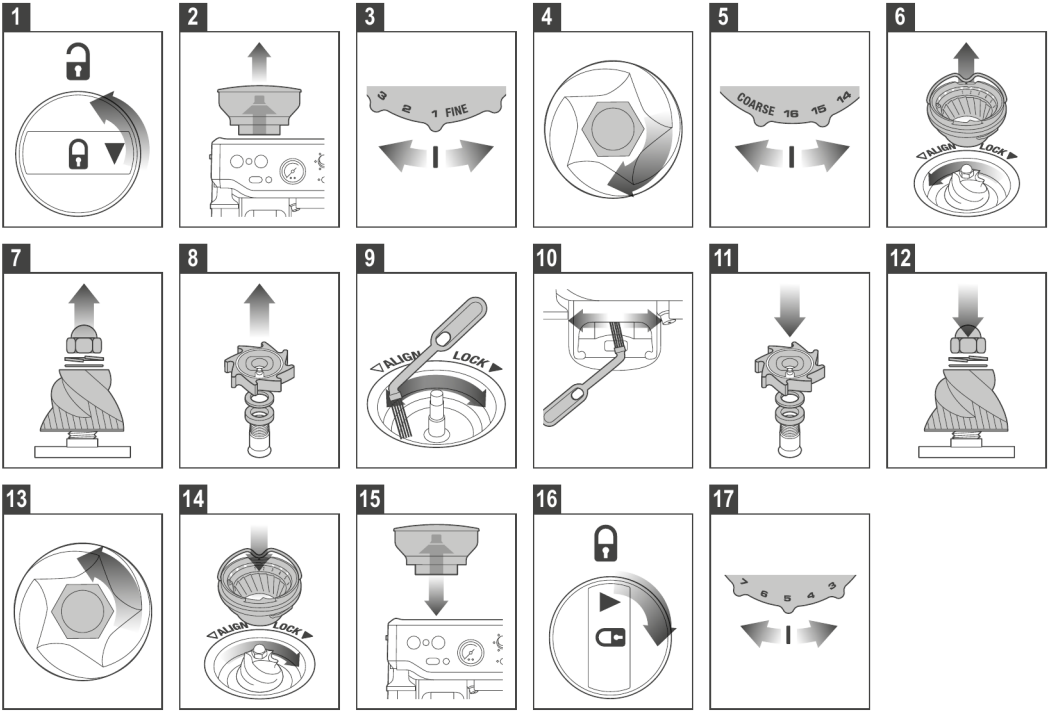


Den här kvarnrengöringen tar bort oljeavlagringar på malskivorna, vilket kan försämra prestandan.

1. Se till att maskinen är avstängd och urkopplad från vägguttaget.
2. Lås upp bönbehållaren.
3. Töm bönbehållaren.
4. Sätt tillbaka bönbehållaren.
5. Lås bönbehållaren.
6. Kör kvarnen tom.
7. Lås upp bönbehållaren.
8. Ta bort bönbehållaren.
9. Lås upp den övre malskivan.
10. Ta bort den övre malskivan.
11. Rengör den övre malskivan med borsten.
12. Rengör den nedre malskivan med borsten.
13. Rengör rännan med borsten.

AVANCERAD RENGÖRING AV KONISKA MALSKIVOR (Fig. G)

Fig. G



1. Se till att maskinen är avstängd och urkopplad från vägguttaget.
2. Ta bort bönbehållaren.
3. Vrid malningsvredet till den finaste inställningen.
4. Använd en 10 mm hylsnyckel. Vrid medurs för att endast lossa mutter.
5. Vrid till den grövsta inställningen.
6. Lås upp och ta bort den övre malskivan.
7. Ta bort mutter, fjäder och platt bricka. Ta försiktigt bort den nedre malskivan.
8. Ta bort malningsfläkten och brickorna med en spetstång.
9. Rensa bort blockeringen i utloppsrännan med borsten eller en piprensare.
10. Rengör rännan med borsten.
11. Sätt i brickorna och malningsfläkten med en spetstång.
12. Sätt i den nedre malskivan (rikta in drivstift och hålrum). Sätt i platt bricka och fjäderbricka.
13. Vrid moturs för att dra åt muttern.
14. Sätt i och lås den övre malskivan.
15. Sätt tillbaka och lås bönbehållaren.
16. Slå på maskinen och justera till önskad malningsgrad.

RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN

- Ångstaven bör alltid rengöras efter mjölkskumning. Torka av ångstaven med en fuktig trasa. Med ångstavens spets riktad mot droppbrickan, ställ sedan kort STEAM/HOT WATER-reglaget i läget STEAM. Detta rensar bort eventuell kvarvarande mjölk inuti ångstaven.
- Om något av hålen i ångstavens spets blir igentäppt, se till att STEAM/HOT WATER-reglaget är i läget STANDBY. Tryck på POWER-knappen för att stänga av maskinen och låt den svalna. Ta bort ångspetsen genom att vrida

moturs. Ta bort spetsens hölje med borstens hylsverktyg. Använd stiftet på det medföljande rengöringsredskapets ände för att rensa hålen.
- Om ångstaven fortsätter att vara igentäppt, ta bort spetsen med den inbyggda skruvnyckeln i rengöringsredskapet och blötlägg den i varmt vatten. Använd stiftet på det medföljande rengöringsredskapets ände för att rensa hålen innan den monteras och sätts tillbaka på ångstaven.

OBS
Borsten har ett hylsuttag för enklare borttagning av spetshöljet.

RENGÖRING AV FILTERKORGAR OCH PORTAFILTER
- Filterkorgar och portafilter bör sköljas under varmt vatten omedelbart efter användning för att ta bort alla rester av kaffeoljor.
- Om något av hålen i filterkorgen blir igentäppt, använd stiftet på det medföljande rengöringsredskapets ände för att rensa hålen.
- Om hålen fortsätter att vara igentäppta, lös upp en rengöringstablett i varmt vatten och blötlägg filterkorgen och portafiltret i lösningen i cirka 20 minuter.
- Skölj noggrant.

RENGÖRING AV SPRIDARSKÄRM/BRYGGHUVUD/DUBBELTRYCK-SPOLNING
- Brygghuvudets insida och spridarskärmen bör torkas av med en fuktig trasa för att ta bort eventuella kaffepartiklar.
- Spola igenom maskinen regelbundet. Sätt i en tom filterkorg och portafilter i bryggehuvudet.
- Dubbeltryck på extraktions-/play-knappen, och en kort vattenström sköljer ur eventuella kafferester.

RENGÖRING AV DEN INBYGGDA VÄGNINGSBASERADE DOSERINGSHÅLLAREN

⚠ **VARNING**
Doseringshållaren innehåller en precisionsvågcell. Hantera den försiktigt under rengöring för att undvika att skada sensorkomponenterna. Använd endast den medföljande rengöringsborsten för att försiktigt ta bort löst kaffesump. Använd inte vatten, rengöringsmedel, tryckluft eller vassa föremål, och tryck inte på hållaren.

RENGÖRING AV DROPPBRICKA OCH FÖRVARINGSBRICKA
- Droppbrickan bör tas bort, tömmas och rengöras regelbundet, särskilt när dropptråksindikatorn är synligt uppe.
- Ta bort gallret från droppbrickan. Lyft bort kaffesumpavskiljaren och släng eventuell kaffesump. Fyllnadsindikatorn kan också tas bort från droppbrickan genom att dra uppåt för att släppa sidolåsen. Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och en mjuk trasa. Skölj och torka noggrant.
- Förvaringsbrickan (placerad bakom droppbrickan) kan tas bort och rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller trasor som kan repa ytan. Rengör inte några delar eller tillbehör i diskmaskinen.

OBS
Alla delar bör rengöras för hand med varmt vatten och ett milt diskmedel.

GENOMSPOLNING MED RENT VATTEN
Efter varje kaffesession rekommenderar vi en genomspolning med rent vatten innan du stänger av maskinen. Sätt i rengöringsskivan i filterkorgen och sätt sedan i portafiltret i bryggehuvudet. Tryck på play-knappen och låt trycket byggas upp i 20 sekunder, tryck sedan på play-knappen igen för att stoppa och släppa ut trycket.

RENGÖRING AV HÖLJE OCH VÄRMEBRICKA FÖR KOPPAR
Höljet och värmebrickan för koppar kan rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Polera med en mjuk, torr trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller trasor som kan repa ytan.

FÖRVARA DIN MASKIN
- Innan förvaring, tryck på POWER-knappen för att stänga av, vrid ångvredet till STANDBY, stäng av vid vägguttaget och dra ur kontakten. Ta bort oanvända bönor från bönbehållaren, rengör kvarnen, och töm vattentanken och droppbrickan.
- Se till att maskinen har svalnat, är ren och torr. Sätt alla tillbehör på plats eller i förvaringsbrickan. Förvaras stående upprätt. Placera inget ovanpå maskinen.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	ENKEL LÖSNING
När maskinen slås på blinkar ånglamporna.	• Ångreglaget är inte i läget STANDBY.	• Vrid ångreglaget till läget 'STANDBY'. Maskinen påbörjar normal uppvärmningsprocedur.
Kaffet rinner inte igenom.	• Maskinen är inte påslagen eller inkopplad.	• Se till att maskinen är ansluten, påslagen vid vägguttaget och att strömbrytaren är tryckt till ON.
	• Vattentanken är tom.	• Fyll på vattentanken.
	• Kaffet är för finmalet.	• Se 'Bryggguide'.
	• För mycket kaffe i filtret.	• Se till att använda en lämplig espressomalning. Se 'Bryggguide'.
	• Filtret är blockerat.	• Se 'Dosering'.
	• Kaffet är för grovmalet.	• Rengör filtren. Se 'Bryggguide'. • Justera till en finare malning, eller använd Smooth Shot-funktionen.
Kaffet rinner ut för snabbt.	• För lite malet kaffe i filtret.	• Se till att använda en lämplig espressomalning. Se 'Dosering'.
	• Det malda kaffet är inte stampat tillräckligt hårt.	• Se 'Dosering'.
Kaffet är för kallt.	• Mjölken är inte tillräckligt uppvärmd (vid tillagning av cappuccino eller latte). • Koppen är kall. • Fel bönsort.	• När kannans botten blir för varm att ta på är mjölken uppvärmd till rätt temperatur. Se 'Mjölkskumning'. • Förvärm koppen före användning. • Justera bönornas temperatur.
Ingen crema.	• Kaffet är för grovmalet.	• Se till att använda en lämplig espressomalning. Se 'Bryggguide'.
	• Det malda kaffet är inte färskt.	• Byt ut gamla bönor mot nyrostade eller färdigmalda. Malet kaffe bör inte förvaras längre än en vecka.
	• Filtrets hål är blockerade.	• Använd det tunna stiftet på rengöringsredskapet för att rensa hålen. Se 'Rengöring av filterkorgen'.
Maskinen avger ett pulserande/pumpande ljud under kaffebryggning eller mjölkskumning.	• Portafiltret är inte korrekt isatt i brygghuvudet. • Ångcykel.	• Se 'Sätt i portafiltret'. • Maskinen pulserar pumpen under skumning eller ångcykel.
Kaffet rinner ut längs kanten av portafiltret.	• Det finns kafferester runt filtrets kant.	• Ta bort överflödigt malet kaffe från portafiltrets kant för att säkerställa korrekt passform i brygghuvudet.
	• För mycket malet kaffe i filtret.	• Se 'Justering av malningsmängden'.
	• Vattentanken är tom eller låg.	• Fyll på vattentanken.

	• Portafiltret sitter inte tillräckligt säkert. • Brygghuvudets tätning behöver bytas.	• Vrid tills portafiltret är ordentligt låst på plats. Detta kan vara längre åt höger än rakt ut. • Efter betydande användning kan brygghuvudets tätning behöva bytas. Kontakta Sage servicecenter.
Kaffet extraheras som droppar från portafiltret.	• Kaffet är för finmalet.	• Se till att använda en lämplig espressomalning. Se 'Inställning av malningsgraden'.
	• Maskinen är blockerad av mineralavlagringar.	• Avkalka maskinen.
	• Vattentanken är tom.	• Fyll på vattentanken.
Kvarnens säkerhetskoppling har aktiverats.	• Malningsgraden är för fin. • Bönorna är för hårda för att malas. • Ett hinder stoppar malningen.	• Justera till en grövre malningsgrad. • Vissa ljusa rostningar eller gamla bönor kan inte malas. • Se 'Rengöring av kvarn med koniska malskivor' och ta bort hindret, till exempel stenar eller trä.
Maskinen avger ett högt och ihållande pumpljud.	• Vattentanken sitter inte säkert på plats.	• Fyll på vattentanken.
	• Vattentanken är tom.	• Fyll på vattentanken.
Ingen ånga genereras.	• Vattentanken är tom.	• Fyll på vattentanken.
	• Ångvredet är inte i läget STEAM.	• Sänk ångreglaget till läget STEAM.
	• Ångstaven är blockerat.	• Använd stiftet på rengöringsredskapet för att rensa öppningen. Om ångstaven fortfarande är blockerat, ta bort spetsen med skruvnyckeln i mitten av rengöringsredskapet. Se 'Skötsel och rengöring'.
	• Inte tillräckligt med ånga.	• Ångstaven kan vara blockerat. Se 'Skötsel och rengöring'. Använd kall, färsk mjölk. • Se 'Mjölkskumning'. • Avkalkning av maskinen kan behövas.
Ingen malning eller pumpning.		• Den termiska säkerhetsbrytaren kan ha aktiverats på grund av överhettning av pumpen eller kvarnen. • Stäng av maskinen och låt den svalna i cirka 30-60 minuter.
Maskinen fungerar inte. Inget malet kaffe kommer från kvarnen.	• Inga kaffebönor i bönbehållaren. • Blockerad kvarnränna.	• Fyll bönbehållaren med färska bönor. • Rengör och ta bort blockeringen i kvarnkammaren och rännan. Se 'Rengöring av kvarn med koniska malskivor'.
	• Vatten/fukt i kvarnkammaren och rännan.	• Rengör och ta bort blockeringen i kvarnkammaren och rännan. Se 'Rengöring av kvarn med koniska malskivor'.
	• Bönbehållaren måste låsas.	• Ta bort bönbehållaren, kontrollera för smuts, och sätt sedan tillbaka bönbehållaren på rätt plats.

För mycket/för lite malet kaffe levereras till filterkorgen.	• Inställningarna för malningsmängd och/eller malningsgrad behöver ändras. • För mycket malet kaffe har byggts upp runt doseringskomponenterna. • Blockering eller främmande föremål i kvarnen.	• Återställ maskinen till standardinställningarna, eller omprogrammera nya kaffedosinställningar. • Rengör portafiltrets hållare med den medföljande borsten. • Stäng av kvarnen omedelbart. Ta bort bönbehållaren och ta bort blockeringen i rännan. Ta bort övre malskivan och rengör nedre malskivan. Se 'Avancerad rengöring av koniska malskivor'.
För mycket/för lite espresso levereras till koppen.		• Justera koppstorleken (tryck och håll in dryckesvredet i 2 sekunder och justera dryckesvolymen).
Tryckmätaren fungerar inte.	• Användning av gamla rostade kaffebönor efter utgångsdatumet.	• Använd nyrostat kaffe inom fyra veckor från rostdatumet.
	• Kaffet är för grovmalet.	• Justera malningen till en finare inställning. • Använd en gummiskiva, placera den i 1-koppsfilterkorgen (utan kaffe) och kör ett shot; när nålen rör sig fungerar tryckmätaren.
	• Vattentanken är tom. • Smooth Shot minskar trycket för ett bättre shot.	• Fyll på vattentanken. • Justera till en finare malning.
För mycket kafferöra.		• Använd den medföljande doseringstratten.

the Barista Express™ Neo

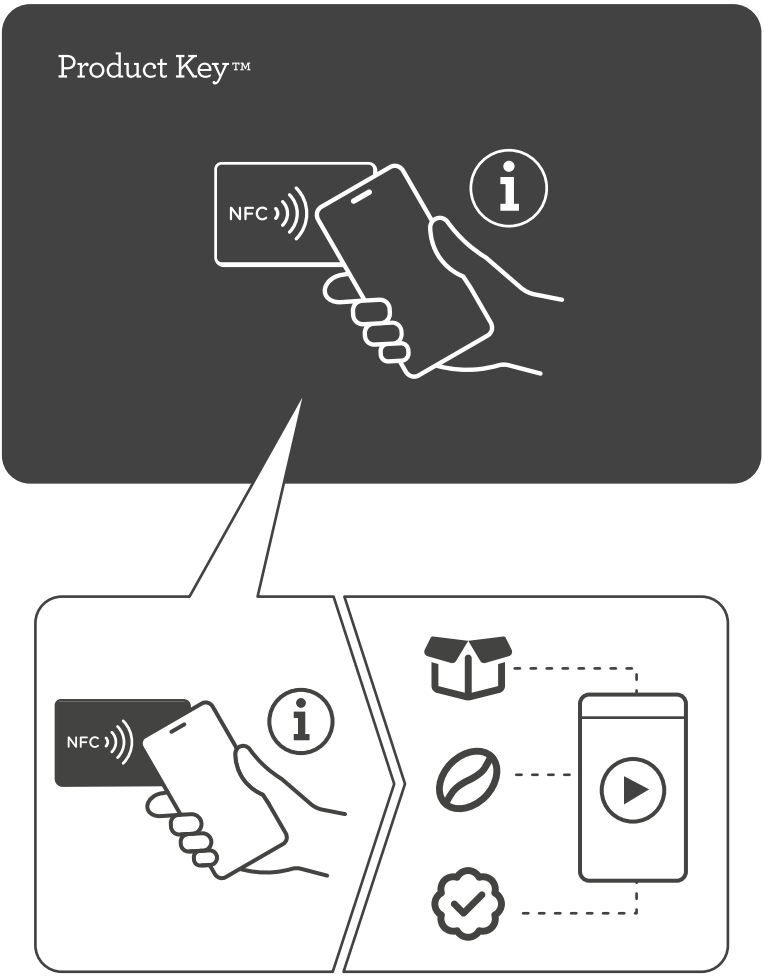
SES871V1



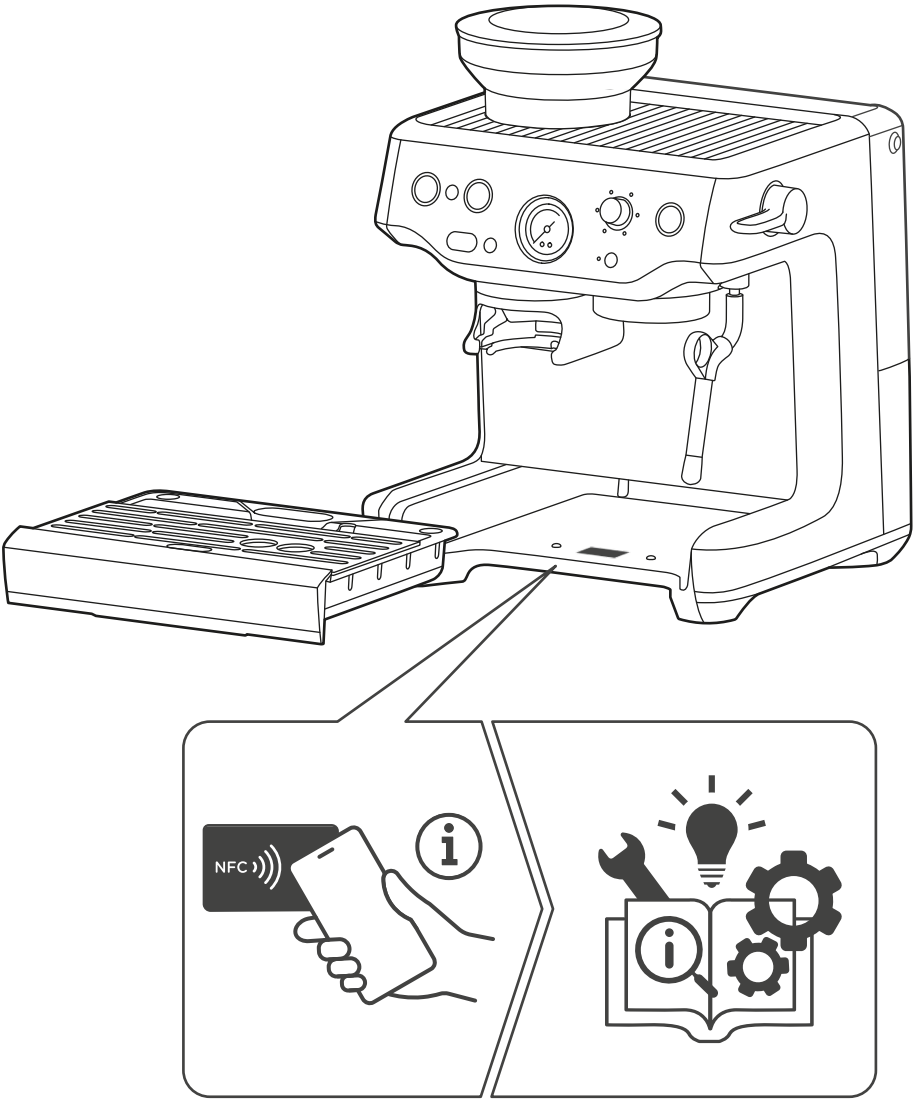
NO BRUKERVEILEDNING

Sage™

TRYKK PÅ PRODUKTETS NØKKELKORT FOR DETALJERTE VEILEDNINGER



TRYKK PÅ NFC-TAGGEN MED SMARTTELEFONEN DIN FOR SUPPORT OG NETTRESSURSER



SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

HOS SAGE® ER VI SVÆRT SIKKERHETSBEVISSTE. VI DESIGNER OG PRODUSERER APPARATER MED DIN SIKKERHET SOM FØRSTEPRIORITET. VI BER DEG OGSÅ OM Å UTVISE EN VISS GRAD AV FORSIKTIGHET NÅR DU BRUKER ET ELEKTRISK APPARAT, OG OVERHOLDE FØLGENDE FORHOLDSREGLER.

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DEM FOR FREMTIDIG REFERANSE.

1. Fjern og kast all emballasje, plasthetten på støpselet og eventuelle avtakbare etiketter på en trygg måte før apparatet tas i bruk.
2. Før du bruker apparatet for første gang, må du sørge for at strømforsyningen samsvarer med det som er angitt på merkeplaten på undersiden av apparatet. Kontakt din lokale strømleverandør hvis du er usikker.
3. Installasjon av en jordfeilbryter (sikkerhetsbryter) anbefales for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Sikkerhetsbrytere med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30mA anbefales. Kontakt en elektriker for profesjonell rådgivning.
4. For å unngå kvelningsfare for små barn må den beskyttende hetten på støpselet fjernes og kastes på en trygg måte.
5. Sørg for at produktet er riktig satt sammen før bruk, og vikle strømledningen helt ut før den kobles til en stikkontakt og apparatet tas i bruk.
6. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk det til annet enn det tiltenkte formålet. Ikke bruk det i kjøretøy eller båter i bevegelse. Ikke bruk det utendørs. Feil bruk kan føre til personskade.
7. Plasser apparatet på en stabil, varme- og vannbestandig, jevn og tørr overflate, unna benkekanten, og bruk det ikke på eller i nærheten av en varmekilde som en kokeplate, ovn eller gasskomfyr.
8. Ikke bruk apparatet på en oppvaskbenk, treoverflater eller porøse overflater.
9. La ikke ledningen henge over kanten på en benk eller et bord. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater eller bli flokete.
10. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.
11. Hvis apparatet skal forlates uten tilsyn, rengjøres, flyttes, settes sammen eller oppbevares, må du alltid slå av espressomaskinen ved å trykke POWER-knappen til AV. Slå av og koble fra strømuttaket.
12. Inspiser jevnlig ledningen, støpselet og selve apparatet for skader. Hvis det oppdages skader av noen art, skal bruken av apparatet umiddelbart opphøre, og hele apparatet skal returneres til nærmeste autoriserte Sage-servicesenter for undersøkelse, utskifting eller reparasjon.
13. Hold apparatet og tilbehøret rent. Følg rengjøringsinstruksjonene i denne håndboken. Enhver prosedyre som ikke er oppført i denne håndboken, bør utføres på et autorisert Sage-servicesenter.
14. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre hvis de har fått instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
15. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
16. Rengjøring av apparatet bør ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn av en voksen.
17. Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
18. Ikke bruk annet tilbehør enn det som følger med apparatet.
19. Ikke flytt apparatet mens det er i drift.
20. Ikke bruk andre væsker enn kaldt springvann. Vi anbefaler ikke bruk av sterkt filtrert, demineralisert eller destillert vann, da dette kan påvirke kaffesmaken og måten espressomaskinen er designet til å fungere på.
21. Bruk aldri apparatet uten vann i vanntanken.
22. Ikke plasser annet enn kopper oppå apparatet.
23. Vær forsiktig når maskinen betjenes, da metalloverflater har en tendens til å bli varme under bruk.
24. Dampstaven må plasseres over dryppebrettet og unna personer før dampbryteren vris til ON.
25. Ikke berør varme overflater. La produktet kjøle seg ned før det flyttes eller deler rengjøres.
26. Varmeelementets overflate er utsatt for restvarme etter bruk.
27. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

28. All annen vedlikehold enn rengjøring bør utføres av et autorisert Sage®-servicesenter.
29. Ikke bruk apparatet hvis det er i et lukket rom eller i et skap.
30. Vær forsiktig ved avkalking, da det kan frigjøres varm damp. Før avkalking må du sørge for at dryppebrettet er tomt og satt inn.
31. Ikke bruk kvernen uten at lokket på bønnebeholderen er på plass. Hold fingre, hender, hår, klær og redskaper unna bønnebeholderen under bruk.
32. Sørg for at portafilteret er satt riktig i og festet i bryggehodet før maskinen brukes. Fjern aldri portafilteret under brygging, da maskinen er under trykk. Hvis denne anvisningen ikke følges, kan det føre til skålding fra varm damp eller varm kaffe.
33. Feil bruk av maskinen, f.eks. tilberedning av kaffe i portafilteret uten et av de medfølgende filterinnleggene, kan føre til personskade og/eller skade på overflater rundt maskinen.

⚠ FORSIKTIG
- Fjern portafilteret fra bryggehodet før du damper melk når du lager melkebasert kaffe.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk. Kalkoppbygging eller en blokkert dampstav kan føre til at portafilteret roterer eller løsner. Hvis dette skjer, hold godt fast i portafilterets håndtak og stopp bruken umiddelbart. Hvis dette ikke gjøres, kan portafilteret løsne under trykk, noe som kan føre til personskade eller skade.
- Ikke åpne eller fjern noen av kaffemaskinens komponenter under bruk.
- For å unngå skade på apparatet må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler. Bruk i stedet en ren, myk klut.

SPESIELLE INSTRUKSJONER FOR VANNFILTER
- Filterpatronen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Oppbevar filterpatroner på et tørt sted i originalemballasjen.
- Beskytt patronene mot varme og direkte sollys.
- Ikke bruk skadede filterpatroner.
- Ikke åpne filterpatronene.
- Hvis du er borte i en lengre periode, bør du tømme vanntanken og skifte ut patronen.

STRØMSTYRINGSFUNKSJON
Dette apparatet har en strømstyringsfunksjon. Etter en viss tid siden siste bruk eller betjening av kontrollene går apparatet automatisk inn i strømsparemodus. I denne modusen bruker apparatet lite strøm hvis det fortsatt er koblet til en påslått stikkontakt. For å spare energi bør du slå av stikkontakten eller trekke ut støpselet når apparatet ikke er i bruk. For ytterligere informasjon, se nettinformasjonen ved å skanne QR-koden.
Apparatet går automatisk over i av-modus eller nettverkstilkoblet modus etter 29 minutter uten aktivitet; målt effekt i av-modus er 0,13 W.

For å beskytte mot brann og elektrisk støt må ledningen, støpselet eller apparatet ikke senkes i vann eller annen væske.

Symbolet betyr at dette apparatet ikke skal deponeres som husholdningsavfall. Apparatet kan deponeres til lokalt avfallsdeponi som mottar slikt avfall, eller leveres til egnet tjeneste. For mer informasjon kan du kontakte din lokale kommune.

2-ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn). Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres. For fullstendige vilkår og betingelser for garantien, samt instruksjoner om hvordan du fremsetter et krav, besøk www.sageappliances.com.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN
KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK

KOMPONENTER

(se Fig. A på neste side)

A. Lokk til bønnebeholder
B. Bønnebeholder
C. Integrert presisjons konisk kaffekvern
D. Dose-/kvernknapp
E. Knapp for valg av innlegg
F. Av/på-knapp
G. OLED-skjerm
H. Innstillinger/avbryt-knapp
I. Avtakbar Tamper
J. Innebygd vektbasert doseringsholder
K. Oppbevaringsbrett for redskap
L. Dryppebrettrist
M. Dryppebrettskjerm
N. Dryppebrett
O. Trykkmåler for espressotrakting
P. Drikkevelger
Q. Traktingsknapp
R. Damp/varmt vann-spake
S. Smooth Shot-knapp
T. 2 l avtakbar vanntank
U. 360 graders svingbar dampstav
V. Bryggehode

TILBEHØR

(se Fig. B på neste side)

1. Doseringstrakten™ 54
2. 2-koppers filterinnlegg med enkel vegg*
3. 1-koppers filterinnlegg med enkel vegg
4. 54 mm portafilter i rustfritt stål
5. Vannfilter og filterholder
6. Avkalkingspulver
7. Rengjøringspulver til bryggehode
8. Rengjøringsinnlegg
9. Rengjøringsbørste
10. Rengjøringsredskap til dampstav
11. Unbrakonøkkel
12. Melkekanne i rustfritt stål

* 2-koppers filterinnlegg med enkel vegg følger montert i portafilteret.

FUNKSJONER

THERMOCOIL-VARMESYSTEM
Den innebygde varmespiralen i rustfritt stål styrer vanntemperaturen nøyaktig.

INTEGRERT KONISK KAFFEKVERN
Den integrerte koniske kaffekvernen tilbyr 30 malingsinnstillinger, noe som gir deg større kontroll over malingen for ulike kaffebønner og risteprofiler. Finjuster malingsgraden for å oppnå optimal trakting.

DAMPSTAV MED KJØLIG OVERFLATE
Konstruert for å levere full dampytelse ved teksturering av melk, samtidig som den utvendige overflaten forblir betydelig kjøligere under og etter bruk.

VEKTBASERT DOSERING
Drevet av Acaia-teknologi; en innebygd veiecelle direkte i kvernholderen måler vekten av den malte kaffen i sanntid mens den males, noe som gir presis og jevn dosering.

SMOOTH SHOT

Smooth Shot bruker Auto Flow Control til intelligent å overvåke og justere vanngjennomstrømningen under traktingen, noe som bidrar til å opprettholde den ideelle kontakttiden for hver kaffedrikk. Dette bidrar til en jevnere, mer balansert espresso med mindre behov for manuelle justeringer.

VEILEDNING FOR MALINGSGRAD

Veiledning for malingsgrad anbefaler små justeringer for å bidra til å finjustere malingen etter behov, slik at du raskere når frem til den best smakende espressoen og kaster bort færre bønner underveis. Følg instruksjonene på skjermen, og juster malingsgradsbryteren på venstre side av maskinen. Veiledning for malingsgrad aktiveres automatisk når Smooth Shot er slått på, men kan slås av i Innstillinger.

LED-SKJERM
En liten skjerm som viser malingsgrad, traktestatus, temperatur og vedlikeholdsbehov.

COLD BREW
Cold Brew-funksjonen bruker en kontrollert lavtemperatur-traktingsprosess. Prosessen tar ca. 90 sekunder og gir en myk, mild kaffe!

EGEN VARMTVANNSTUT
Egen varmtvannstut for tilberedning av te og forvarming av kopper.

Fig. A

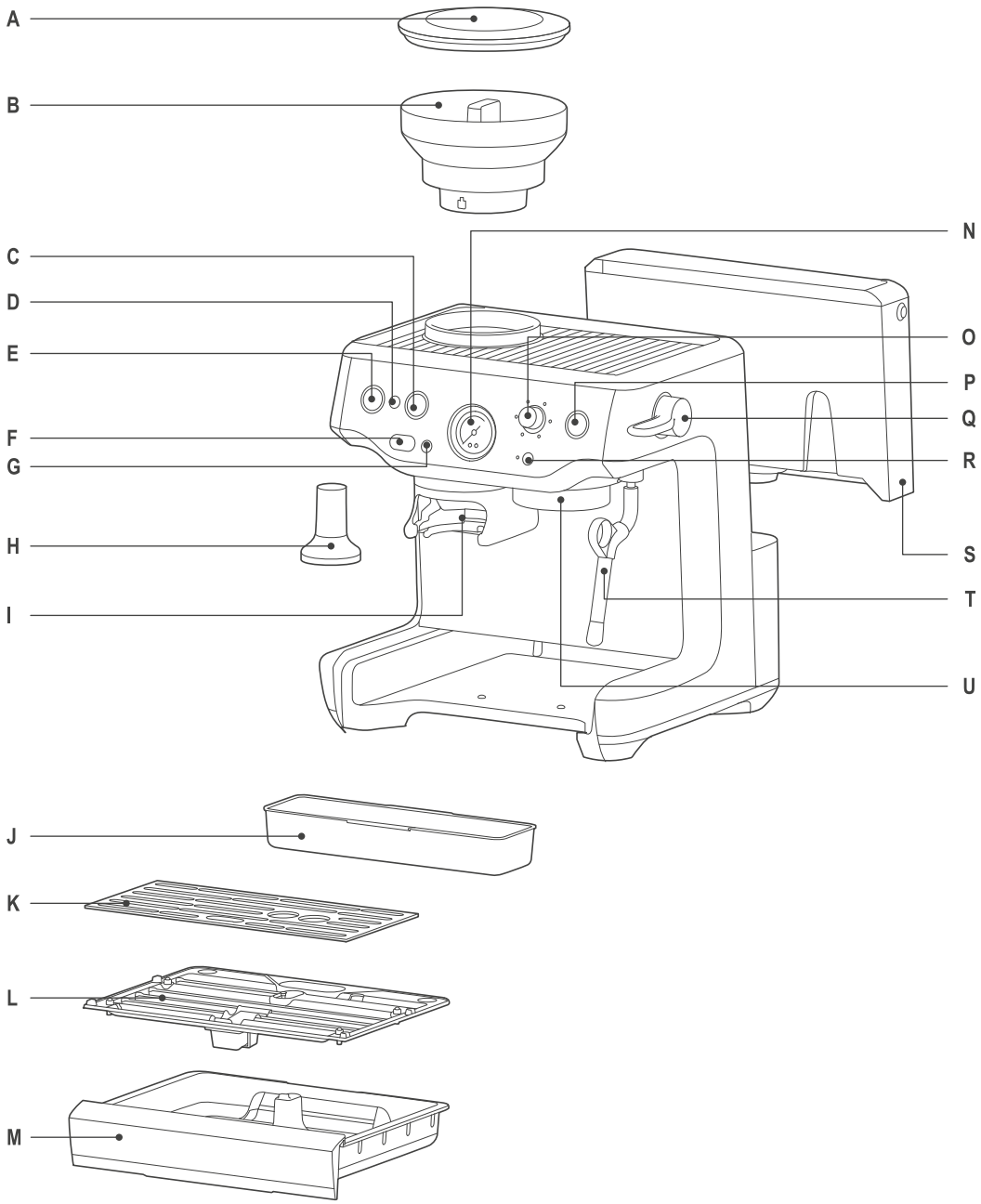
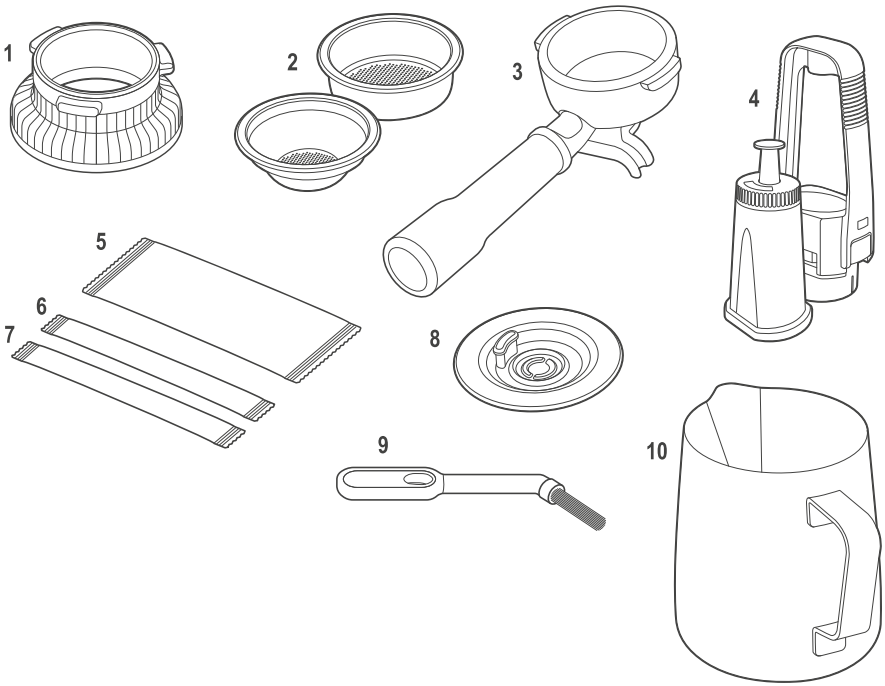


Fig. B



MONTERING

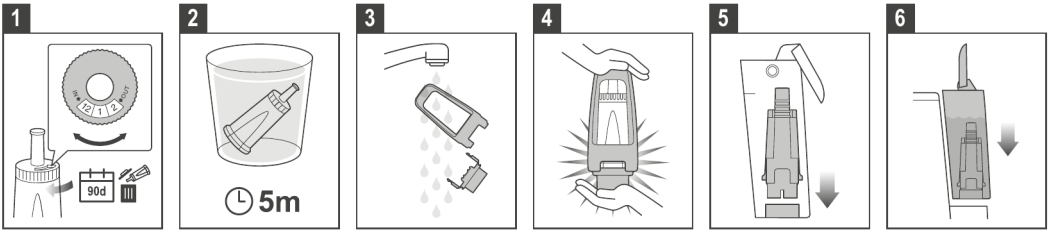
FØR FØRSTE BRUK

Klargjøring av maskinen.

Fjern og kast alle merker og all emballasje som er festet til espressomaskinen. Sørg for at alle deler og tilbehør er fjernet fra esken før emballasjen kastes. Fjern vanntanken bak på maskinen ved å dra i vanntankens håndtak. Rengjør deler og tilbehør (vanntank, portafilter, filterinnlegg, melkekanne) med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Skyll godt, og tørk deretter grundig.

Installasjon av vannfilteret (Fig. C)

Fig. C



1. Ta vannfilteret og vannfilterholderen ut av plastposen.
2. Legg filteret i bløt i kaldt vann i 5 minutter.
3. Skyll filteret med kaldt vann.
4. Sett filteret inn i filterholderen.
5. Still inn en påminnelse for neste måneds utskifting. Det anbefales å skifte filteret hver 3. måned.
6. Sett filteret inn i filterholderen.
7. For å installere den sammensatte filterholderen i vanntanken, rett inn bunnen av filterholderen med adapteren inne i vanntanken. Trykk ned for å låse på plass.

MERK

Utskifting av vannfilteret hver tredje måned vil redusere behovet for å avkalke maskinen. Filtre kan kjøpes på www.sageappliances.com.

FUNKSJON

FYLLE VANNTANKEN

- Sørg for at bønnebeholderen er låst på plass.
- Sørg for at vannfilteret er riktig satt i vanntanken.
- Bruk håndtaket øverst på vanntanken til å løfte den opp og bort fra maskinen.
- Fyll vanntanken med kaldt drikkevann fra springen opp til MAX-merket på siden av vanntanken.
- Sett vanntanken tilbake på maskinen, og trykk ned for å sikre at den er riktig plassert og festet til maskinen.

MERK

Hvis vannivået i vanntanken er under minimumsmerket (MIN), vil espressomaskinen ikke fungere riktig.

MONTERING AV BØNNEBEHOLDEREN

- Sett bønnebeholderen på plass oppå maskinen.
- Vri bryteren for å låse bønnebeholderen på plass.
- Fyll bønnebeholderen med ferske bønner.

MONTERING AV DRYPPEBRETTET

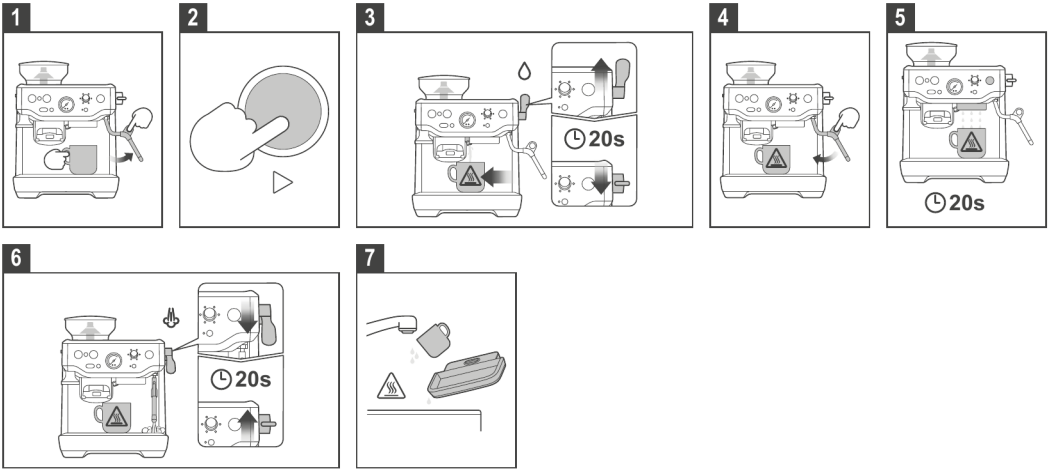
- Plasser dryppebrettristen oppå dryppebrettet.
- Skyv dryppebrettet inn i maskinen.

NORMAL BRUK
Kontroller at vanntanken er fylt med kaldt springvann opp til maksimumsmerket.

- Sett strømledningen i stikkontakten.
- Trykk POWER-knappen. POWER-knappens lys vil blinke mens maskinen varmes opp.

GRUNNING OG UTSKYLLING AV MASKINEN VED FØRSTE BRUK (Fig. D)

Fig. D



Det anbefales å utføre en vannutskylling for å sikre at maskinen er blitt klargjort.

MERK
Når maskinen slås på for første gang, vil den automatisk be deg om å utføre en vannutskylling. Følg instruksjonene på skjermen, eller trinnene nedenfor.

1. Plasser en kopp under bryggehodet, og trykk 2 KOPP-knappen for å føre varmt vann gjennom bryggehodet.
2. Plasser dampstaven over dryppebrettet. Trykk spaken ned til 'Steam'-posisjonen, og aktiver damp i 10 sekunder.
3. Plasser en kopp under varmtvannstuten. Løft spaken opp til 'Hot Water'-posisjonen, og la vann strømme gjennom varmtvannstuten i 10 sekunder.
4. Tøm koppens innhold.
5. Gjenta denne syklusen 3 ganger. Tøm innholdet i dryppebrettet, og fyll vanntanken opp til maks-linjen.

⚠ **FORSIKTIG**
- Varmt vann. Risiko for skålding. Håndter med forsiktighet når beholderen og dryppebrettet tømmes.
- Hold alltid dryppebrettet på plass mens maskinen er på. Varmt vann slippes ut i dryppebrettet mellom kaffetraktinger og damping, og det kan renne over eller søle hvis brettet fjernes.

MERK
- Fyll på vann daglig. Vanntanken bør fylles med friskt, kaldt springvann før hver bruk.
- Ikke bruk sterkt filtrert, demineralisert eller destillert vann i denne maskinen. Dette kan påvirke kaffesmaken.

FILTERINNLEGG
Denne maskinen har filterinnlegg med enkel vegg til 1 kopp og 2 kopper. Bruk 1-koppsfilterinnlegget når du trakter én kopp, og 2-koppsfilterinnlegget når du trakter 2 kopper eller en sterkere enkeltkopp eller mugge.
Juster malingsmengden og -graden hvis du bytter fra et 1-koppsfilterinnlegg til et 2-koppsfilterinnlegg, eller omvendt.
De medfølgende filterinnleggene er designet for:

- 1-KOPPS filterinnlegg = 8-12 g
- 2-KOPPS filterinnlegg = 16-22 g

FILTERINNLEGG MED ENKEL VEGG
Filterinnlegg med enkel vegg bør brukes når du maler ferske, hele kaffebønner.
Dette gir deg mulighet til å eksperimentere med maling og dose for å lage en mer balansert espresso.

MERK
Det anbefales å aktivere **Smooth Shot**-funksjonen ved bruk av eldre bønner som er over 30 dager gamle siden brenndatoen, eller supermarkedsbønner.

MALING

MERK
Denne maskinen er designet for maling av hele, ristede kaffebønner. Unngå å male uristede (grønne) bønner eller svært harde, tette ristede bønner (for eksempel enkelte svært lyse ristninger). Disse bønnene males kanskje ikke riktig i en kvern med kvernblader og kan skade kvernmekanismen. Skade forårsaket av maling av uegnede bønner anses som feilbruk og dekkes ikke av produktgarantien.

STILL INN MALINGSGRAD
Malingsgraden påvirker vannets gjennomstrømningshastighet gjennom kaffen i filterinnlegget og espressoens smak. Når malingsgraden stilles inn, bør den være fin, men ikke for fin og pulveraktig.
Det er 30 innstillinger på MALINGSGRAD-bryteren. For å justere malingen, vri bryteren mot baksiden av maskinen for å gjøre den finere, eller vri bryteren mot fronten av maskinen for å gjøre den grovere. Jo mindre tallet, jo finere malingen. Jo større tallet, jo grovere malingen. Vi anbefaler at du starter på innstilling nr. 20 og justerer etter behov. Under den første oppsettet kan det ta noen justeringer av malingsgraden, veiledet av maskinens anbefalinger, for å kalibrere og stille inn maskinen.

MERK
Kvernen vil automatisk slå seg av når bønnene blir for få til å fullføre en dose.

VEKTBASERT DOSERING (INNEBYGD VEKT)
Slik fungerer det
- Maskinen måler vekten av den malte kaffen i sanntid ved hjelp av en innebygd veiecelle i portafilterets kradle.
- Skjermen viser dosen i gram i sanntid, slik at du kan overvåke dosen mens den males.
- Malingen stopper automatisk når måldosen er nådd.
- Høypresisjonssensorer sikrer nøyaktig dosering.
- Doseringen er basert på vekt snarere enn malingstid, slik at resultatene forblir jevne uavhengig av hvor lang tid malingen tar.

Brukerfordeler
- Eliminerer gjetting forbundet med tidsbasert maling.
- Forbedrer jevnheten i kaffestørrelsen gjennom presis dosekontroll.
- Reduserer kaffesvinn ved å forhindre over- eller underdosering.

MERK
- Sørg for at maskinen er slått PÅ.
- Sørg for at bønnebeholderen er fylt.
- Sørg for at portafilteret er ren og tørr.

Trinn-for-trinn-veiledning
1. Sett doseringstrakten på portafilteret.
2. Sett portafilteret med doseringstrakten inn i kvernholderen.
3. Kontroller doseinnstillingen: Maskinen har en standard doseinnstilling for hver innleggstørrelse. Juster dosen ved å gå inn i innstillingsmenyen.

4. Start maling: Trykk på malingsaktiveringsknappen. Kvernen begynner å dosere malt kaffe ned i portafilteret.
5. Overvåk dosen: Følg den levende vektvisningen mens dosen øker i sanntid. Den viste verdien oppdateres kontinuerlig under malingen.
6. Tillat automatisk stopp: Kvernen vil automatisk stoppe når måldosen er nådd.

MERK
Ikke berør portafilteret under maling. Berøring kan føre til unøyaktige vektmålinger.

7. Fjern portafilteret: Når malingen har stoppet, fjern forsiktig portafilteret og doseringstrakten fra kradlen.
8. Fortsett til pressing: Fordel og press kaffen jevnt før trakting.
9. Etter pressing, fjern doseringstrakten fra portafilteret før trakting.

MERK
- Den innebygde vekten måler kun under maling. Den måler ikke traktingsutbytte.
- Systemet gir høypresisjonsmålinger for jevn dosering.

TIPS
- Opprettholde en jevn malingsgrad (med mindre maskinen anbefaler noe annet) og ferske bønner for repeterbare resultater.
- Unngå å dunke eller flytte maskinen under maling, da dette kan påvirke nøyaktigheten.
- Kaffebønner er et naturprodukt; tettheten kan variere avhengig av risting, sort og malingsgrad. Selv om innlegget er designet for en dose på 18 g, kan enkelte kaffer fylle mer (eller mindre) volum og renne over ved den vekten. Hvis dette skjer, bruk doseringstrakten for en renere arbeidsflyt eller reduser (juster) dosen noe.
- Ikke berør eller hold portafilteret under maling.
- Sørg for at maskinen ikke påvirkes av vibrasjoner fra eksterne apparater under dosering.

MANUELL DOSERING
- Trykk og hold malingsknappen inne til ønsket dose er nådd, og slipp deretter knappen.

MERK
Hvis DOSE-knappen ikke lyser, kontroller at portafilteret er satt sikkert inn i kradlen, og at bønnebeholderen er låst på plass.

SLIK LAGER DU KAFFE
Skylling av bryggehodet.
Før portafilteret settes inn i bryggehodet, la en kort strøm av vann renne gjennom bryggehodet ved å dobbelttrykke på Play-knappen. Dette skyller ut eventuelle rester av malt kaffe fra bryggehodet og stabiliserer temperaturen før trakting.

Montering av portafilteret

ADVARSEL
IKKE SETT portafilteret i bryggehodet med doseringstrakten på.

- Fjern forsiktig doseringstrakten fra portafilteret.
- Sett portafilteret inn i bryggehodet og roter håndtaket mot midten til du merker motstand.
- Velg din foretrukne kaffe ved å vri drikkevelgeren:
- Enkel espresso.
- Dobbel espresso.
- Lungo espresso.
- Cold Brew.
- Tilpasset espresso.
- Tilpasset Cold Brew.

Trakting av espresso
- Plasser én eller to forvarmede kopper under portafilteret.

• Trykk på **Play**-knappen for å starte traktingen.

MERK
Juster malingsgraden hvis den er for fin eller for grov, og gjenta traktingen. (Se traktingsguiden på neste side)

Smaksprofil
En godt traktet espresso balanserer sødme, syre og bitterhet. Smaken påvirkes av følgende variabler:
- Type kaffebønne.
- Ristegrad.
- Bønnenes ferskhet.
- Malingsgrad (grov eller fin).
- Dose med malt kaffe.

SMOOTH SHOT
Maskinen overvåker og justerer automatisk traktingen i sanntid for å forbedre jevnheten i kaffestørrelsen.
Denne funksjonen er aktiv under espressotrakting.

Under trakting (raske kaffestørrelser).

- Maskinen analyserer gjennomstrømningshastigheten de første sekundene ved hjelp av en innebygd strømningsmåler.
- Hvis en rask kaffestørrelse oppdages, vil pumpen kjøre med lavere effekt.
- Pumpen justerer deretter automatisk trykk og gjennomstrømning for å stabilisere traktingen.
- Maskinen sikter mot en total traktetid på ca. 25-30 sekunder.
- Resultatet er en mer balansert espresso med et jevnt utseende og crema.

Etter trakting (raske kaffestørrelser).

- Maskinen kan gi en anbefaling for malingsgrad.
- Følg veiledningen på skjermen for å justere malingsgraden for å forbedre fremtidige kaffestørrelser.

Under trakting (trege eller tette kaffestørrelser).

- Hvis kaffestørrelsen er svært treg eller begrenset, er den automatiske justeringen begrenset.
- Maskinen vil fortsette traktingen, men kan kjøre lenger enn måltiden.

Etter trakting (trege eller tette kaffestørrelser).

- En anbefaling for malingsgrad kan vises.
- Juster til en grovere maling før neste trakting.

MERK
- Smooth shot optimaliserer de fleste tilfeller av raske kaffestørrelser, som vanligvis skyldes feil eller gamle kaffebønner. Ved trege eller tette kaffestørrelser kreves manuell justering av malingsgraden for å forbedre ytelsen. For best resultat, bruk ferske kaffebønner og juster malingsgraden som anbefalt.

TRAKTINGSGUIDE (KUN ESPRESSO)

	MALING	MALINGSDOSE	PRESSING	TRAKTETID
OVEREKSTRAHERT BESK • SKARP	For fin	For mye	For hardt	Over 40 sek
BALANSERT	Optimal	8-12 g (1 kopp) 16-22 g (2 kopper)	10-15 kg	25-35 sek
UNDEREKSTRAHERT UNDERUTVIKLET • SUR	For grov	For lite	For lett	Under 20 sek

SLIK LAGER DU COLD BREW-KAFFE

TIPS
- Bruk middels ristede bønner for en balansert smak.
- For en lettere smak kan du tilsette is for å fortynne cold brew'en.
- Fyll vanntanken med kaldt vann. Vanntemperaturen påvirker cold brew'ens endelige temperatur.

FØR DU BEGYNNER
- Fyll vanntanken med friskt, kaldt vann.
- Bruk nylig malt kaffe.
- Sørg for at portafilteret og filterinnlegget er rene og tørre.

MERK
Cold brew kan lages umiddelbart etter at maskinen er slått på. Hvis maskinen ikke har blitt brukt til varme drikker, kreves ingen utskylling. For å hoppe over utskyllingen, velg Cold Brew umiddelbart etter oppstart.

FREMGANGSMÅTE

1. Velg Cold Brew-modus.

- Velg Cold Brew på maskinen.

2. Kjør en cold brew-utskylling hvis nødvendig (sørg for at det ikke er en portafilter i bryggehodet).

3. Klargjør kaffen.

- Plasser en kopp med minimum 150 ml kapasitet under bryggehodet.
- Sett filterinnlegget inn i portafilteret.
- Sett doseringstrakten på portafilteret.
- Doser malt kaffe ned i filterinnlegget.
- Press kaffen jevnt for å skape en jevn overflate.
- Etter pressing, fjern doseringstrakten fra portafilteret.
- Sett portafilteret inn i bryggehodet og lås den godt på plass.

4. Automatisk traktingsprosess.

Maskinen fullfører følgende sekvens automatisk:
- **Før-trakting** (10 sekunder): En mild strøm av kaldt vann metter kaffepucken.
- **Hvilepause** (25 sekunder): Vanngjennomstrømningen stopper, slik at kaffen kan utvide seg og utvikle smak.
- **Trakting**: Maskinen leverer ca. 150 ml cold brew-kaffe.

MERK
Hele prosessen tar ca. 2 minutter.

5. Server.

- Fjern koppen når traktingen er ferdig.
- Server som den er, eller tilsett is, melk eller søtningsmiddel etter ønske.

ETTER TRAKTING AV VARM KAFFE

Hvis en varm espresso eller annen varm drikk ble tilberedt før cold brew lages:

- Følg anvisningen på skjermen for å skylle systemet.
- La maskinen dispensere opptil ca. 60 ml vann.
- Dette fjerner gjenværende varmt vann for å sikre optimal cold brew-smak.

VIKTIG

Hvis utskylling ikke utføres, kan det resultere i høyere traktetemperatur og redusert smakskvalitet.

JUSTERING AV KAFFEVOLUM

1. Trykk og hold drikkevelgeren inne på den valgte kaffen i 2 sekunder.
2. Vri bryteren for å justere volumet opp eller ned.
3. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

MERK

Smooth shot-funksjonen kan kun aktiveres for standardvolumet.

BRUKE DAMP-/VARMTVANNSSPAKEN

DAMPSTAV MED KJØLIG OVERFLATE

TEKSTURERING AV MELK:

Skyll dampstaven

- Plasser tuppen av dampstaven over dryppebrettet.
- Trykk spaken ned til STEAM-posisjonen for å skylle dampen og skylle varmeelementene.
- Vent til oppvarmingen er fullført, skyll i noen sekunder, og flytt deretter spaken tilbake til standby-posisjon.

Teksturering av melken

- Sett tuppen av dampstaven ned i melkekannen, ca. 1-2 cm under melkens overflate.
- Plasser dampstaven nær høyre side av kannen i klokken 3-posisjon. Sørg for at dampstaven ikke berører kannen.
- Trykk spaken ned til STEAM-posisjonen for å begynne å tekstuere melken.
- Når melken når anbefalt temperatur, flytt spaken tilbake til standby-posisjon før melkekannen fjernes.

Rengjøring av dampstaven

- Sett melkekannen til side.
- Tørk straks av dampstaven med en fuktig klut.
- Rett dampstavens tupp mot dryppebrettet og slå kort på dampen for å fjerne eventuell gjenværende melk inni dampstaven.
- Hell den teksturerte melken direkte i espressoen.

MERK

- Etter 3 minutter med kontinuerlig damp vil maskinen automatisk slå av dampfunksjonen. Hvis dette skjer, flytt spaken tilbake til standby-posisjon.
- Etter en dampsyklus utfører maskinen automatisk en utskylling for å avkjøle varmeren til traktetemperatur. Hold dryppebrettet på plass under denne prosessen.

Dispensering av varmt vann

MERK
- Maskinen må skylle dampen før varmt vann kan dispenseres.
- Maksimalt volum varmt vann er 240 ml.

- Løft spaken opp til HOT WATER-posisjonen.
- For å stoppe vanngjennomstrømningen, flytt spaken tilbake til standby-posisjon.

ADVARSEL
Temperaturen på det varme vannet er ca. 90°C (194°F). Håndter varme drikker med forsiktighet for å unngå forbrenninger.

TIPS FOR TEKSTURERING AV MELK
- Det er to faser i teksturering av melk: strekking og oppvarming. Disse to operasjonene bør gli sammen til én, med målet om silkemyk, teksturert melk ved riktig temperatur.
- Start med fersk kald melk etter eget valg.
- Fyll melkekannen (ikke overfyll).
- Plasser damptuppen over dryppebrettet, og trykk spaken ned fra standby til damp-posisjon, og vent til dampen strømmer kraftig.
- Løft spaken tilbake til standby-posisjon for å sette dampen på pause, og innen 8 sekunder, sett tuppen av dampstaven ned i melkekannen og trykk spaken ned til STEAM-posisjonen.
- Sørg for at damptuppen er 1-2 cm under melkens overflate, nær høyre side av kannen i klokken 3-posisjon.
- Hold tuppen rett under melkens overflate til melken roterer med klokken og danner en virvel.
- Mens melken roterer, senk kannen sakte. Dette vil bringe damptuppen til overflaten av melken og begynne å tilføre luft til melken. Du må kanskje forsiktig bryte overflaten av melken med tuppen for å få melken til å rotere raskt nok.
- Hold tuppen ved eller litt under overflaten, mens virvelen opprettholdes. Teksturer melken til tilstrekkelig volum er oppnådd.
- Senk tuppen under overflaten, men hold melkens virvel gående. Melken har riktig temperatur når kannen er behagelig varm å ta på.
- Flytt spaken tilbake til standby-posisjon før melkekannen tas ut av dampstaven.
- Sett kannen til side, trykk spaken ned til damp for å skylle ut eventuell gjenværende melk fra dampstaven, løft spaken opp til standby, og tørk deretter av dampstaven med en fuktig klut.
- Bank kannen mot bordet for å fjerne eventuelle bobler.
- Sving kannen rundt for å polere og reintegrere teksturen.
- Hell melken direkte i espressoen.

TIPS
Nøkkelen er å jobbe raskt, før melken begynner å skille seg.

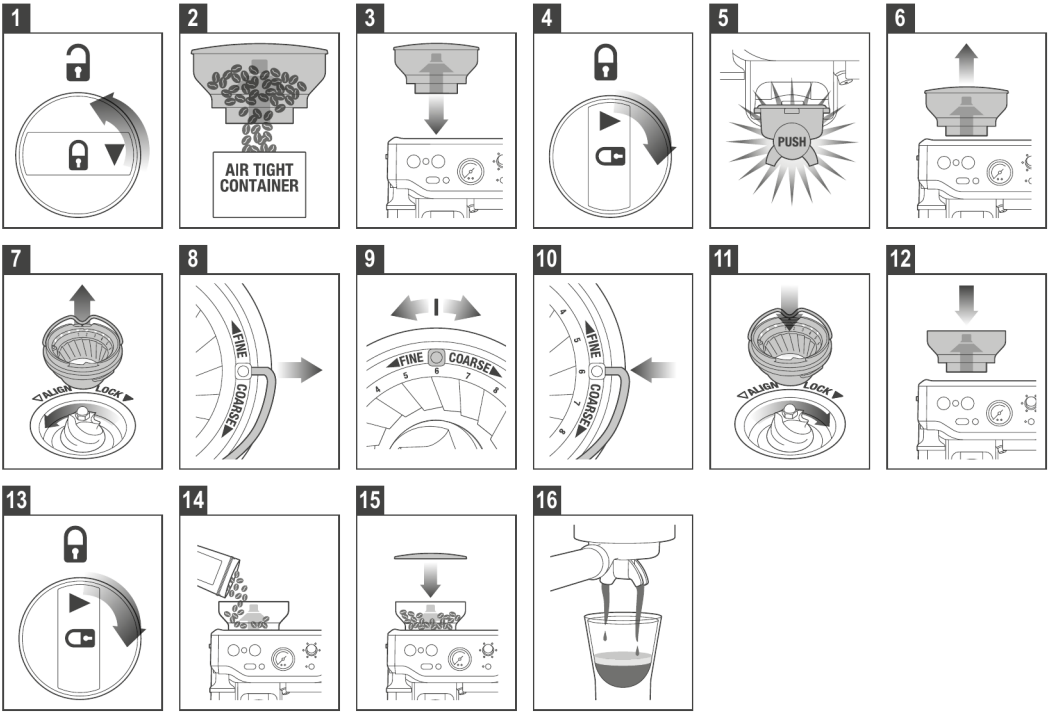
FORSIKTIG: FARE FOR FORBRENNING
Trykksatt damp kan fremdeles bli frigjort, selv etter at maskinen er slått av. Barn må alltid være under tilsyn.

JUSTERING AV TRAKTETEMPERATUR
Ulike kaffebønner krever ulike vanntemperaturer for å trekke ut sin optimale smak. Traktetemperaturen kan justeres fra standardinnstillingen:

FREMGANGSMÅTE
1. Trykk og hold inne innstillingsknappen ved siden av LED-skjermen for å åpne innstillingsmenyen.
2. Vri bryteren for å bla til Traktetemperatur.
3. Vri bryteren for å velge risttypen som passer til bønnene dine: Lys, Middels, Mørk eller Koffeinfri.
4. Trykk på bryteren for å bekrefte risttypen og den tilhørende temperaturen.

JUSTERING AV KONISK KVERN (Fig. E)
Enkelte typer kaffe kan kreve et høyere eller lavere område enn tilgjengelig for å oppnå en ideell trakting eller brygging. En funksjon ved espressomaskinen er muligheten til å utvide dette området med et justerbart øvre kvernblad. Vi anbefaler at du kun gjør én justering om gangen.

Fig. E



1. Lås opp bønnebeholderen.
2. Hold bønnebeholderen over en beholder, og vri bryteren for å frigjøre bønnene ned i beholderen.
3. Rett inn bønnebeholderen i posisjon.
4. Kjør kvernen tom.
5. Fjern bønnebeholderen.
6. Fjern det øvre kvernbladet.
7. Fjern trådhåndtaket fra begge sider av kvernbladet.
8. Flytt det justerbare øvre kvernbladet ett tall, grovere eller finere.
9. Rett inn tallet med håndtaksåpningen.
10. Sett trådhåndtaket inn fra begge sider av kvernbladet.
11. Trykk det øvre kvernbladet godt på plass.
12. Lås det øvre kvernbladet.
13. Rett inn bønnebeholderen i posisjon.
14. Lås bønnebeholderen.
15. Kontroller traktingen din.

MERK
Det ytre kvernbladet er stilt inn på 6 når det er nytt.

TILBAKESTILL TIL STANDARDINNSTILLINGER
For å utføre en fabrikktilbakestilling og gjenopprette maskinen til alle standardinnstillinger, trykk og hold inne innstillingsknappen ved siden av LED-skjermen og bla gjennom innstillingsalternativene til 'Factory Reset' vises. Trykk på bryteren og bekreft.

STELL OG RENGJØRING

UTSKIFTING AV VANNFILTERET I VANNTANKEN
Det medfølgende vannfilteret bidrar til å redusere risikoen for kalkoppbygging i og på mange av de indre funksjonskomponentene. Å skifte vannfilteret hver tredje måned vil redusere behovet for å avkalke maskinen. Hvis du bor i et område med hardt vann, anbefales det å skifte vannfilteret oftere.

⚠ ADVARSEL
Etter regelmessig bruk kan hardt vann forårsake mineraloppbygging i og på mange av de indre funksjonskomponentene, noe som reduserer traktegjennomstrømningen, traktetemperaturen, maskinens effekt og espressoens smak.

1. Ta filteret ut av plastposen og legg det i bløt i en kopp vann i 5 minutter.
2. Skyll filteret under kaldt, rennende vann i 5 sekunder.
3. Sett filteret inn i filterholderen.
4. Still datoskiven 3 måneder frem.
5. For å installere, trykk filteret ned til det låses på plass.

MERK
Kontakt Sage Kundeservice eller besøk vår nettside www.sageappliances.com for utskifting av vannfiltre.

RENGJØRINGSPROGRAM FOR BRYGGEHODE
Trykk og hold inne innstillingsknappen ved siden av LED-skjermen og følg instruksjonene på skjermen for å utføre rengjøringsprogrammet.

AVKALKING

Etter regelmessig bruk kan hardt vann forårsake mineraloppbygging i og på mange av de indre funksjonskomponentene, noe som reduserer traktegjennomstrømningen, traktetemperaturen, maskinens effekt og espressoens smak.

MERK
- Sørg for at vannfilteret er fjernet fra vanntanken før du tilsetter avkalkingspulveret ved avkalking av maskinen.
- Maskinen vil automatisk gi en påminnelse når det er på tide å kjøre et avkalkingsprogram. Mens rengjøringsprogrammet er viktig for å holde bryggehodet rent for kaffeoljer, er avkalkingsprogrammet avgjørende for å sikre at maskinen holdes ren innvendig og fri for mineraloppbygging. Det anbefales å avkalke enheten din hver 90. dag når vannhardheten er nivå 4, og hver 60. dag når vannhardheten er nivå 6.
- Ikke bruk flaskevann ved avkalking. De fleste flaskevann kan inneholde oppløste stoffer som kan etterlate avleiringer inni maskinen.

AVKALKINGSPROGRAM
Trykk og hold inne innstillingsknappen ved siden av LED-skjermen og følg instruksjonene på skjermen for å utføre avkalkingsprogrammet.

KALIBRERING AV PORTAFILTERET
Maskinen måler vekten av portafilteret på doseringskradlen. Kalibrering tilbakestiller denne referansevekten for å sikre nøyaktig dosering.

AUTOMATISK KALIBRERINGSPÅMINNELSE
Hvis maskinen oppdager en unormal vektavlesning på doseringskradlen, vil LED-skjermen vise 'Calibration Needed'.

1. Følg instruksjonene på skjermen for å starte kalibreringen.

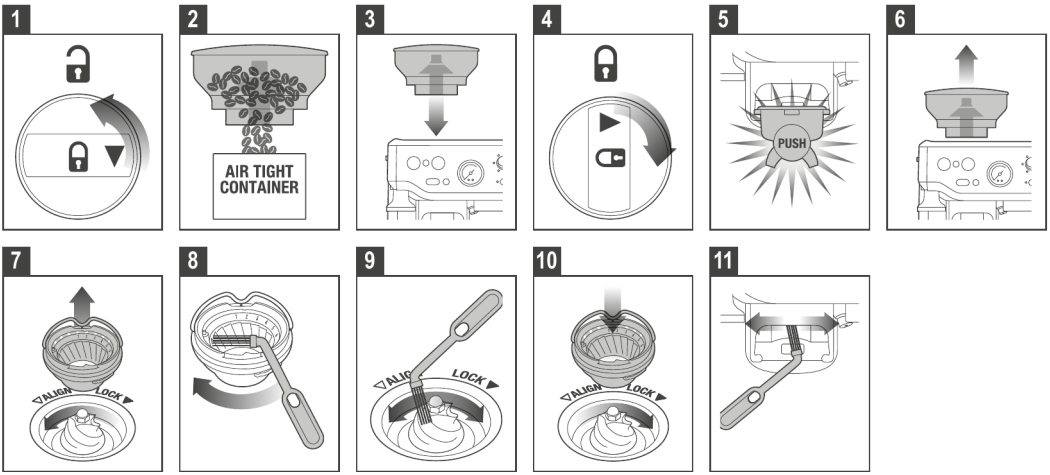
2. Når du blir bedt om det, fjern portafilteret fra doseringskradlen for å tilbakestille referansevekten.
3. Følg eventuelle gjenværende instruksjoner for å fullføre kalibreringen.

MANUELL KALIBRERING
Kalibrering kan også startes fra innstillingsmenyen.

1. Trykk og hold inne innstillingsknappen ved siden av LED-skjermen for å åpne innstillingsmenyen.
2. Vri bryteren for å bla gjennom alternativene til Kalibrer vises.
3. Når du blir bedt om det, fjern portafilteret fra doseringskradlen for å tilbakestille referansevekten.
4. Trykk på bryteren for å velge Kalibrer, og følg deretter instruksjonene på skjermen.

RENGJØRING AV DEN KONISKE KAFFEKVERNEN (Fig. F)

Fig. F

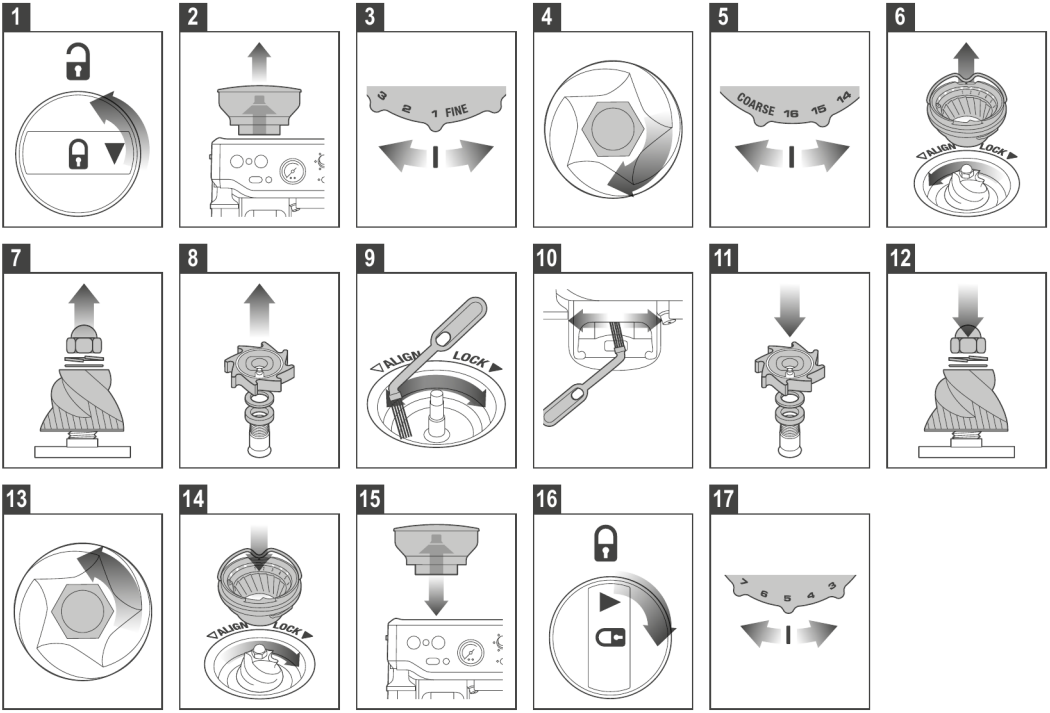


Denne kvernrengjøringen fjerner oljeoppbygging på kvernbladene, som kan hemme ytelsen.

1. Sørg for at maskinen er slått av og koblet fra strømuttaket.
2. Lås opp bønnebeholderen.
3. Tøm bønnebeholderen.
4. Sett tilbake bønnebeholderen.
5. Lås bønnebeholderen.
6. Kjør kvernen tom.
7. Lås opp bønnebeholderen.
8. Fjern bønnebeholderen.
9. Lås opp det øvre kvernbladet.
10. Fjern det øvre kvernbladet.
11. Rengjør det øvre kvernbladet med børsten.
12. Rengjør det nedre kvernbladet med børsten.
13. Rengjør sjakten med børsten.

AVANSERT RENGJØRING AV KONISKE KVERNBLAD (Fig. G)

Fig. G



1. Sørg for at maskinen er slått av og koblet fra strømuttaket.
2. Fjern bønnebeholderen.
3. Vri malingsbryteren til den fineste innstillingen.
4. Bruk en 10 mm pipenøkkel. Vri med klokken for kun å løsne mutteren.
5. Vri til den groveste innstillingen.
6. Lås opp og fjern det øvre kvernbladet.
7. Fjern mutter, fjær og flat skive. Fjern forsiktig det nedre kvernbladet.
8. Fjern malingsviften og skivene med en nebbtang.
9. Fjern blokkeringen i utløpssjakten med børsten eller en piperenser.
10. Rengjør sjakten med børsten.
11. Sett inn skivene og malingsviften med en nebbtang.
12. Sett inn det nedre kvernbladet (rett inn drivpinnen og hulrommet). Sett inn flat skive og fjærskive.
13. Vri mot klokken for å stramme mutteren.
14. Sett inn og lås det øvre kvernbladet.
15. Sett tilbake og lås bønnebeholderen.
16. Slå på maskinen og juster til ønsket malingsgrad.

RENGJØRING AV DAMPSTAVEN

- Dampstaven bør alltid rengjøres etter teksturering av melk. Tørk av dampstaven med en fuktig klut. Med dampstavens tupp rettet mot dryppebrettet, sett deretter kort STEAM/HOT WATER-spaken til STEAM-posisjon. Dette vil fjerne eventuell gjenværende melk inni dampstaven.
- Hvis noen av hullene i tuppen av dampstaven blir tette, sørg for at STEAM/HOT WATER-spaken er i STANDBY-posisjon. Trykk POWER-knappen for å slå av maskinen og la den kjøle seg ned. Fjern damptuppen ved å rotere

mot klokken. Fjern tuppomslaget med børstens pipenøkkelverktøy. Bruk pinnen på enden av det medfølgende rengjøringsredskapet til å rense hullene.
- Hvis dampstaven fortsatt er tett, fjern tuppen med den innebygde skrunøkkelen i rengjøringsredskapet og legg den i bløt i varmt vann. Bruk pinnen på enden av det medfølgende rengjøringsredskapet til å rense hullene før den settes sammen og tilbake på dampstaven.

MERK
Børsten har et pipenøkkelutsnitt for enklere fjerning av tuppomslaget.

RENGJØRING AV FILTERINNLEGG OG PORTAFILTER
- Filterinnlegg og portafilter bør skylles under varmt vann umiddelbart etter bruk for å fjerne alle rester av kaffeoljer.
- Hvis noen av hullene i filterinnlegget blir tette, bruk pinnen på enden av det medfølgende rengjøringsredskapet til å rense hullene.
- Hvis hullene fortsatt er tette, løs opp en rengjøringstablett i varmt vann og legg filterinnlegg og portafilter i bløt i løsningen i ca. 20 minutter.
- Skyll grundig.

RENGJØRING AV DEKSEL/BRYGGEHODE/DOBBELTTRYKK-UTSKYLLING
- Innsiden av bryggehodet og dekselet bør tørkes av med en fuktig klut for å fjerne eventuelle kaffepartikler.
- Skyll maskinen regelmessig. Sett et tomt filterinnlegg og portafilter inn i bryggehodet.
- Dobbelttrykk på traktings-/play-knappen, og en kort strøm av vann vil skylle ut eventuelle kafferester.

RENGJØRING AV DEN INNEBYGDE VEKT-DOSERINGSKRADLEN

⚠ **FORSIKTIG**
Doseringskradlen inneholder en presisjonsveiecelle. Håndter den forsiktig under rengjøring for å unngå å skade sensorkomponentene. Bruk kun den medfølgende rengjøringsbørsten til forsiktig å fjerne løs kaffegrut. Ikke bruk vann, rengjøringsmidler, trykkluft eller skarpe gjenstander, og ikke legg trykk på kradlen.

RENGJØRING AV DRYPPEBRETT OG OPPBEVARINGSBRETT
- Dryppebrettet bør fjernes, tømmes og rengjøres med jevne mellomrom, spesielt når full-indikatoren på dryppebrettet er synlig oppe.
- Fjern risten fra dryppebrettet. Løft kaffegrutseparatoren og kast eventuell kaffegrut. Full-indikatoren kan også fjernes fra dryppebrettet ved å trekke oppover for å frigjøre sidelåsene. Vask alle deler i varmt såpevann med en myk klut. Skyll og tørk grundig.
- Oppbevaringsbrettet (plassert bak dryppebrettet) kan fjernes og rengjøres med en myk, fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, svamper eller kluter som kan ripe opp overflaten. Ikke rengjør noen av delene eller tilbehøret i oppvaskmaskinen.

MERK
Alle deler bør rengjøres for hånd med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel.

REN VANN-GJENNOMSKYLLING
Etter hver kaffeøkt anbefaler vi en ren vann-gjennomskylling før du slår av maskinen. Sett rengjøringsinnlegget i filterinnlegget, og sett deretter portafilteret inn i bryggehodet. Trykk på play-knappen og la trykket bygge seg opp i 20 sekunder, trykk deretter på play-knappen igjen for å stoppe og frigjøre trykket.

RENGJØRING AV KABINETT OG KOPPEVARMER
Kabinettet og koppevarmeren kan rengjøres med en myk, fuktig klut. Puss med en myk, tørr klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, svamper eller kluter som kan ripe opp overflaten.

OPPBEVARING AV MASKINEN DIN
- Før oppbevaring, trykk POWER-knappen for å slå av, vri dampbryteren til STANDBY, slå av på stikkontakten og trekk ut støpselet. Fjern ubrukte bønner fra bønnebeholderen, rengjør kvernen, og tøm vanntanken og dryppebrettet.
- Sørg for at maskinen er kjølt ned, ren og tørr. Sett alt tilbehør på plass eller i oppbevaringsbrettet. Oppbevares stående. Ikke plasser noe oppå maskinen.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	ENKEL LØSNING
Når maskinen slås på, blinker damplysene.	• Dampspaken er ikke i STANDBY-posisjon.	• Vri dampspaken til 'STANDBY'-posisjon. Maskinen vil begynne normal oppvarmingsprosedyre.
Kaffen renner ikke gjennom.	• Maskinen er ikke slått på eller koblet til.	• Sørg for at maskinen er koblet til, slått på ved stikkontakten, og at strømknappen er trykket til ON.
	• Vanntanken er tom.	• Fyll vanntanken.
	• Kaffen er malt for fint.	• Se 'Traktingsguide'.
	• For mye kaffe i filteret.	• Sørg for å bruke en egnet espressomaling. Se 'Traktingsguide'.
	• Filteret er blokkert.	• Se 'Dosering'.
	• Kaffen er malt for grovt.	• Rengjør filtrene. Se 'Traktingsguide'. • Juster til en finere maling, eller bruk Smooth Shot-funksjonen.
Kaffen renner ut for fort.	• For lite malt kaffe i filteret.	• Sørg for å bruke en egnet espressomaling. Se 'Dosering'.
	• Den malte kaffen er ikke presset fast nok.	• Se 'Dosering'.
Kaffen er for kald.	• Melken er ikke varmet nok (ved tilberedning av cappuccino eller latte). • Koppen er kald. • Feil bønnetype.	• Når bunnen av kannen blir for varm å ta på, er melken varmet til riktig temperatur. Se 'Teksturering av melk'. • Forvarm koppen før bruk. • Juster bønnetemperaturen.
Ingen crema.	• Kaffen er malt for grovt.	• Sørg for å bruke en egnet espressomaling. Se 'Traktingsguide'.
	• Den malte kaffen er ikke fersk.	• Bytt ut gamle bønner med nybrente eller ferdigmalte bønner. Malt kaffe bør ikke oppbevares lenger enn en uke.
	• Filterets hull er blokkert.	• Bruk den tynne pinnen på rengjøringsredskapet til å rense hullene. Se 'Rengjøring av filterinnlegget'.
Maskinen lager en pulserende/pumpende lyd under traktingen eller melketeksturering.	• Portafilteret er ikke satt riktig inn i bryggehodet. • Dampsyklus.	• Se 'Montering av portafilteret'. • Maskinen pulserer pumpen under teksturering eller dampsyklus.
Kaffen renner ut langs kanten av portafilteret.	• Det er kafferester rundt kanten av filteret.	• Fjern overflødig malt kaffe fra kanten av portafilteret for å sikre riktig passform i bryggehodet.
	• For mye malt kaffe i filteret.	• Se 'Justering av malingsmengden'.
	• Vanntanken er tom eller lav.	• Fyll vanntanken.

	• Portafilteret er ikke satt tilstrekkelig fast. • Bryggehodets pakning må skiftes.	• Roter til portafilteret er fast låst på plass. Dette kan være lenger til høyre enn rett utover. • Etter betydelig bruk kan bryggehodets pakning kreve utskifting. Kontakt Sage servicesenter.
Kaffen kommer ut som dråper fra portafilteret.	• Kaffen er malt for fint.	• Sørg for å bruke en egnet espressomaling. Se 'Still inn malingsgrad'.
	• Maskinen er blokkert av mineralavleiringer.	• Avkalk maskinen.
	• Vanntanken er tom.	• Fyll vanntanken.
Kvernens sikkerhetskobling har blitt aktivert.	• Malingsgraden er for fin. • Bønnene er for harde til å males. • En hindring stopper malingen.	• Juster til en grovere malingsgrad. • Enkelte lyse ristninger eller gamle bønner kan ikke males. • Se 'Rengjøring av konisk kaffekvern' og fjern hindringen, som steiner eller tre.
Maskinen lager en høy og vedvarende pumpelyd.	• Vanntanken sitter ikke sikkert på plass.	• Fyll vanntanken.
	• Vanntanken er tom.	• Fyll vanntanken.
Ingen damp blir generert.	• Vanntanken er tom.	• Fyll vanntanken.
	• Dampbryteren er ikke i STEAM-posisjon.	• Senk dampspaken til STEAM-posisjon.
	• Dampstaven er blokkert.	• Bruk pinnen på rengjøringsredskapet til å rense åpningen. Hvis dampstaven fortsatt er blokkert, fjern tuppen med skrunøkkelen i midten av rengjøringsredskapet. Se 'Stell og rengjøring'.
	• Ikke nok damp.	• Dampstaven kan være blokkert. Se 'Stell og rengjøring'. Bruk kald, fersk melk. • Se 'Teksturering av melk'. • Avkalking av maskinen kan være nødvendig.
Ingen maling eller pumping.		• Den termiske sikkerhetsbryteren kan ha blitt aktivert på grunn av overoppheting av pumpen eller kvernen. • Slå av maskinen og la den kjøle seg ned i ca. 30-60 minutter.
Maskinen fungerer ikke. Ingen malt kaffe kommer fra kvernen.	• Ingen kaffebønner i bønnebeholderen. • Blokkert kvernsjakt.	• Fyll bønnebeholderen med ferske bønner. • Rengjør og fjern blokkeringen i kvernkammeret og sjakten. Se 'Rengjøring av konisk kaffekvern'.
	• Vann/fuktighet i kvernkammeret og sjakten.	• Rengjør og fjern blokkeringen i kvernkammeret og sjakten. Se 'Rengjøring av konisk kaffekvern'.
	• Bønnebeholderen må låses.	• Fjern bønnebeholderen, sjekk for smuss, og sett deretter bønnebeholderen tilbake på riktig plassering.

For mye/for lite malt kaffe leveres til filterinnlegget.	• Innstillingene for malingsmengde og/eller malingsgrad må endres. • For mye malt kaffe bygget opp rundt doseringskomponentene. • Blokkering eller fremmedlegeme i kvernen.	• Tilbakestill maskinen til standardinnstillingene, eller omprogrammer nye kaffedoseinnstillinger. • Rengjør portafilterkradlen med den medfølgende børsten.
For mye/for lite espresso leveres til koppen.		• Slå av kvernen umiddelbart. Fjern bønnebeholderen og fjern blokkeringen i sjakten. Fjern øvre kvernblad og rens nedre kvernblad. Se 'Avansert rengjøring av koniske kvernblad'. • Juster koppstørrelsen (trykk og hold inne drikkevelgeren i 2 sekunder, og juster drikkevolumet).
Trykkmåleren virker ikke.	• Bruk av gamle brente kaffebønner utover utløpsdatoen.	• Bruk nybrent kaffe innen fire uker fra brenndatoen.
	• Kaffen er malt for grovt.	• Juster malingen til en finere innstilling. • Bruk en gummiskive, plasser den i 1-koppsfilterinnlegget (uten kaffe), og kjør et shot; når nålen beveger seg, fungerer trykkmåleren.
	• Vanntanken er tom. • Smooth Shot reduserer trykket for en bedre kaffestørrelse.	• Fyll vanntanken. • Juster til en finere maling.
For mye kafferot.		• Bruk den medfølgende doseringstrakten.

the Barista Express™ Neo

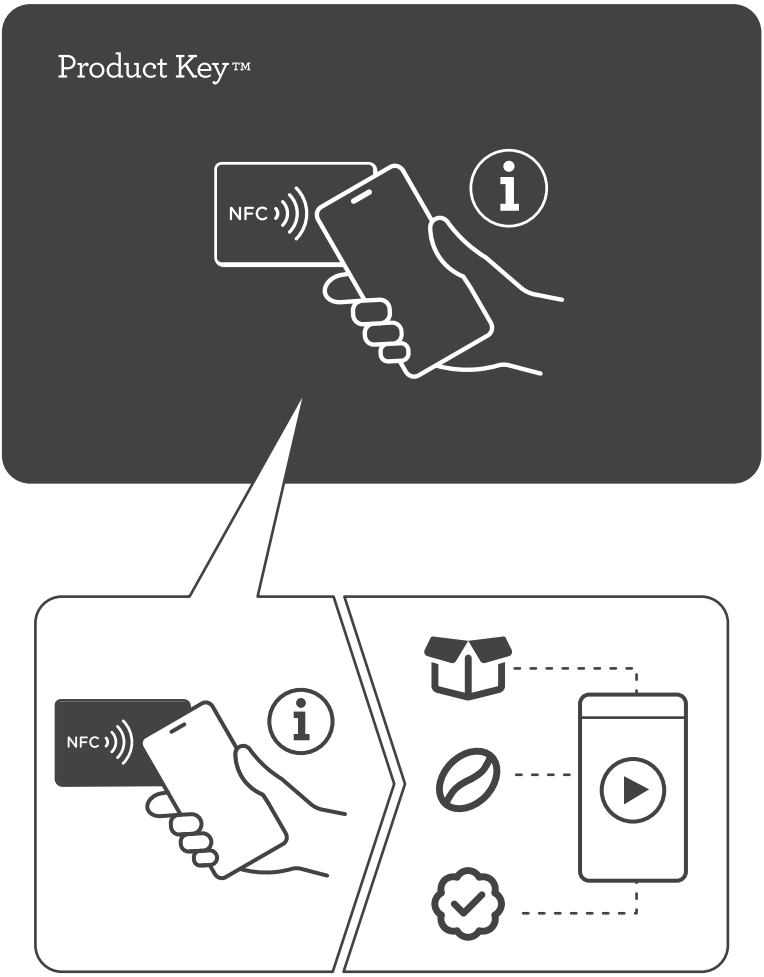
SES871V1



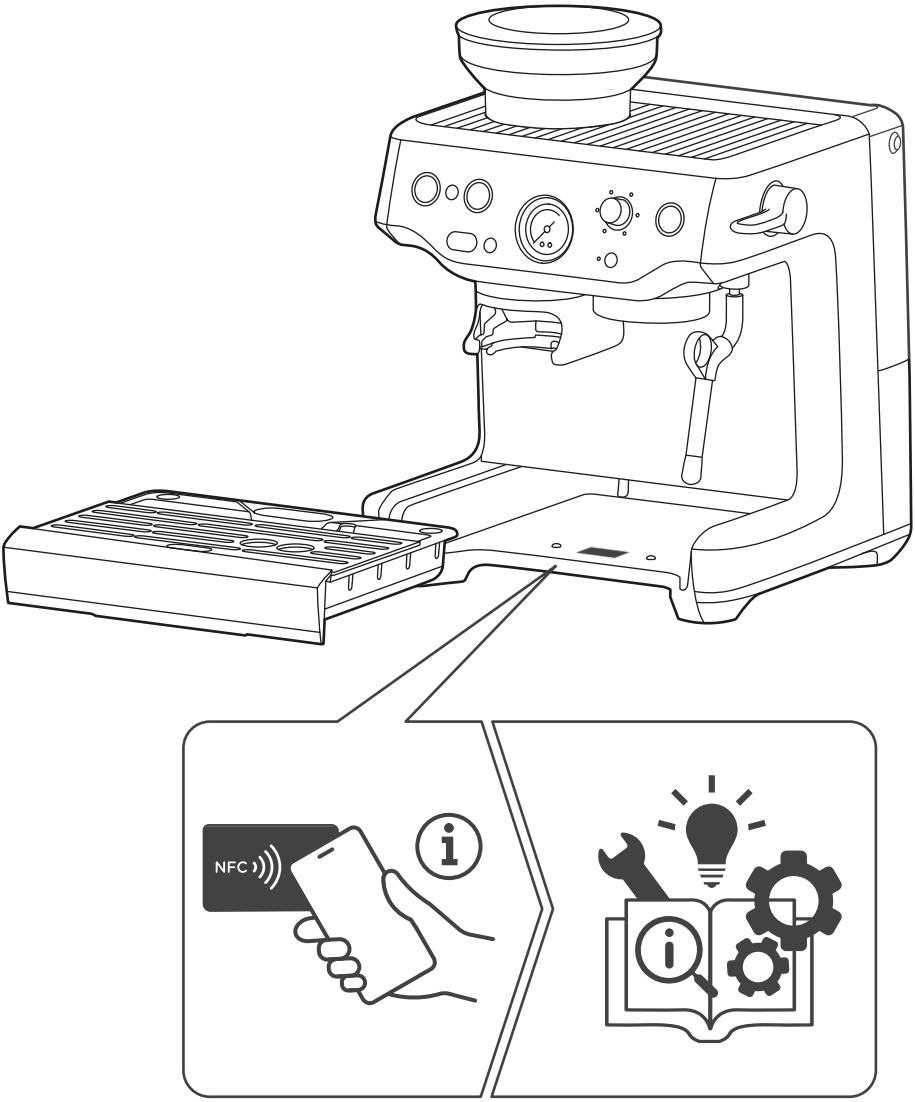
FI KÄYTTÖOPAS

Sage™

KOSKETA TUOTTEEN AVAINKORTTIA SAADAKSESI YKSITYISKOHTAISIA OPPAITA



KOSKETA NFC-TUNNISTETTA ÄLYPUHELIMELLASI SAADAKSESI TUKEA JA VERKKORESURSSEJA



SAGE® SUOSITTELEE TURVALLISUUTTA ENSIN

SAGE®-TUOTTEISSA OTAMME TURVALLISUUDEN VAKAVASTI. SUUNNITTELEMME JA VALMISTAMME LAITTEET AJATELLEN ENSISIJAISESTI SINUN TURVALLISUUTTASI. PYYDÄMME SINUA MYÖS NOUDATTAMAAN VAROVAISUUTTA KÄYTTÄESSÄSI SÄHKÖLAITTEITA JA NOUDATTAMAAN SEURAAVIA VAROTOIMIA.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

1. Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit, pistokkeen muovisuojus ja mahdolliset irrotettavat tarrat ennen laitteen käyttöä.
2. Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että sähkönsyöttösi vastaa laitteen pohjassa olevan arvokilven tietoja. Ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön, jos sinulla on kysyttävää.
3. Vikakytkimen (turvakytkimen) asentamista suositellaan lisäturvan saamiseksi kaikkien sähkölaitteiden käytössä. Turvakytkimiä, joiden nimellinen käyttövirta on enintään 30mA, suositellaan. Ota yhteyttä sähköasentajaan saadaksesi ammattilaisen neuvoja.
4. Poista ja hävitä turvallisesti pistokkeen suojakansi tukehtumisvaaran välttämiseksi pienten lasten osalta.
5. Varmista, että tuote on koottu oikein ennen käyttöä, ja kelaa virtajohto kokonaan auki ennen sen kytkemistä pistorasiaan ja laitteen käyttöä.
6. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
7. Aseta laite vakaalle, kuumuutta ja vettä kestävälle, tasaiselle ja kuivalle alustalle kauas tason reunasta, äläkä käytä sitä lämmönlähteen, kuten keittolevyn, uunin tai kaasulieden, päällä tai läheisyydessä.
8. Älä käytä laitetta tiskialtaan valuma-alustalla, puupinnoilla tai huokoisilla pinnoilla.
9. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
10. Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
11. Jos laite jätetään ilman valvontaa, puhdistetaan, siirretään, kootaan tai säilytetään, on espressokeitin aina sammutettava painamalla POWER-painiketta OFF-asentoon. Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
12. Tarkasta virtajohto, pistoke ja itse laite säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos havaitset minkäänlaisia vaurioita, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja palauta koko laite lähimpään valtuutettuun Sage-huoltokeskukseen tarkastusta, vaihtoa tai korjausta varten.
13. Pidä laite ja lisävarusteet puhtaina. Noudata tämän oppaan puhdistusohjeita. Kaikki toimenpiteet, joita ei ole lueteltu tässä oppaassa, tulee suorittaa valtuutetussa Sage-huoltokeskuksessa.
14. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen, aistien tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, elleivät he ole saaneet valvontaa tai opastusta laitteen käytöstä heidän turvallisuudestaan vastaavalta henkilöltä. Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset, jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
15. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
16. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta, elleivät he ole aikuisen valvonnassa.
17. Laite ja sen virtajohto tulee pitää lasten ulottumattomissa.
18. Älä käytä muita lisävarusteita kuin laitteen mukana toimitettuja.
19. Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.
20. Älä käytä muita nesteitä kuin kylmää vesijohtovettä. Emme suosittele voimakkaasti suodatetun, demineralisoidun tai tislatun veden käyttöä, sillä se voi vaikuttaa kahvin makuun ja tapaan, jolla espressokeitin on suunniteltu toimimaan.
21. Älä koskaan käytä laitetta ilman vettä vesisäiliössä.
22. Älä aseta laitteen päälle muuta kuin kuppeja.
23. Ole varovainen käyttäessäsi laitetta, sillä metallipinnat voivat kuumentua käytön aikana.
24. Höyrysuutin on asetettava valuma-astian päälle ja poissa ihmisistä ennen höyryvalitsimen kääntämistä ON-asentoon.
25. Älä kosketa kuumia pintoja. Anna tuotteen jäähtyä ennen sen siirtämistä tai osien puhdistamista.
26. Lämmityselementin pinta voi olla kuuma vielä käytön jälkeen.

27. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.
28. Kaikki muu huolto kuin puhdistus tulee suorittaa valtuutetussa Sage®-huoltokeskuksessa.
29. Älä käytä laitetta suljetussa tilassa tai kaapissa.
30. Noudata varovaisuutta kalkinpoistossa, sillä kuumaa höyryä saattaa vapautua. Varmista ennen kalkinpoistoa, että valuma-astia on tyhjä ja paikallaan.
31. Älä käytä myllyä ilman papusäiliön kantta paikallaan. Pidä sormet, kädet, hiukset, vaatteet ja välineet poissa papusäiliöstä käytön aikana.
32. Varmista, että suodatinkahva on tiukasti kiinnitetty suodatinpäähän ennen laitteen käyttöä. Älä koskaan irrota suodatinkahvaa uuton aikana, sillä laite on paineen alaisena. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja kuumasta höyrystä tai kahvista.
33. Laitteen virheellinen käyttö, kuten kahvin valmistaminen suodatinkahvassa ilman jotain mukana toimitetuista suodatinkoreista, voi aiheuttaa henkilövahingon ja/tai vaurioittaa laitteen ympärillä olevia pintoja.

⚠ HUOMIO
- Irrota suodatinkahva suodatinpäästä ennen maidon höyrytystä valmistaessasi maitopohjaista kahvia.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Kalkkikertymät tai tukkeutunut höyrysuutin voivat saada suodatinkahvan pyörimään tai löystymään. Jos näin käy, pidä suodatinkahvan kahvasta tiukasti kiinni ja pysäytä käyttö välittömästi. Jos näin ei tehdä, suodatinkahva voi irrota paineen alla, mikä voi aiheuttaa henkilövahingon tai vaurion.
- Älä avaa tai irrota mitään kahvikoneen osia käytön aikana.
- Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita laitteen vaurioitumisen välttämiseksi. Käytä sen sijaan puhdasta, pehmeää liinaa.

VEDENSUODATTIMEN ERITYISOHJEET
- Suodatinpatruuna tulee pitää lasten ulottumattomissa.
- Säilytä suodatinpatruunat kuivassa paikassa alkuperäispakkauksessaan.
- Suojaa patruunat kuumuudelta ja suoralta auringonvalolta.
- Älä käytä vaurioituneita suodatinpatruunoita.
- Älä avaa suodatinpatruunoita.
- Jos olet poissa pidemmän aikaa, tyhjennä vesisäiliö ja vaihda patruuna.

VIRRANHALLINTATOIMINTO
Tässä laitteessa on virranhallintatoiminto. Tietyn ajan kuluttua viimeisestä käytöstä tai säätimien käytöstä laite siirtyy automaattisesti virranhallintatilaan. Tässä tilassa laite kuluttaa vähän virtaa, jos se on edelleen kytkettynä päällä olevaan pistorasiaan. Energian säästämiseksi katkaise virta pistorasiasta tai irrota laite, kun sitä ei käytetä. Lisätietoja saat verkosta skannaamalla QR-koodin.
Laite siirtyy automaattisesti pois päältä -tilaan tai verkkoyhteydelliseen tilaan 29 minuutin käyttämättömyyden jälkeen; pois päältä -tilassa mitattu tehonkulutus on 0,13 W.

Suojataksesi tulipalolta ja sähköiskulta älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Symbolin mukaisesti laitetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Käytön päättyessä laite on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteille tarkoitettuun keräyspisteeseen tai niitä myyvään liikkeeseen. Lisätietoja voit kysyä oman kuntasi virkailijoilta.

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan). Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa. Täydelliset takuuehdot sekä ohjeet vaateen tekemiseen löydät osoitteesta www.sageappliances.com

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

OSAT

(katso kuva A seuraavalla sivulla)

A. Papusäiliön kansi
B. Papusäiliö
C. Integroitu tarkkuuskartiomylly
D. Annostelu-/jauhatuspainike
E. Korin valintapainike
F. Virtapainike
G. OLED-näyttö
H. Asetukset-/peruutuspainike
I. Irrotettava tampperi
J. Sisäänrakennettu vaaka-annostelupidike
K. Työvälineiden säilytystila
L. Tippa-alustan ritilä
M. Tippa-alustan suoja
N. Tippa-alusta
O. Espresson uuttopaineen mittari
P. Juomavalitsin
Q. Uuttopainike
R. Höyryn/kuuman veden vipu
S. Smooth Shot -painike
T. 2 l irrotettava vesisäiliö
U. 360 astetta kääntyvä höyrysuutin
V. Suodatinpää (gruppo)

LISÄVARUSTEET

(katso kuva B seuraavalla sivulla)

1. Annostelusuppilo™ 54
2. 2 kupillisen yksiseinäinen suodatinkori*
3. 1 kupillisen yksiseinäinen suodatinkori
4. 54 mm ruostumattomasta teräksestä valmistettu suodatinkahva
5. Vedensuodatin ja sen pidike
6. Kalkinpoistojauhe
7. Suodatinpään puhdistusjauhe
8. Puhdistuslevy
9. Puhdistusharja
10. Höyrysuuttimen puhdistusväline
11. Kuusiokoloavain
12. Maitokannu ruostumatonta terästä

* 2 kupillisen yksiseinäinen suodatinkori on asennettu valmiiksi suodatinkahvaan.

OMINAISUUDET

THERMOCOIL-LÄMMITYSJÄRJESTELMÄ
Sisäänrakennettu ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämmityskierukka säätää veden lämpötilan tarkasti.

INTEGROITU KARTIOMYLLY
Integroidussa kartiomyllyssä on 30 jauhatusasetusta, mikä antaa sinulle enemmän hallintaa eri kahvipapujen ja paahtoprofiilien jauhatukseen. Hienosäädä jauhatuskarkeutta optimaalisen uuton saavuttamiseksi.

VIILEÄNÄ PYSYVÄ HÖYRYSUUTIN
Suunniteltu tuottamaan täyden höyrytehon maidon vaahdotukseen, samalla kun ulkopinta pysyy huomattavasti viileämpänä käytön aikana ja sen jälkeen.

PAINOON PERUSTUVA ANNOSTELU
Acaia-teknologian voimalla toimiva, suoraan jauhatuspidikkeeseen rakennettu punnitusanturi mittaa jauhetun kahvin painoa reaaliajassa jauhatuksen aikana, mikä takaa tarkan ja tasaisen annostelun.

SMOOTH SHOT

Smooth Shot käyttää Auto Flow Control -toimintoa seuratakseen ja säätääkseen älykkäästi veden virtausta uuton aikana, mikä auttaa ylläpitämään ihanteellisen kosketusajan jokaiselle kahvijuomalle. Tämä auttaa tuottamaan sulavamman, tasapainoisemman makuisen espresson vähemmällä manuaalisella säädöllä.

JAUHATUSKARKEUDEN OHJAUS

Jauhatuskarkeuden ohjaus suosittelee pieniä säätöjä jauhatuksen hienosäätämiseksi tarvittaessa, jotta löydät parhaimman makuisen annoksen nopeammin ja tuhlaat vähemmän papuja matkan varrella. Noudata näytön ohjeita ja säädä jauhatuskarkeuden valitsinta laitteen vasemmalla puolella. Jauhatuskarkeuden ohjaus aktivoituu automaattisesti, kun Smooth Shot on päällä, mutta se voidaan poistaa käytöstä Asetuksista.

LED-NÄYTTÖ
Pieni näyttö, joka ilmaisee jauhatuskarkeuden, uuton tilan, lämpötilan ja huoltotarpeet.

COLD BREW
Cold Brew -toiminto käyttää hallittua, matalan lämpötilan uuttoprosessia. Prosessi kestää noin 90 sekuntia ja tuottaa pehmeän, miedon kahvin!

OMA KUUMAVESISUUTIN
Oma kuumavesisuutin teen valmistukseen ja kuppien esilämmitykseen.

Fig. A

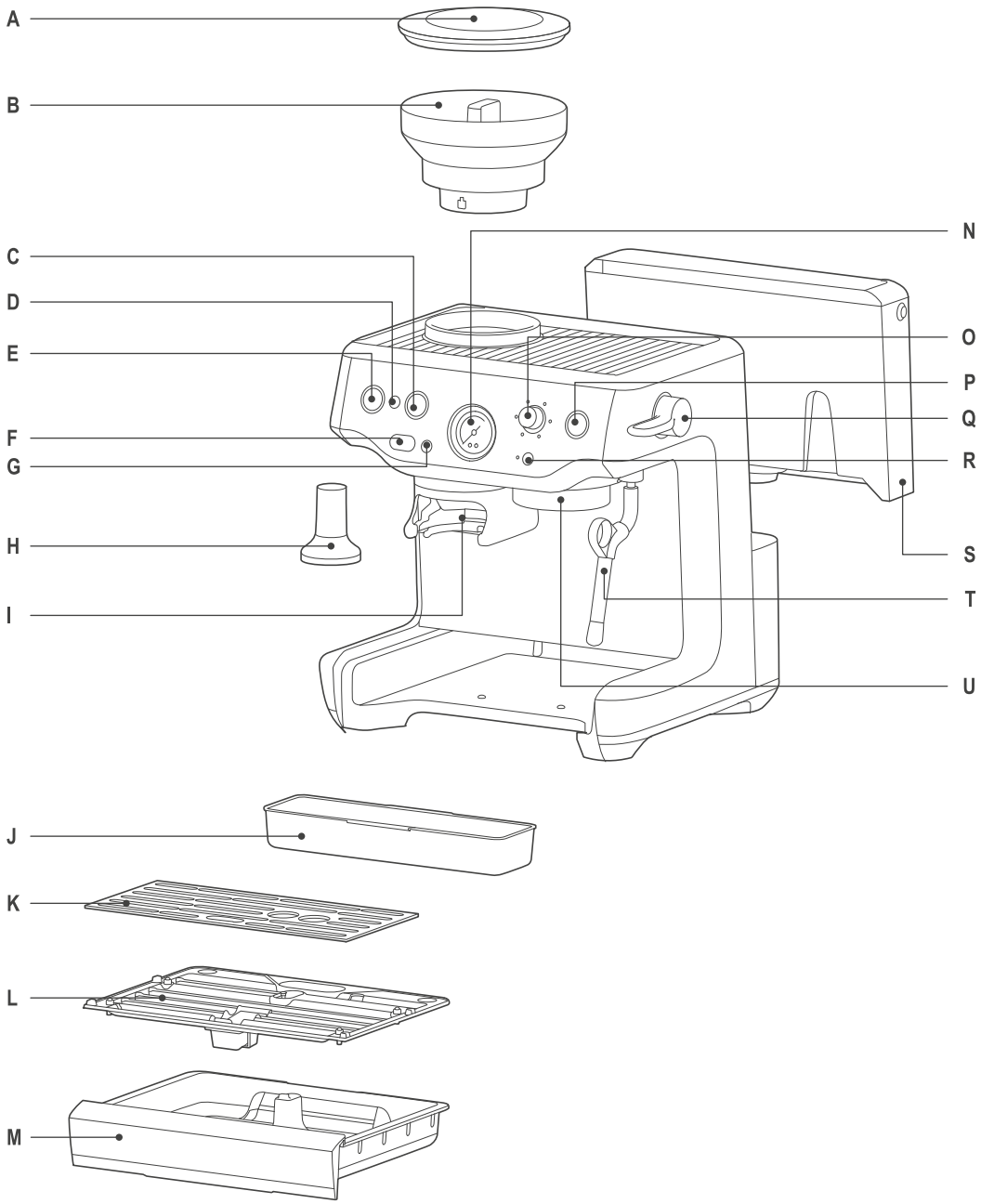
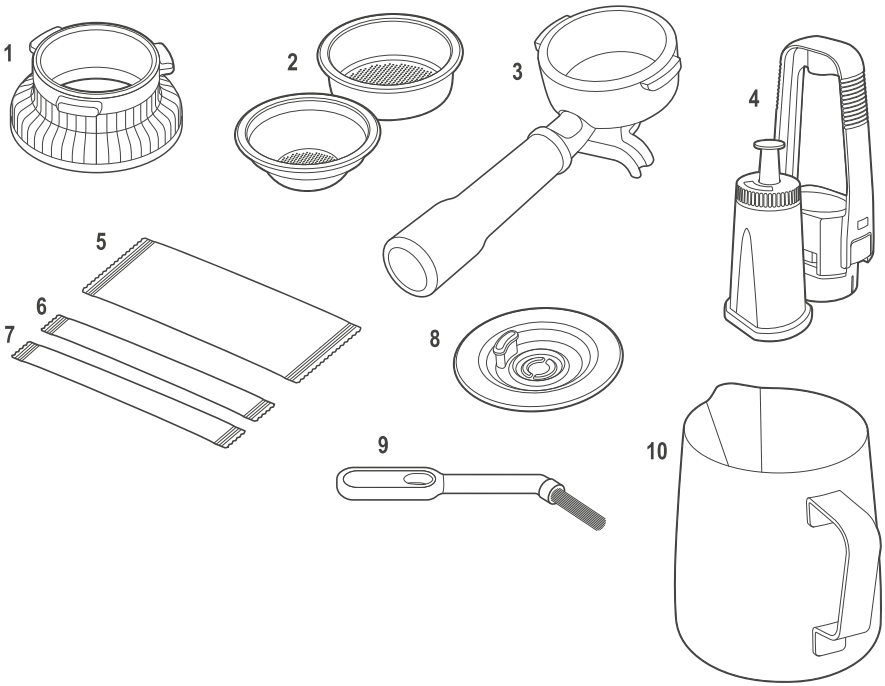


Fig. B



KOKOAMINEN

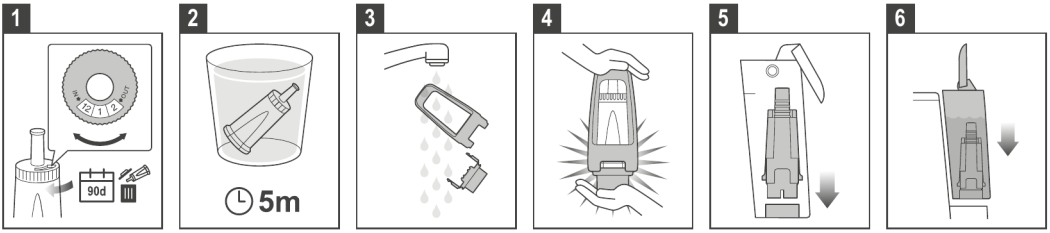
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Laitteen valmistelu.

Poista ja hävitä kaikki espressokeittimeen kiinnitetyt merkinnät ja pakkausmateriaalit. Varmista, että kaikki osat ja lisävarusteet on poistettu laatikosta ennen pakkauksen hävittämistä. Irrota laitteen takana oleva vesisäiliö vetämällä vesisäiliön kahvasta. Puhdista osat ja lisävarusteet (vesisäiliö, suodatinkahva, suodatinkorit, maitokannu) lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtele hyvin ja kuivaa huolellisesti.

Vedensuodattimen asennus (Fig. C)

Fig. C



1. Poista vedensuodatin ja sen pidike muovipussista.
2. Liota suodatinta kylmässä vedessä 5 minuuttia.
3. Huuhtele suodatin kylmällä vedellä.
4. Aseta suodatin pidikkeeseen.
5. Aseta muistutus seuraavan kuukauden vaihtoa varten. Suositellaan suodattimen vaihtamista 3 kuukauden välein.
6. Aseta suodatin pidikkeeseen.
7. Asentaaksesi kootun suodattimen pidikkeen vesisäiliöön, kohdista pidikkeen pohja vesisäiliön sisällä olevaan sovittimeen. Lukitse paikalleen painamalla alas.

HUOMAA
Vedensuodattimen vaihtaminen kolmen kuukauden välein vähentää laitteen kalkinpoistotarvetta. Suodattimia voi ostaa osoitteesta www.sageappliances.com.

TOIMINTO

VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

- Varmista, että papusäiliö on lukittu paikalleen.
- Varmista, että vedensuodatin on asetettu oikein vesisäiliöön.
- Käytä vesisäiliön yläosassa olevaa kahvaa nostaaksesi sen pois laitteesta.
- Täytä vesisäiliö kylmällä juomakelpoisella vesijohtovedellä MAX-merkkiin asti säiliön sivussa.
- Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen ja paina alas varmistaaksesi, että se on oikein paikallaan ja kiinnittynyt laitteeseen.

HUOMAA
Jos vesisäiliön vedenpinta on alle vähimmäismerkin (MIN), espressokeitin ei toimi oikein.

PAPUSÄILIÖN KIINNITTÄMINEN

- Aseta papusäiliö paikalleen laitteen päälle.
- Lukitse papusäiliö kääntämällä kiekkoa.
- Täytä papusäiliö tuoreilla pavuilla.

TIPPA-ALUSTAN KIINNITTÄMINEN

- Aseta tippa-alustan ritilä alustan päälle.

• Työnnä tippa-alusta laitteeseen.

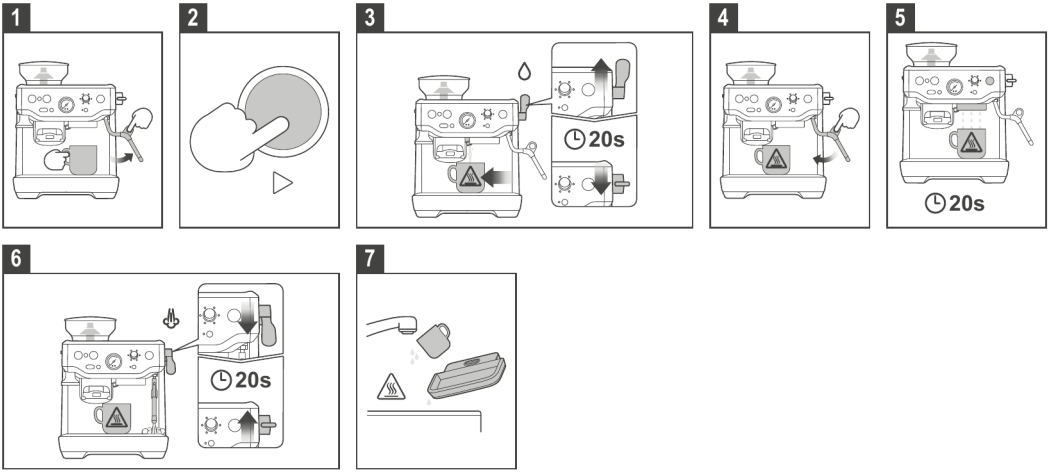
YLEISKÄYTTÖ

Tarkista, että vesisäiliö on täytetty kylmällä vesijohtovedellä enimmäismerkkiin asti.

• Kytke virtajohto pistorasiaan.
• Paina POWER-painiketta. POWER-painikkeen valo vilkkuu laitteen lämmetessä.

LAITTEEN ESITÄYTTÖ JA HUUHTELU ENSIMMÄISELLÄ KÄYTTÖKERRALLA (Fig. D)

Fig. D



Suosittelemme vesihuuhtelun suorittamista varmistaaksesi, että laite on valmisteltu.

HUOMAA

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, se kehottaa automaattisesti suorittamaan vesihuuhtelun. Noudata näytön ohjeita tai alla olevia vaiheita.

1. Aseta kuppi suodatinpään alle ja paina 2 CUP -painiketta johtaaksesi kuumaa vettä suodatinpään läpi.
2. Aseta höyrysuutin valuma-astian päälle. Paina vipu alas 'Steam'-asentoon ja aktivoi höyry 10 sekunnin ajaksi.
3. Aseta kuppi kuumavesisuuttimen alle. Nosta vipu ylös 'Hot Water'-asentoon ja anna veden virrata suuttimen läpi 10 sekunnin ajan.
4. Tyhjennä kupin sisältö.
5. Toista tämä jakso 3 kertaa. Tyhjennä valuma-astian sisältö ja täytä vesisäiliö maks-viivaan asti.

⚠ HUOMIO

• Kuumaa vettä. Palovammavaara. Käsittele varovasti tyhjentäessäsi säiliötä ja valuma-astiaa.
• Pidä valuma-astia aina paikallaan laitteen ollessa päällä. Kuumaa vettä valuu valuma-astiaan kahviuuttojen ja höyrytyksen välillä, ja se voi valua yli tai roiskua, jos alusta poistetaan.

HUOMIO

• Täytä vesi päivittäin. Vesisäiliö tulee täyttää raikkaalla, kylmällä vesijohtovedellä ennen jokaista käyttökertaa.
• Älä käytä tässä laitteessa voimakkaasti suodatettua, demineralisoitua tai tislattua vettä. Se voi vaikuttaa kahvin makuun.

SUODATINKORIT

Tässä laitteessa on yksiseinäiset suodatinkorit yhdelle ja kahdelle kupilliselle. Käytä 1 kupillisen suodatinkoria yhden kupillisen valmistukseen ja 2 kupillisen koria kahden kupillisen tai vahvemman yhden kupillisen tai mukin valmistukseen.

Säädä jauhatusmäärää ja -karkeutta, jos vaihdat 1 kupillisen suodatinkorista 2 kupillisen koriin tai päinvastoin. Mukana toimitetut suodatinkorit on suunniteltu seuraaville määrille:

- 1 KUPILLISEN suodatinkori = 8–12 g
- 2 KUPILLISEN suodatinkori = 16–22 g

YKSISEINÄISET SUODATINKORIT
Yksiseinäisiä suodatinkoreja tulee käyttää, kun jauhat tuoreita kokonaisia kahvipapuja.
Tämä antaa sinulle mahdollisuuden kokeilla jauhatusta ja annostusta tasapainoisemman espresson luomiseksi.

HUOMAA
Suosittelemme **Smooth Shot** -toiminnon aktivointia käytettäessä yli 30 päivää vanhoja papuja paahtopäivästä tai kaupan valmiita papuja.

JAUHATUS

HUOMAA
Tämä laite on suunniteltu kokonaisten, paahdettujen kahvipapujen jauhamiseen. Vältä paahtamattomien (vihreiden) papujen tai erittäin kovien, tiiviiden paahdettujen papujen (esim. joidenkin erittäin vaaleiden paahtojen) jauhamista. Nämä pavut eivät välttämättä jauhaudu oikein kartiomyllyssä ja voivat vahingoittaa jauhatusmekanismia. Sopimattomien papujen jauhamisesta aiheutuva vahinko katsotaan väärinkäytöksi, eikä sitä kata tuotetakuu.

JAUHATUSKARKEUDEN ASETTAMINEN
Jauhatuskarkeus vaikuttaa veden virtausnopeuteen kahvin läpi suodatinkorissa sekä espresson makuun. Jauhatuskarkeutta asetettaessa sen tulee olla hieno, mutta ei liian hieno ja jauhemainen.
JAUHATUSKARKEUS-kiekossa on 30 asetusta. Säädä jauhatusta kääntämällä kiekkoa laitteen takaosaa kohti hienommaksi tai laitteen etuosaa kohti karkeammaksi. Mitä pienempi numero, sitä hienompi jauhatus. Mitä suurempi numero, sitä karkeampi jauhatus. Suosittelemme aloittamaan asetuksesta nro 20 ja säätämään tarpeen mukaan. Alkuasetuksen aikana saattaa tarvita muutaman jauhatuskarkeuden säädön, laitteen suositusten ohjaamana, laitteen kalibroimiseksi ja säätämiseksi.

HUOMAA
Mylly sammuu automaattisesti, kun papuja on liian vähän annoksen täyttämiseksi.

PAINOON PERUSTUVA ANNOSTELU (SISÄÄNRAKENNETTU VAAKA)
Näin se toimii
- Laite mittaa jauhetun kahvin painoa reaaliajassa suodatinkahvan pidikkeeseen sisäänrakennetun punnitusanturin avulla.
- Näyttö näyttää annoksen grammoina reaaliajassa, jolloin voit seurata annosta jauhatuksen aikana.
- Jauhatus pysähtyy automaattisesti, kun tavoiteannos on saavutettu.
- Tarkkuusanturit varmistavat tarkan annostelun.
- Annostelu perustuu painoon ajan sijaan, joten tulokset pysyvät tasaisina riippumatta jauhatukseen kuluvasta ajasta.

Käyttäjän hyödyt
- Poistaa aikaan perustuvaan jauhatukseen liittyvän arvailun.
- Parantaa annoksen tasalaatuisuutta tarkan annoksen hallinnan avulla.
- Vähentää kahvihukkaa estämällä yli- tai aliannostelun.

HUOMAA
- Varmista, että laite on päällä.
- Varmista, että papusäiliö on täytetty.
- Varmista, että suodatinkahva on puhdas ja kuiva.

Vaiheittainen opas
1. Aseta annostelusuppilo suodatinkahvaan.
2. Aseta suodatinkahva annostelusuppilon kanssa jauhatuspidikkeeseen.

3. Tarkista annosasetus: Laitteessa on oletusannosasetus kullekin korikoolle. Säädä annosta asetusvalikosta.
4. Aloita jauhatus: Paina jauhatuksen aktivointipainiketta. Mylly alkaa annostella jauhettua kahvia suodatinkahvaan.
5. Seuraa annosta: Tarkkaile reaaliaikaista painonäyttöä annoksen kasvaessa. Näytetty arvo päivittyy jatkuvasti jauhatuksen aikana.
6. Salli automaattinen pysäytys: Mylly pysähtyy automaattisesti, kun tavoiteannos on saavutettu.

HUOMAA
Älä koske suodatinkahvaan jauhatuksen aikana. Kosketus voi aiheuttaa epätarkkoja painomittauksia.

7. Irrota suodatinkahva: Kun jauhatus on pysähtynyt, irrota suodatinkahva ja annostelusuppilo varovasti pidikkeestä.
8. Siirry tamppaukseen: Jakaudu ja tamppaa kahvi tasaisesti ennen uuttoa.
9. Tamppauksen jälkeen irrota annostelusuppilo suodatinkahvasta ennen uuttoa.

HUOMAA
- Sisäänrakennettu vaaka mittaa vain jauhatuksen aikana. Se ei mittaa uuttosaantoa.
- Järjestelmä tarjoaa tarkkuusmittauksia tasaisen annostelun varmistamiseksi.

VINKKEJÄ
- Säilytä tasainen jauhatuskarkeus (ellei laite suosittele muuta) ja tuoreet pavut toistettavien tulosten saamiseksi.
- Vältä laitteen kolhimista tai siirtämistä jauhatuksen aikana, sillä se voi vaikuttaa tarkkuuteen.
- Kahvipavut ovat luonnontuote; tiheys voi vaihdella paahdon, lajikkeen ja jauhatuskarkeuden mukaan. Vaikka kori on suunniteltu 18 g:n annokselle, jotkin kahvit saattavat täyttää enemmän (tai jopa vähemmän) tilavuutta ja valua yli kyseisellä painolla. Jos näin käy, käytä annostelusuppiloa siistimpään työnkulkuun tai vähennä (säädä) annosta hieman.
- Älä koske tai pidä kiinni suodatinkahvasta jauhatuksen aikana.
- Varmista, ettei laitteeseen vaikuta ulkoisten laitteiden tärinä annostelun aikana.

MANUAALINEN ANNOSTUS
- Paina ja pidä jauhatuspainiketta, kunnes haluttu annos on saavutettu, ja vapauta sitten painike.

HUOMAA
Jos DOSE-painike ei pala, tarkista, että suodatinkahva on asetettu tukevasti pidikkeeseen ja papusäiliö on lukittu paikalleen.

NÄIN TEET KAHVIA
Suodatinpään huuhtelu.
Ennen kuin asetat suodatinkahvan suodatinpäähän, anna veden virrata lyhyesti suodatinpään läpi kaksoisnapauttamalla Play-painiketta. Tämä huuhtelee pois mahdolliset jauhetun kahvin jäämät suodatinpäästä ja tasaa lämpötilan ennen uuttoa.

Suodatinkahvan kiinnitys

VAROITUS
ÄLÄ aseta suodatinkahvaa suodatinpäähän annostelusuppilon ollessa kiinnitettynä.

- Irrota annostelusuppilo varovasti suodatinkahvasta.
- Aseta suodatinkahva suodatinpäähän ja käännä kahvaa keskelle, kunnes tunnet vastusta.
- Valitse haluamasi kahvi kääntämällä juomavalitsinta:
- Yksinkertainen espresso.
- Kaksinkertainen espresso.
- Lungo-espresso.
- Cold Brew.
- Mukautettu espresso.
- Mukautettu Cold Brew.

Espresson uutto

- Aseta yksi tai kaksi esilämmitettyä kuppia suodatinkahvan alle.
- Käynnistä uutto painamalla **Play**-painiketta.

HUOMAA
Säädä jauhatuskarkeutta, jos se on liian hieno tai karkea, ja toista uutto. (Uutto-opas seuraavalla sivulla).

Makuprofiili

Hyvin uutettu espresso tasapainottaa makeuden, happamuuden ja katkeruuden. Makuun vaikuttavat seuraavat muuttujat:

- Kahvipapun tyyppi.
- Paahtoaste.
- Papujen tuoreus.
- Jauhatuskarkeus (karkea tai hieno).
- Jauhetun kahvin annos.

SMOOTH SHOT

Laite seuraa ja säätää automaattisesti uuttoa reaaliajassa parantaakseen annoksen tasalaatuisuutta.
Tämä ominaisuus on aktiivinen espresson uuton aikana.

Uuton aikana (nopeat annokset).

- Laite analysoi virtausnopeutta ensimmäisten sekuntien aikana sisäänrakennetun virtausmittarin avulla.
- Jos nopea annos havaitaan, pumppu käy pienemmällä teholla.
- Pumppu säätää sitten automaattisesti painetta ja virtausta uuton vakauttamiseksi.
- Laite pyrkii noin 25–30 sekunnin kokonaisuuttoaikaan.
- Tuloksena on tasapainoisempi espresso, jolla on tasainen ulkonäkö ja crema.

Uuton jälkeen (nopeat annokset).

- Laite saattaa antaa suosituksen jauhatuskarkeudesta.
- Noudata näytön ohjeita säätääksesi jauhatuskarkeutta tulevien annosten parantamiseksi.

Uuton aikana (hitaat tai tukkeutuneet annokset).

- Jos annos on erittäin hidas tai rajoittunut, automaattinen säätö on rajallinen.
- Laite jatkaa uuttoa, mutta se saattaa kestää pidempään kuin tavoiteaika.

Uuton jälkeen (hitaat tai tukkeutuneet annokset).

- Jauhatuskarkeuden suositus saatetaan näyttää.
- Säädä karkeampaan jauhatukseen ennen seuraavaa uuttoa.

HUOMAA

- Smooth shot optimoi useimmat nopeiden annosten tapaukset, jotka johtuvat yleensä väärästä tai vanhentuneesta kahvista.
- Hitaiden tai tukkeutuneiden annosten kohdalla tarvitaan manuaalista jauhatuskarkeuden säätöä suorituskyvyn parantamiseksi.
- Parhaan tuloksen saat käyttämällä tuoreita kahvipapuja ja säätämällä jauhatuskarkeutta suositusten mukaisesti.

UUTTO-OPAS (VAIN ESPRESSO)

	JAUHATUS	JAUHATUSANNOS	TAMPPAUS	UUTTOAIKA
YLIUUTETTU KITKERÄ • KARHEA	Liian hieno	Liikaa	Liian raskas	Yli 40 s
TASAPAINOINEN	Optimaalinen	8-12 g (1 kupillinen) 16-22 g (2 kupillista)	10-15 kg	25-35 s
ALIUUTETTU KEHITTYMÄTÖN • HAPAN	Liian karkea	Liian vähän	Liian kevyt	Alle 20 s

NÄIN TEET COLD BREW -KAHVIA

VINKKEJÄ
- Käytä keskipaahdettuja papuja tasapainoisen maun saamiseksi.
- Kevyemmän maun saat lisäämällä jäätä laimentaaksesi cold brew'ta.
- Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä. Veden lämpötila vaikuttaa cold brew'n lopulliseen lämpötilaan.

ENNEN ALOITTAMISTA
- Täytä vesisäiliö raikkaalla, kylmällä vedellä.
- Käytä tuoreesti jauhettua kahvia.
- Varmista, että suodatinkahva ja suodatinkori ovat puhtaat ja kuivat.

HUOMAA
Cold brew voidaan tehdä heti laitteen käynnistämisen jälkeen. Jos laitetta ei ole käytetty kuumiin juomiin, huuhtelua ei tarvita. Ohittaaksesi huuhtelun, valitse Cold Brew heti käynnistyksen jälkeen.

TOIMENPIDE

1. Valitse Cold Brew -tila.

- Valitse Cold Brew laitteesta.

2. Suorita cold brew -huuhtelu tarvittaessa (varmista, ettei suodatinkahvaa ole suodatinpäässä).

3. Valmistele kahvi.

- Aseta vähintään 150 ml:n kuppi suodatinpään alle.
- Aseta suodatinkori suodatinkahvaan.
- Aseta annostelusuppilo suodatinkahvaan.
- Annostele jauhettua kahvia suodatinkoriin.
- Tamppaa kahvi tasaisesti tasaisen pinnan luomiseksi.
- Tamppauksen jälkeen irrota annostelusuppilo suodatinkahvasta.
- Aseta suodatinkahva suodatinpäähän ja lukitse se tiukasti paikalleen.

4. Automaattinen uuttoprosessi.

Laite suorittaa seuraavan sarjan automaattisesti:
- **Esiuutto** (10 sekuntia): Hellä kylmän veden virtaus kostuttaa kahvikakun.
- **Turvotustauko** (25 sekuntia): Vedenvirtaus pysähtyy, jolloin kahvi pääsee laajenemaan ja kehittämään makua.
- **Uutto**: Laite tuottaa noin 150 ml cold brew -kahvia.

HUOMAA
Koko prosessi kestää noin 2 minuuttia.

5. Tarjoile.

- Poista kuppi, kun uutto on valmis.
- Tarjoile sellaisenaan tai lisää jäätä, maitoa tai makeutusainetta halutessasi.

KUUMAN KAHVIN VALMISTUKSEN JÄLKEEN

Jos ennen cold brew'n valmistusta on tehty kuuma espresso tai muu kuuma juoma:

- Noudata näytön ohjeita järjestelmän huuhtelemiseksi.
- Anna laitteen annostella enintään noin 60 ml vettä.
- Tämä poistaa jäljellä olevan kuuman veden optimaalisen cold brew -maun varmistamiseksi.

TÄRKEÄÄ

Huuhtelun laiminlyönti voi johtaa korkeampaan uuttolämpötilaan ja heikompaan makulaatuun.

KAHVIMÄÄRIEN SÄÄTÄMINEN

1. Paina ja pidä juomavalitsinta valitun kahvin kohdalla 2 sekunnin ajan.
2. Säädä määrää ylös- tai alaspäin kääntämällä kiekkoa.
3. Vahvista valinta painamalla kiekkoa.

HUOMAA

Smooth shot -toiminto voidaan aktivoida vain oletusjuomakoolle.

HÖYRYN/KUUMAN VEDEN VIVUN KÄYTTÖ

VIILEÄNÄ PYSYVÄ HÖYRYSUUTIN

MAIDON VAAHDOTUS:

Huuhtele höyrysuutin

- Aseta höyrysuuttimen kärki valuma-astian päälle.
- Paina vipu alas STEAM-asentoon höyryn ja lämmityselementtien huuhtelemiseksi.
- Odota, kunnes lämpeneminen on valmis, huuhtele muutama sekunti ja siirrä vipu takaisin standby-asentoon.

Maidon käsittely

- Aseta höyrysuuttimen kärki maitokannuun, noin 1–2 cm maidon pinnan alle.
- Aseta höyrysuutin lähelle kannun oikeaa reunaa kello 3 -asentoon. Varmista, ettei höyrysuutin kosketa kannua.
- Paina vipu alas STEAM-asentoon aloittaaksesi maidon käsittelyn.
- Kun maito saavuttaa suositellun lämpötilan, siirrä vipu takaisin standby-asentoon ennen maitokannun poistamista.

Höyrysuuttimen puhdistus

- Aseta maitokannu sivuun.
- Pyyhi höyrysuutin heti kostealla liinalla.
- Suuntaa höyrysuuttimen kärki valuma-astian päälle ja käynnistä höyry hetkeksi poistaaksesi sisälle jääneen maidon.
- Kaada vaahdotettu maito suoraan espressoon.

HUOMAA

- 3 minuutin jatkuvan höyrytyksen jälkeen laite poistaa automaattisesti höyrytoiminnon käytöstä. Jos näin tapahtuu, siirrä vipu takaisin standby-asentoon.
- Höyrytysjakson jälkeen laite suorittaa automaattisesti huuhtelun jäähdyttääkseen lämmittimen uuttolämpötilaan. Pidä valuma-astia paikallaan tämän prosessin aikana.

Kuuman veden annostelu

HUOMAA
- Laitteen on huuhdeltava höyry ennen kuin kuumaa vettä voidaan annostella.
- Kuuman veden enimmäismäärä on 240 ml.

- Nosta vipu ylös HOT WATER -asentoon.
- Pysäytä veden virtaus siirtämällä vipu takaisin standby-asentoon.

VAROITUS
Kuuman veden lämpötila on noin 90 °C (194 °F). Käsittele kuumia juomia varoen palovammojen välttämiseksi.

VINKKEJÄ MAIDON KÄSITTELYYN
- Maidon käsittelyssä on kaksi vaihetta: venyttäminen ja lämmittäminen. Näiden kahden toiminnon tulisi sulautua yhdeksi, tavoitteena silkkisen pehmeä, vaahdotettu maito oikeassa lämpötilassa.
- Aloita tuoreella kylmällä maidolla valintasi mukaan.
- Täytä maitokannu (älä ylitäytä).
- Aseta höyrykärki valuma-astian päälle ja paina vipu alas standby-asennosta höyry-asentoon, ja odota, kunnes höyry virtaa voimakkaasti.
- Nosta vipu takaisin standby-asentoon keskeyttääksesi höyryn, ja aseta 8 sekunnin kuluessa höyrysuuttimen kärki maitokannuun ja paina vipu alas STEAM-asentoon.
- Varmista, että höyrykärki on 1–2 cm maidon pinnan alla, lähellä kannun oikeaa reunaa kello 3 -asennossa.
- Pidä kärki hieman maidon pinnan alla, kunnes maito pyörii myötäpäivään muodostaen pyörteen.
- Maidon pyöriessä laske kannua hitaasti. Tämä tuo höyrykärjen maidon pinnalle ja alkaa tuoda ilmaa maitoon. Saatat joutua varovasti rikkomaan maidon pinnan kärjellä saadaksesi maidon pyörimään tarpeeksi nopeasti.
- Pidä kärki pinnalla tai hieman sen alla ylläpitäen pyörrettä. Vaahdota maitoa, kunnes riittävä määrä on saavutettu.
- Laske kärki pinnan alle, mutta pidä maidon pyörre käynnissä. Maito on oikeassa lämpötilassa, kun kannu tuntuu mukavan lämpimältä kosketettaessa.
- Siirrä vipu takaisin standby-asentoon ennen maitokannun poistamista höyrysuuttimesta.
- Aseta kannu sivuun, paina vipu alas höyryyn huuhdellaksesi mahdollisen maidon jäämän höyrysuuttimesta, nosta vipu ylös standby-tilaan ja pyyhi sitten höyrysuutin kostealla liinalla.
- Napauta kannua pöytään poistaaksesi mahdolliset kuplat.
- Pyörittele kannua tasoittaaksesi ja yhdistääksesi rakenteen uudelleen.
- Kaada maito suoraan espressoon.

VINKKI
Avain on työskennellä nopeasti, ennen kuin maito alkaa erottua.

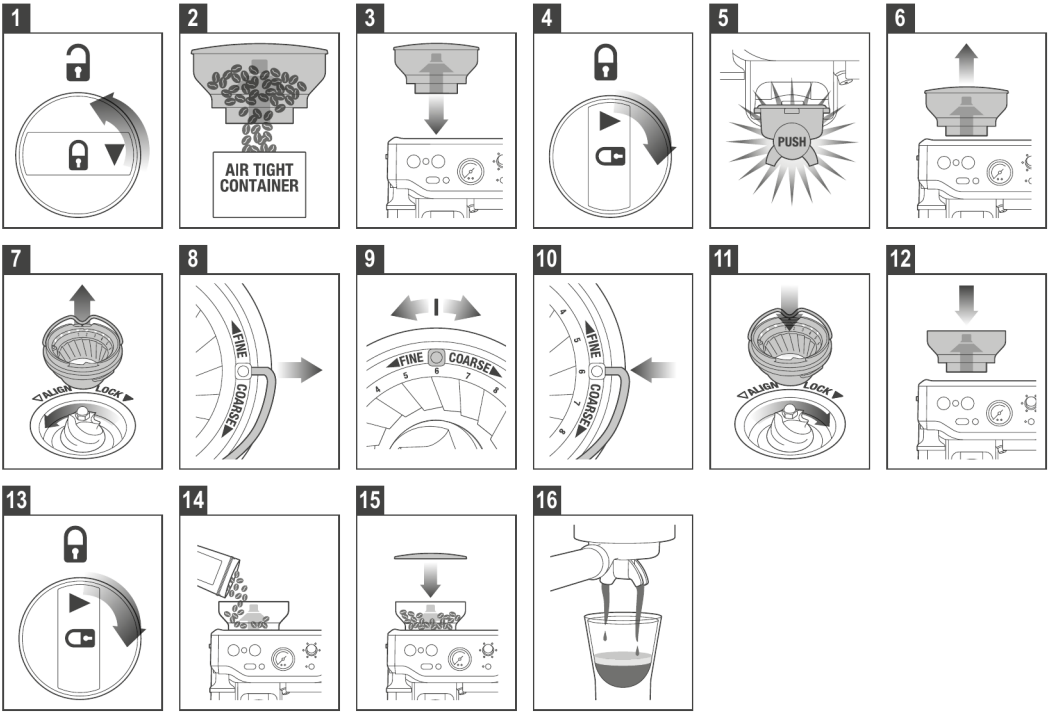
HUOMIO: PALOVAMMAN VAARA
Paineistettua höyryä voi vapautua vielä senkin jälkeen, kun laite on sammutettu. Lapsia on aina valvottava.

UUTTOLÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN
Eri kahvipavut tarvitsevat erilaisia veden lämpötiloja optimaalisen maun uuttamiseksi. Uuttolämpötilaa voidaan säätää oletusasetuksesta:

TOIMENPIDE
1. Avaa asetusvalikko painamalla ja pitämällä LED-näytön vieressä olevaa asetuspainiketta.
2. Siirry Uuttolämpötila-kohtaan kääntämällä kiekkoa.
3. Valitse papujasi vastaava paahtotyyppi kääntämällä kiekkoa: Vaalea, Keskitumma, Tumma tai Kofeiiniton.
4. Vahvista paahtotyyppi ja siihen liittyvä lämpötila painamalla kiekkoa.

KARTIOMYLLYN SÄÄTÖ (Fig. E)
Jotkin kahvityypit saattavat vaatia saatavilla olevaa aluetta korkeamman tai matalamman asetuksen ihanteellisen uuton tai keiton saavuttamiseksi. Espressokeittimen ominaisuus on tämän alueen laajentaminen säädettävällä ylemmällä myllyn terällä. Suosittelemme tekemään vain yhden säädön kerrallaan.

Fig. E



1. Avaa papusäiliön lukitus.
2. Pidä papusäiliötä astian yllä ja vapauta pavut astiaan kääntämällä kiekkoa.
3. Kohdista papusäiliö paikalleen.
4. Käytä myllyä, kunnes se on tyhjä.
5. Irrota papusäiliö.
6. Irrota ylempi jauhatusterä.
7. Irrota lankakahva jauhatusterän molemmilta puolilta.
8. Siirrä säädettävää ylempää jauhatusterää yksi numero karkeammaksi tai hienommaksi.
9. Kohdista numero kahvan aukon kanssa.
10. Aseta lankakahva jauhatusterän molemmilta puolilta.
11. Paina ylempi jauhatusterä tiukasti paikalleen.
12. Lukitse ylempi jauhatusterä.
13. Kohdista papusäiliö paikalleen.
14. Lukitse papusäiliö.
15. Tarkista uuttosi.

HUOMAA
Ulompi jauhatusterä on asetettu arvoon 6 uutena.

PALAUTA TEHDASASETUKSET
Suorittaaksesi tehdasasetusten palautuksen ja palauttaaksesi laitteen kaikki oletusasetukset, paina ja pidä LED-näytön vieressä olevaa asetuspainiketta ja selaa asetusvaihtoehtoja, kunnes 'Factory Reset' näkyy. Paina kiekkoa ja vahvista.

HOITO JA PUHDISTUS

VEDENSUODATTIMEN VAIHTO VESISÄILIÖSSÄ
Mukana toimitettu vedensuodatin auttaa vähentämään kalkin kertymisriskiä monissa sisäisissä toimintaosissa. Vedensuodattimen vaihtaminen kolmen kuukauden välein vähentää laitteen kalkinpoistotarvetta. Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme vaihtamaan vedensuodattimen useammin.

⚠ VAROITUS
Säännöllisen käytön jälkeen kova vesi voi aiheuttaa mineraalikertymiä monissa sisäisissä toimintaosissa, mikä heikentää veden virtausta, uuttolämpötilaa, laitteen tehoa ja espresson makua.

1. Poista suodatin muovipussista ja liota kupillisessa vettä 5 minuuttia.
2. Huuhtele suodatin kylmällä juoksevalla vedellä 5 sekunnin ajan.
3. Aseta suodatin pidikkeeseen.
4. Aseta päivämääräkiekko 3 kuukauden päähän.
5. Asenna painamalla suodatin alas, kunnes se lukittuu paikalleen.

HUOMAA
Ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun tai käy verkkosivustollamme www.sageappliances.com vedensuodattimien vaihtoa varten.

SUODATINPÄÄN PUHDISTUSSYKLI
Paina ja pidä LED-näytön vieressä olevaa asetuspainiketta ja noudata näytön ohjeita puhdistussyklin suorittamiseksi.

KALKINPOISTO

Säännöllisen käytön jälkeen kova vesi voi aiheuttaa mineraalikertymiä monissa sisäisissä toimintaosissa, mikä heikentää veden virtausta, uuttolämpötilaa, laitteen tehoa ja espresson makua.

HUOMAA
- Varmista, että vedensuodatin on poistettu vesisäiliöstä ennen kalkinpoistojauheen lisäämistä laitteen kalkinpoiston yhteydessä.
- Laite muistuttaa automaattisesti, kun on aika suorittaa kalkinpoistosykli. Puhdistussykli on tärkeä pitämään uuttopään puhtaana kahviöljyistä, mutta kalkinpoistosykli on olennainen varmistaakseen, että laite pysyy puhtaana sisäpuolelta ja vapaana mineraalikertymistä. Suosittelemme kalkinpoistoa 90 päivän välein, kun veden kovuustaso on 4, ja 60 päivän välein, kun veden kovuustaso on 6.
- Älä käytä pullovettä kalkinpoiston aikana. Useimmat pullovedet voivat sisältää liuenneita aineita, jotka voivat jättää kerrostumia laitteen sisään.

KALKINPOISTOSYKLI
Paina ja pidä LED-näytön vieressä olevaa asetuspainiketta ja noudata näytön ohjeita kalkinpoistosyklin suorittamiseksi.

SUODATINKAHVAN KALIBROINTI
Laite mittaa suodatinkahvan painon annostelupidikkeessä. Kalibrointi nollaa tämän vertailupainon tarkan annostelun varmistamiseksi.

AUTOMAATTINEN KALIBROINTIMUISTUTUS
Jos laite havaitsee epänormaalin painolukeman annostelupidikkeessä, LED-näytössä näkyy 'Calibration Needed'.

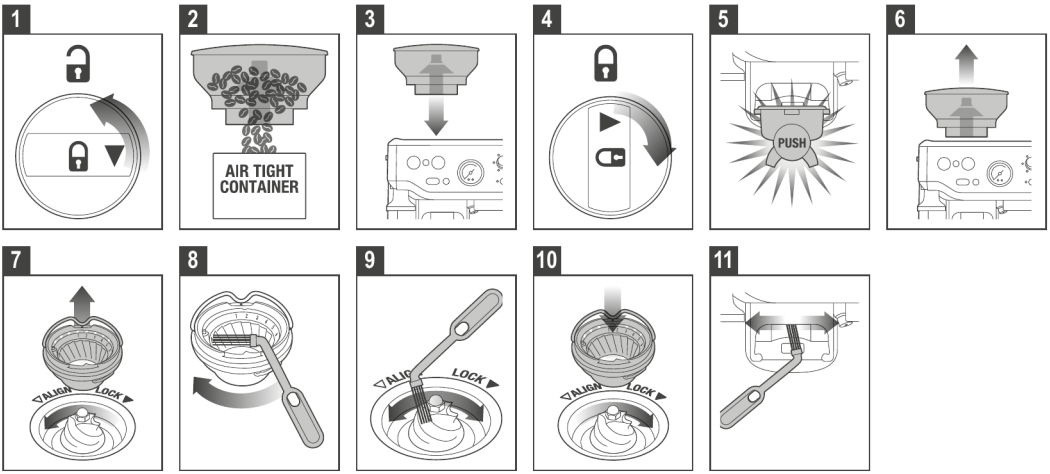
1. Noudata näytön ohjeita kalibroinnin aloittamiseksi.
2. Kun sinua pyydetään, irrota suodatinkahva annostelupidikkeestä nollataksesi vertailupainon.
3. Noudata mahdollisia jäljellä olevia ohjeita kalibroinnin loppuun saattamiseksi.

MANUAALINEN KALIBROINTI
Kalibroinnin voi myös käynnistää asetusvalikosta.

1. Avaa asetusvalikko painamalla ja pitämällä LED-näytön vieressä olevaa asetuspainiketta.
2. Selaa vaihtoehtoja kääntämällä kiekkoa, kunnes Kalibroi tulee näkyviin.
3. Kun sinua pyydetään, irrota suodatinkahva annostelupidikkeestä nollataksesi vertailupainon.
4. Valitse Kalibroi painamalla kiekkoa ja noudata sitten näytön ohjeita.

KARTIOMYLLYN PUHDISTUS (Fig. F)

Fig. F

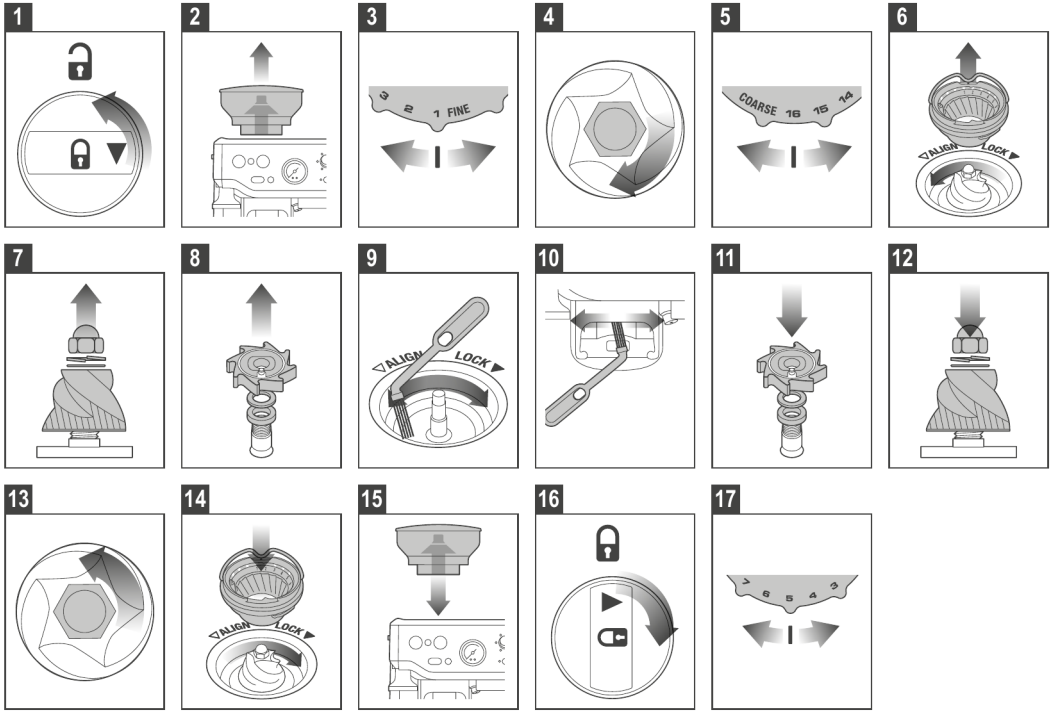


Tämä myllyn puhdistus poistaa öljykertymät teristä, jotka voivat heikentää suorituskykyä.

1. Varmista, että laite on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta.
2. Avaa papusäiliön lukitus.
3. Tyhjennä papusäiliö.
4. Aseta papusäiliö takaisin.
5. Lukitse papusäiliö.
6. Käytä myllyä, kunnes se on tyhjä.
7. Avaa papusäiliön lukitus.
8. Irrota papusäiliö.
9. Avaa ylemmän jauhatusterän lukitus.
10. Irrota ylempi jauhatusterä.
11. Puhdista ylempi jauhatusterä harjalla.
12. Puhdista alempi jauhatusterä harjalla.
13. Puhdista kouru harjalla.

KARTIOMYLLYN TERIEN PERUSTEELLINEN PUHDISTUS (Fig. G)

Fig. G



1. Varmista, että laite on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta.
2. Irrota papusäiliö.
3. Käännä jauhatuskiekko hienoimpaan asetukseen.
4. Käytä 10 mm:n hylsyavainta. Löysää mutteri kääntämällä myötäpäivään.
5. Käännä karkeimpaan asetukseen.
6. Avaa ylemmän jauhatusterän lukitus ja irrota se.
7. Irrota mutteri, jousi ja litteä aluslevy. Irrota alempi jauhatusterä varovasti.
8. Irrota jauhatustuuletin ja aluslevyt pitkäkärkisillä pihdeillä.
9. Poista tukos poistokourusta harjalla tai piipunpuhdistajalla.
10. Puhdista kouru harjalla.
11. Aseta aluslevyt ja jauhatustuuletin pitkäkärkisillä pihdeillä.
12. Asenna alempi jauhatusterä (kohdista vetotappi ja kolo). Asenna litteä aluslevy ja jousialuslevy.
13. Kiristä mutteri kääntämällä vastapäivään.
14. Asenna ja lukitse ylempi jauhatusterä.
15. Aseta papusäiliö takaisin ja lukitse se.
16. Käynnistä laite ja säädä haluttuun jauhatuskarkeuteen.

HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTUS

- Höyrysuutin tulisi aina puhdistaa maidon vaahdottamisen jälkeen. Pyyhi höyrysuutin kostealla liinalla. Suuntaa putken kärki valuma-astian päälle ja aseta STEAM/HOT WATER -vipu hetkeksi STEAM-asentoon. Tämä poistaa putken sisälle jääneen maidon.
- Jos jotkin höyrysuuttimen kärjen rei'istä tukkeutuvat, varmista, että STEAM/HOT WATER -vipu on STANDBY-asennossa. Sammuta laite painamalla POWER-painiketta ja anna sen jäähtyä. Irrota höyrykärki kääntämällä sitä

vastapäivään. Irrota kärjen suoja harjan hylsytyökalulla. Käytä mukana toimitetun puhdistusvälineen päässä olevaa neulaa reikien puhdistamiseen.
- Jos höyrysuutin pysyy tukkeutuneena, irrota kärki puhdistusvälineen sisäänrakennetulla avaimella ja liota sitä kuumassa vedessä. Käytä mukana toimitetun puhdistusvälineen päässä olevaa neulaa reikien puhdistamiseen ennen kokoamista ja kiinnittämistä takaisin.

HUOMAA
Harjassa on hylsyleikkaus, joka helpottaa kärjen suojan irrottamista.

SUODATINKORIEN JA SUODATINKAHVAN PUHDISTUS
- Suodatinkorit ja suodatinkahva tulee huuhdella kuumalla vedellä heti käytön jälkeen kahviöljyjäämien poistamiseksi.
- Jos jotkin suodatinkorin rei'istä tukkeutuvat, käytä mukana toimitetun puhdistusvälineen päässä olevaa neulaa reikien puhdistamiseen.
- Jos reiät pysyvät tukkeutuneina, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuoksessa noin 20 minuuttia.
- Huuhtele huolellisesti.

SUIHKUSIHDIN/SUODATINPÄÄN PUHDISTUS/KAKSOISNAPAUTUSHUUHTELU
- Suodatinpään sisäpuoli ja suihkusihti tulee pyyhkiä kostealla liinalla kahvijäämien poistamiseksi.
- Huuhtele laite säännöllisesti. Aseta tyhjä suodatinkori ja suodatinkahva suodatinpäähän.
- Kaksoisnapauta uutto-/play-painiketta, ja lyhyt vesivirta huuhtelee mahdolliset kahvijäämät pois.

SISÄÄNRAKENNETUN VAAKA-ANNOSTELUPIDIKKEEN PUHDISTUS

⚠ **HUOMIO**
Annostelupidike sisältää tarkkuuspunnitusanturin. Käsittele sitä varovasti puhdistuksen aikana vahingoittamatta anturikomponentteja. Käytä vain mukana toimitettua puhdistusharjaa irtonaisen kahvijauheen varovaiseen poistamiseen. Älä käytä vettä, puhdistusaineita, paineilmaa tai teräviä esineitä, äläkä kohdista painetta pidikkeeseen.

TIPPA-ALUSTAN JA SÄILYTYSASTIAN PUHDISTUS
- Tippa-alusta tulee irrottaa, tyhjentää ja puhdistaa säännöllisin väliajoin, erityisesti kun tippa-alustan täyttymisen ilmaisin on näkyvästi ylhäällä.
- Irrota ritilä tippa-alustasta. Nosta kahvinporoerotin ja hävitä kahvinporot. Tippa-alustan täyttymisen ilmaisin voidaan myös irrottaa vetämällä ylöspäin sivusalpojen vapauttamiseksi. Pese kaikki osat lämpimällä saippuavedellä pehmeällä liinalla. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Säilytysastia (sijaitsee valuma-astian takana) voidaan irrottaa ja puhdistaa pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sieniä tai liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä puhdista mitään osia tai lisävarusteita astianpesukoneessa.

HUOMAA
Kaikki osat tulee puhdistaa käsin lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella.

KIRKKAAN VEDEN LÄPIHUUHTELU
Jokaisen kahvinvalmistuskerran jälkeen suosittelemme kirkkaan veden läpihuuhtelua ennen laitteen sammuttamista. Aseta puhdistuslevy suodatinkoriin ja aseta sitten suodatinkahva suodatinpäähän. Paina play-painiketta ja anna paineen kasvaa 20 sekunnin ajan, paina sitten play-painiketta uudelleen pysäyttääksesi ja vapauttaaksesi paineen.

ULKOKUOREN JA KUPPIEN LÄMMITYSALUSTAN PUHDISTUS
Ulkokuori ja kuppien lämmitysalusta voidaan puhdistaa pehmeällä, kostealla liinalla. Kiillota pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sieniä tai liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintaa.

LAITTEEN SÄILYTYS
- Ennen säilytystä paina POWER-painiketta sammuttaaksesi laitteen, käännä höyrykiekko STANDBY-asentoon, katkaise virta pistorasiasta ja irrota pistoke. Poista käyttämättömät pavut papusäiliöstä, puhdista mylly ja tyhjennä vesisäiliö ja valuma-astia.
- Varmista, että laite on jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Aseta kaikki lisävarusteet paikalleen tai säilytysastiaan. Säilytä pystyasennossa. Älä aseta mitään laitteen päälle.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	HELPPO RATKAISU
Kun laite käynnistetään, höyryn merkkivalot vilkkuvat.	• Höyryvipu ei ole STANDBY-asennossa.	• Käännä höyryvipu 'STANDBY'-asentoon. Laite aloittaa normaalin lämmitystoimenpiteen.
Kahvi ei valu läpi.	• Laite ei ole päällä tai kytketty pistorasiaan.	• Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan, virta on päällä pistorasiasta ja virtapainike on painettu ON-asentoon.
	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä vesisäiliö.
	• Kahvi on jauhettu liian hienoksi.	• Katso 'Uutto-opas'.
	• Suodattimessa on liikaa kahvia.	• Varmista, että käytät sopivaa espressojauhatusta. Katso 'Uutto-opas'.
	• Suodatin on tukossa.	• Katso 'Annostelu'.
	• Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.	• Puhdista suodattimet. Katso 'Uutto-opas'. • Säädä hienommaksi jauhatukseksi tai käytä Smooth Shot -toimintoa.
Kahvi valuu liian nopeasti.	• Suodattimessa on liian vähän jauhettua kahvia.	• Varmista, että käytät sopivaa espressojauhatusta. Katso 'Annostelu'.
	• Jauhettua kahvia ei ole tampattu riittävän tiukasti.	• Katso 'Annostelu'.
Kahvi on liian kylmää.	• Maitoa ei ole lämmitetty tarpeeksi (valmistettaessa cappuccinoa tai lattea). • Kuppi on kylmä. • Väärä papujen tyyppi.	• Kun kannun pohja tuntuu liian kuumalta kosketettaessa, maito on lämmitetty oikeaan lämpötilaan. Katso 'Maidon käsittely'. • Esilämmitä kuppi ennen käyttöä. • Säädä papujen lämpötilaa.
Ei cremaa.	• Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.	• Varmista, että käytät sopivaa espressojauhatusta. Katso 'Uutto-opas'.
	• Jauhettu kahvi ei ole tuoretta.	• Vaihda vanhat pavut tuoreelta paahdettuihin tai valmiiksi jauhettuihin. Jauhettua kahvia ei tulisi säilyttää viikkoa kauemmin.
	• Suodattimen reiät ovat tukossa.	• Käytä puhdistusvälineen ohutta neulaa reikien puhdistamiseen. Katso 'Suodatinkorin puhdistus'.
Laite pitää sykkivää/pumppaavaa ääntä kahvia uutettaessa tai maitoa vaahdotettaessa.	• Suodatinkahvaa ei ole asetettu oikein suodatinpäähän. • Höyrytysjakso.	• Katso 'Suodatinkahvan kiinnitys'. • Laite sykkii pumppua vaahdotuksen tai höyryjakson aikana.
Kahvi valuu suodatinkahvan reunan ympäriltä.	• Suodattimen reunalla on kahvijäämiä.	• Poista ylimääräinen jauhettu kahvi suodatinkahvan reunalta varmistaaksesi oikean istuvuuden uuttopäässä.
	• Suodattimessa on liikaa jauhettua kahvia.	• Katso 'Jauhatusmäärän säätäminen'.
	• Vesisäiliö on tyhjä tai vähissä.	• Täytä vesisäiliö.

	• Suodatinkahva ei ole riittävän tiukasti kiinni. • Suodatinpään tiiviste on vaihdettava.	• Käännä, kunnes suodatinkahva on tiukasti lukittu paikalleen. Tämä voi olla pidemmälle oikealle kuin suoraan ulos. • Merkittävän käytön jälkeen suodatinpään tiiviste saattaa vaatia vaihtoa. Ota yhteyttä Sagen huoltokeskukseen.
Kahvi valuu tippoina suodatinkahvasta.	• Kahvi on jauhettu liian hienoksi.	• Varmista, että käytät sopivaa espressojauhatusta. Katso 'Jauhatuskarkeuden asettaminen'.
	• Laite on tukossa mineraalikertymien vuoksi.	• Poista kalkki laitteesta.
	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä vesisäiliö.
Myllyn turvakytkin on aktivoitunut.	• Jauhatuskarkeus on liian hieno. • Pavut ovat liian kovia jauhettaviksi. • Este estää jauhatuksen.	• Säädä karkeampaan jauhatukseen. • Joitakin vaaleita paahtoja tai vanhoja papuja ei voida jauhaa. • Katso 'Kartiomyllyn puhdistus' ja poista este, kuten kivet tai puu.
Laite pitää kovaa ja jatkuvaa pumppausääntä.	• Vesisäiliö ei ole tukevasti paikallaan.	• Täytä vesisäiliö.
	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä vesisäiliö.
Höyryä ei muodostu.	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä vesisäiliö.
	• Höyryvalitsin ei ole STEAM-asennossa.	• Laske höyryvipu STEAM-asentoon.
	• Höyrysuutin on tukossa.	• Käytä puhdistusvälineen neulaa aukon puhdistamiseen. Jos höyrysuutin on edelleen tukossa, irrota kärki puhdistusvälineen keskellä olevalla avaimella. Katso 'Hoito ja puhdistus'.
	• Höyryä ei ole tarpeeksi.	• Höyrysuutin saattaa olla tukossa. Katso 'Hoito ja puhdistus'. • Käytä kylmää, tuoretta maitoa. Katso 'Maidon käsittely'. • Laitteen kalkinpoisto saattaa olla tarpeen.
Ei jauhatusta eikä pumppausta.		• Lämpökatkaisin on saattanut aktivoitua pumpun tai myllyn ylikuumenemisen vuoksi. • Sammuta laite ja anna sen jäähtyä noin 30–60 minuuttia.
Laite ei toimi. Myllystä ei tule jauhettua kahvia.	• Papusäiliössä ei ole kahvipapuja. • Myllyn kouru on tukossa.	• Täytä papusäiliö tuoreilla pavuilla. • Puhdista ja poista tukos myllykammiosta ja kourusta. Katso 'Kartiomyllyn puhdistus'.
	• Vettä/kosteutta myllykammiossa ja kourussa.	• Puhdista ja poista tukos myllykammiosta ja kourusta. Katso 'Kartiomyllyn puhdistus'.
	• Papusäiliö on lukittava.	• Irrota papusäiliö, tarkista lika ja aseta papusäiliö sitten takaisin oikeaan paikkaan.

Suodatinkoriin tulee liikaa/liian vähän jauhettua kahvia.	• Jauhatusmäärän ja/tai jauhatuskarkeuden asetuksia on muutettava. • Liikaa jauhettua kahvia kertynyt annostelukomponenttien ympärille. • Tukos tai vieras esine myllyssä.	• Palauta laite oletusasetuksiin tai ohjelmoi uudet kahviannosasetukset. • Puhdista suodatinkahvan pidike mukana toimitetulla harjalla. • Sammuta mylly välittömästi. Irrota papusäiliö ja poista tukos kourusta. Irrota ylempi jauhatusterä ja puhdista alempi jauhatusterä. Katso 'Kartiomyllyn terien perusteellinen puhdistus'.
Kuppiin tulee liikaa/liian vähän espressoa.		• Säädä kupin kokoa (paina ja pidä juomavalitsinta 2 sekuntia ja säädä juoman määrää).
Painemittari ei toimi.	• Vanhojen, viimeisen käyttöpäivän ylittäneiden paahdettujen papujen käyttö.	• Käytä tuoreelta paahdettua kahvia neljän viikon sisällä paahtopäivästä.
	• Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.	• Säädä jauhatus hienommaksi. • Aseta kumilevy 1 kupillisen suodatinkoriin (ilman kahvia) ja aja annos; kun neula liikkuu, painemittari toimii.
	• Vesisäiliö on tyhjä. • Smooth Shot vähentää painetta paremman annoksen saamiseksi.	• Täytä vesisäiliö. • Säädä hienommaksi jauhatukseksi.
Liikaa kahvisotkua.		• Käytä mukana toimitettua annostelusuppiloa.

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