

the Barista Pro™

SES878



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
8	Features
9	Assembly
11	Functions
18	Care & Cleaning
22	Troubleshooting
26	Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com

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

- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - storedAlways switch off the espresso machine by pressing the **POWER** button to **OFF**. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.

- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

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

For more information, please contact your local council office.

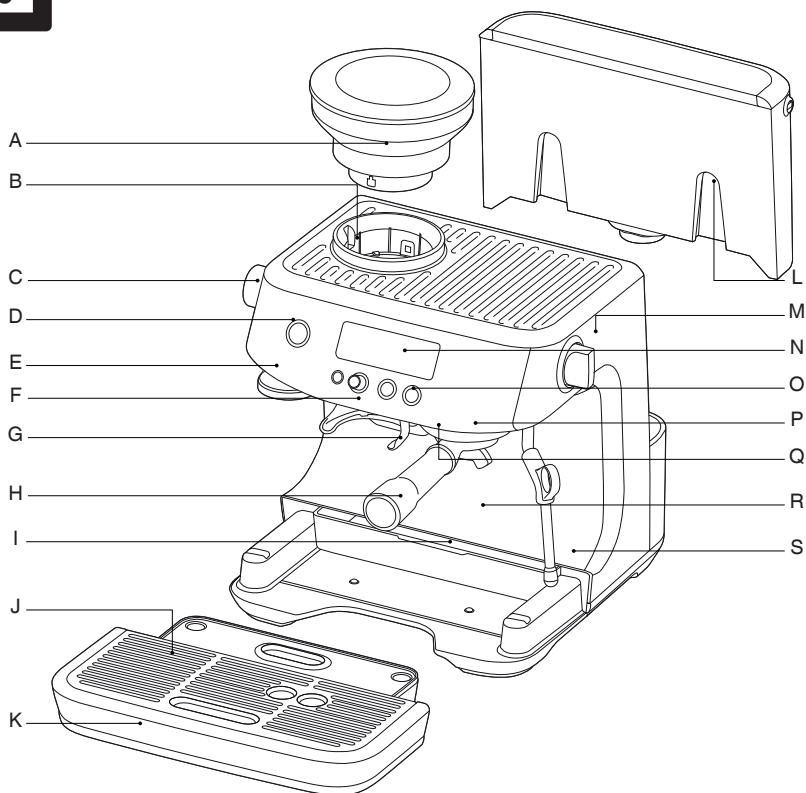


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

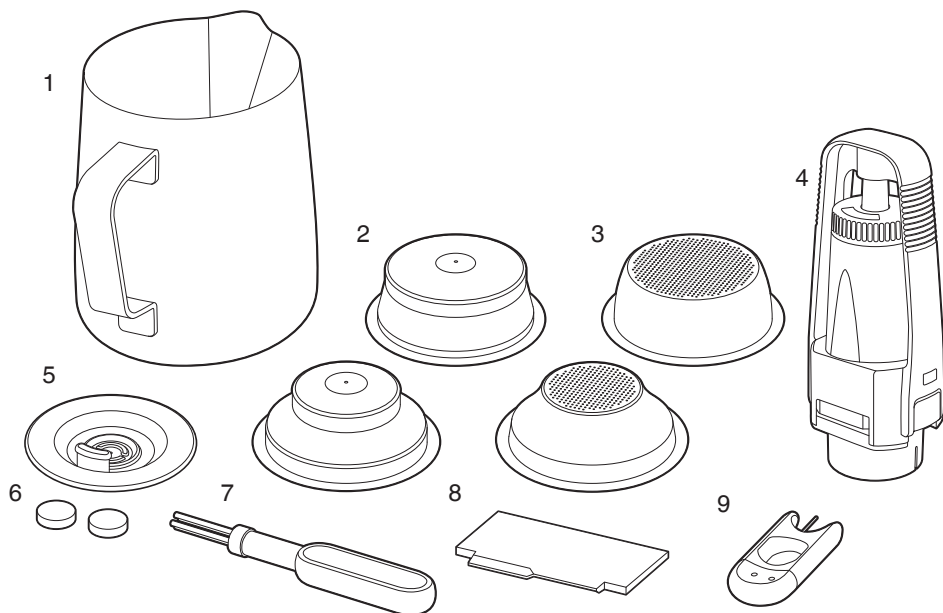


Components



- A.** 250g bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B.** Integrated conical burr grinder
- C.** Grind size selector
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D.** Power button
- E.** Integrated removable 54mm tamper
- F.** Grinder outlet
- G.** Grinding cradle
- H.** 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.
- I.** Storage tray (located behind drip tray)
For storage of accessories.
- J.** Removable drip tray grid
- K.** Removable drip tray
With tray full indicator.
- L.** 2L removable water tank
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M.** Steam dial
Selector control for steam and hot water.
- N.** LCD display
With grinding and extracting progress animations.
- O.** Control panel
With menu, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 cup and 2 cup buttons.
- P.** Group head
- Q.** Dedicated hot water outlet
For making long blacks and pre-heating cups.
- R.** Extra-tall cup clearance
- S.** 360° swivel steam wand
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.

All parts of the Barista Pro™ that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.



ACCESSORIES

- | | |
|--|---|
| 1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings. | 5. Cleaning disc |
| 2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee. | 6. Cleaning tablets |
| 3. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans. | 7. Cleaning brush |
| 4. Water filter and filter holder | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| | 9. Steam wand and filter basket cleaning tool |
- BPA Free Materials*

* Sage makes its BPA free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission regulation No 10/2011.

CE **Rating Information**
220–240V~ 50 - 60Hz 1380 - 1650W



Barista Pro™

Features

THERMOJET™ HEATING SYSTEM

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

Stainless steel conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

30 espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

AUTOMATIC DOSING

The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

ADJUSTABLE SHOT TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavour.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Long Blacks and pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

VOLUMETRIC CONTROL

Pre-set 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

LARGE DRIP TRAY

With more usable workspace.



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 before discarding the packaging. Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
- Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
- Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.
- Refer to 'Care & Cleaning' on page 18 for further instructions.



NOTE

DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

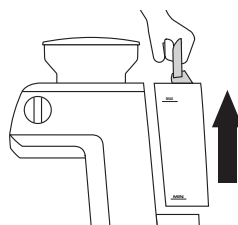


NOTE

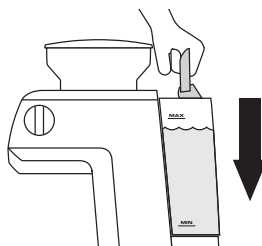
For replacement water filters, visit the Sage webpage or contact Sage Customer Service.

FILLING THE WATER TANK

- 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 to below the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

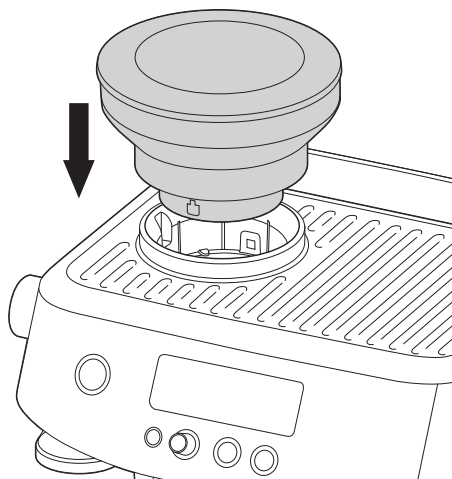
Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.



Assembly

ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



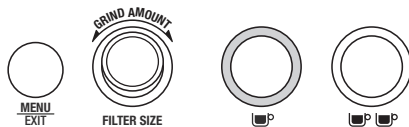
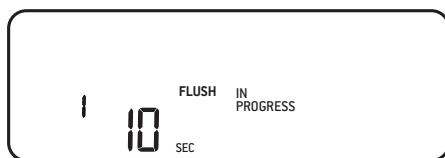
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the **POWER** button. The machine will beep and go into **FIRST CYCLE** mode.
4. The LCD will display **FLUSH** and the **1 CUP** button will be illuminated.



5. Press the **1 CUP** button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into **READY** mode.



Functions

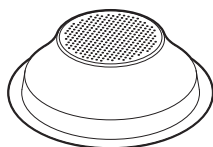
TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the **POWER** button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

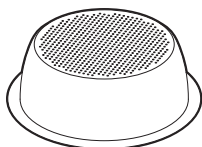
FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets; 2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.

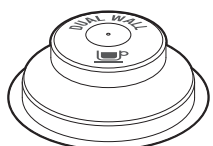


1 CUP



2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



1 CUP



2 CUP

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8 – 10g

2 CUP basket = approx. 19 – 22g



NOTE

You may need to experiment with how much coffee is dosed into the filter basket or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example; when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

THE GRIND

When grinding coffee beans, the grind size should be fine, but not too fine. The grind size will affect the rate at which water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

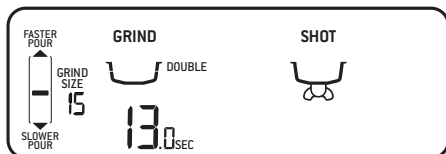
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

If the grind is too coarse, the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER EXTRACTED** and lacking in colour and flavour.

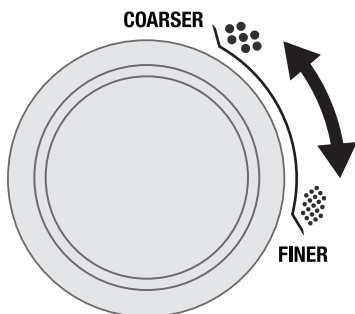
SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 15.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.



Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



DOSING THE COFFEE

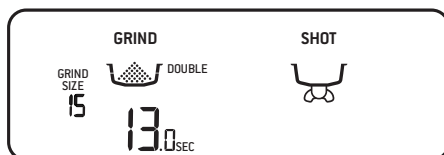
- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Place the portafilter into the grinding cradle.
- If required, press the **FILTER SIZE** button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the **GRIND AMOUNT** dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.



NOTE

The default grind times are 9.5 seconds for a 1 cup filter and 13 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show **PAUSED**, it will remain paused for 10 seconds before returning to **READY** mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.



NOTE

It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

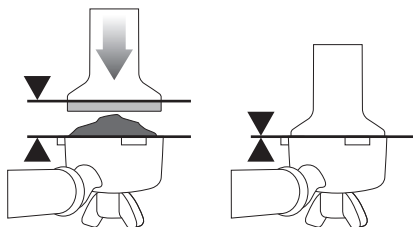
MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter.

The timer will count up, displaying the grind time.

TAMPING THE GROUND COFFEE

- Remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15–20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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



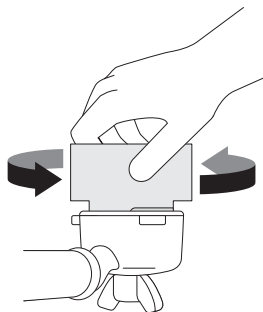
NOTE

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

TRIMMING THE DOSE

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

- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



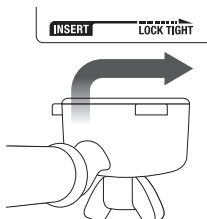
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilise the temperature prior to extraction and preheat the portafilter for a consistent shot temperature.



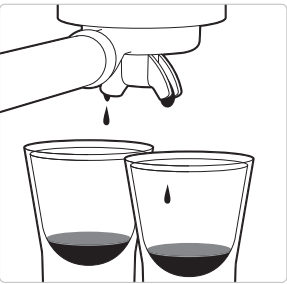

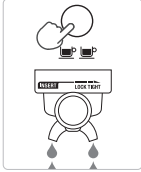


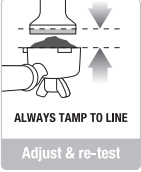


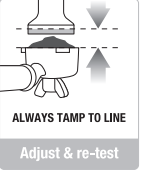
INSERTING THE PORTAFILTER

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



EXTRACTING ESPRESSO

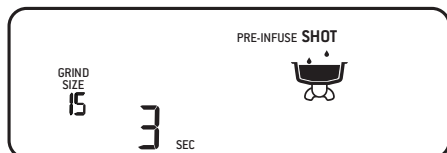
- As a guide the espresso will start to flow after 8–10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.

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

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8–10g (1 cup) 19–22g (2 cup)	15–20kg
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

- Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



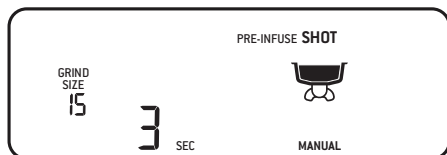
PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

- Press the 2 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected and the LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



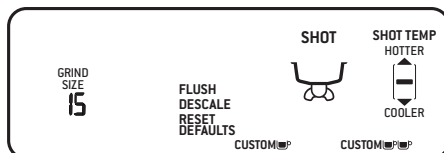
MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

- Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction. Press the flashing button to stop the extraction.



PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the custom or custom . To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customise the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing and the machine will beep to indicate that the custom setting has been remembered. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select SHOT TEMP.




- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.
- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

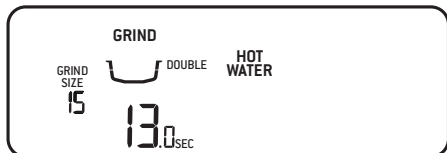
RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select RESET DEFAULTS.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

USING HOT WATER OUTLET

The hot water function can be used to pre-heat cups or to add hot water manually.


To activate the hot water, turn the STEAM dial to .




- The LCD will show that HOT WATER has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.

TEXTURING MILK

It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display STEAM when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1–2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Turn the STEAM dial to the .
- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60–65°C) when the jug is hot to touch.



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



CAUTION: BURN HAZARD

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



NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from the milk jug.



NOTE


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



NOTE

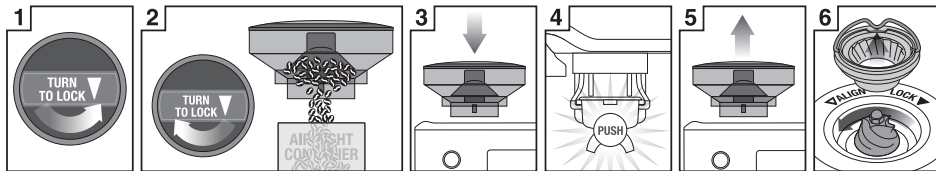
Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the , and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

ADJUSTING CONICAL BURRS

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



1
Unlock hopper

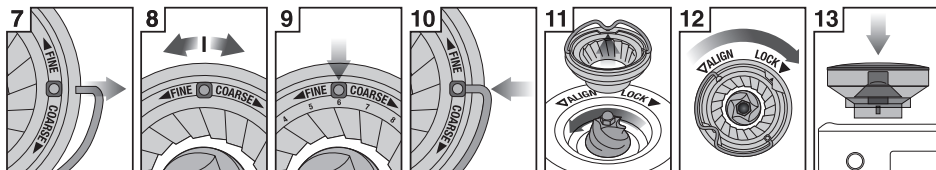
2
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container

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

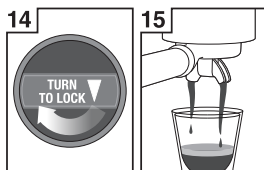
9
Align the number with the handle opening

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



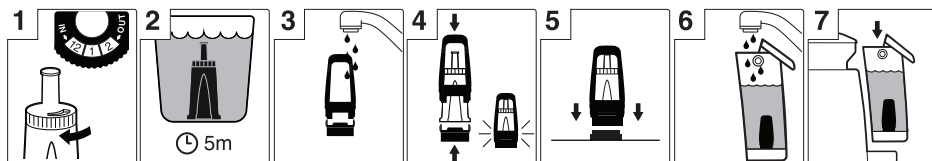
14
Lock hopper

15
Check your extraction



Care & Cleaning

INSTALLING THE WATER FILTER



1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
2. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
3. Wash the filter holder with cold water.
4. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
5. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.

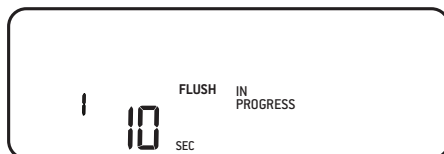


NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Sage website or by contacting Sage Customer Service.

FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a FLUSH alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.

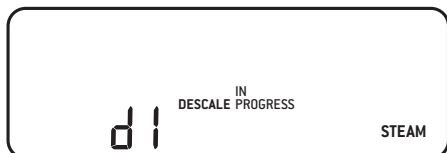


1. Insert the cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to FLUSH, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso. The LCD will display a DESCALE alert, when a descaling cycle is required.

1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to DESCALE, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the HOT WATER and STEAM position when indicated on the LCD.

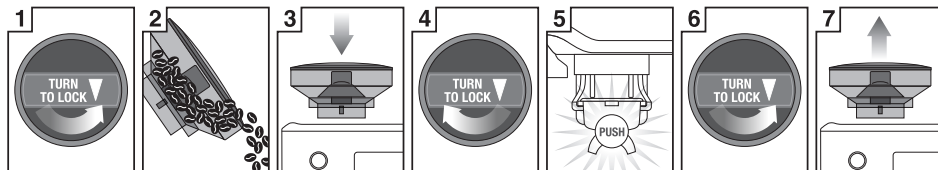


5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.

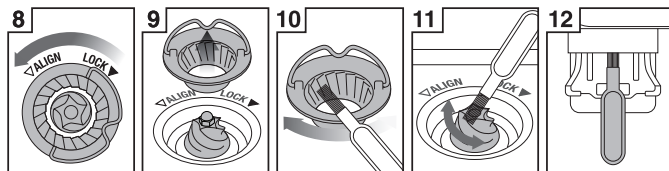
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



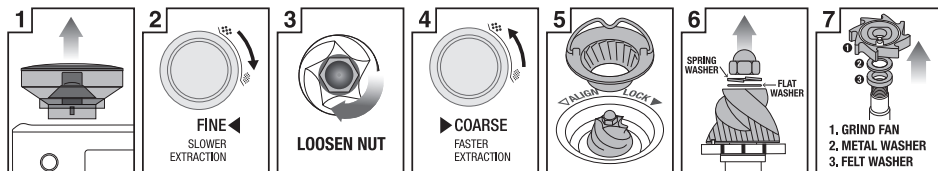
Unlock hopper Empty hopper Replace hopper Lock hopper Run grinder empty Unlock hopper Remove hopper



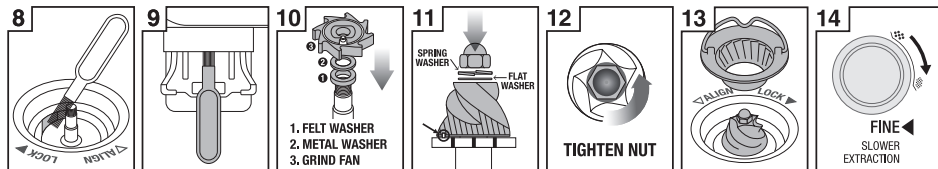
Unlock top burr Remove top burr Clean top burr with brush Clean lower burr with brush Clean chute with brush

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



Remove hopper Set GRIND SIZE to 1 (finest) Use 10mm socket. Rotate clockwise to loosen the nut only Set GRIND SIZE to 30 (coarsest) Unlock & remove top burr Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr Remove grind fan & washers using long-nose pliers




Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner Clean chute with brush Insert washers & grind fan using long-nose pliers Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer Rotate counter-clockwise to tighten nut Insert & lock top burr Set GRIND SIZE to 15. Replace & lock hopper



WARNING

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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

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

CLEANING THE GROUP HEAD

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth after use to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee. Press the 1 CUP button again to stop the hot water. Remove the portafilter and rinse thoroughly.

CLEANING THE DRIP TRAY

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

2. Remove the drip tray from the machine and separate the parts. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly before reassembling and attaching to the machine.
3. The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



NOTE

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



WARNING

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to turn the machine off then turn off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 18), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

Store the machine upright and do not store anything on top.

ERROR MODE

If your machine displays  on the LCD, contact Sage Customer Service.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head. No hot water.	• Water tank is empty.	• Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be descaled.	• Perform descale cycle.
	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	• Coffee is ground too finely.	• Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Over Extraction', page 14.
	• Too much coffee in the filter basket.	• Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Over Extraction', page 14. • After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	• Coffee tamped too firmly.	• Tamp between or 15–20kg of pressure.
	• Water tank is empty.	• Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
	• The filter basket may be blocked.	• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). • If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Machine needs to be descaled.	• Perform descale cycle.
	• Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Under Extraction', page 14. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between or 15–20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Perform descale cycle.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is carrying out the normal operation of the pump. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee not hot enough.	• Cups not pre-heated.	• Rinse cups under hot water outlet.
	• Portafilter not pre-heated.	• Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	• Texture milk for a longer period of time.
	• Water temperature needs to be adjusted.	• Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' page 15.
No crema.	• Coffee tamped too lightly.	• Tamp between 15–20kg of pressure.
	• Coffee is ground too coarsely.	• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	• Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	• If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. • If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	• The filter basket may be blocked.	• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). • If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	• Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking.	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
Machine is on but ceases to operate.	• The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	• Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. • If problem persists, call Sage Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No ground coffee coming from grinder.	• No coffee beans in hopper.	• Filler hopper with fresh coffee beans.
	• Blocked grinder chamber or chute.	• Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20.
	• Water / moisture in grinder chamber and chute.	• Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	• Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	• Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	• Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	• Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12, 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Grinder is making a loud noise.	• Blockage or foreign object in grinder.	• Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 20.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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



Notes



Inhalt

28	Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
32	Komponenten
34	Barista Pro™ Funktionen
35	Zusammenbau
37	Funktionen
44	Pflege und Reinigung
48	Störungsbehebung
52	Garantie

BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und der Herstellung unserer Geräte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter sageappliances.com

- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.
- Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem Bestimmungszweck.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabilen, hitzebeständige, ebene, und trockene Fläche in einem sicheren Abstand zur Kante und betreiben Sie es nicht in der Nähe einer Hitzequelle, wie beispielsweise Kochplatten, Backöfen oder Gaskochfelder.
- Rollen Sie das Kabel vor Inbetriebnahme ganz aus.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder sich verknoten.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn das Gerät:
 - unbeaufsichtigt gelassen wird
 - gereinigt wird
 - transportiert wird
 - zusammengebaut oder
 - verstaut wird
 Schalten Sie die Espressomaschine immer aus, indem Sie die „POWER“-Taste auf „OFF“ stellen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Überprüfen Sie das Netzkabel, den Stecker und das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht mehr und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Prüfung, Reparatur oder Ersatzlieferung.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre. Alle nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgänge sind in einem Sage Service Center durchzuführen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät darf nur von Kindern mit einem Mindestalter von 8 Jahren und unter Beaufsichtigung

gung von Erwachsenen gereinigt werden.

- Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit den Geräten gelieferten Zubehörteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auf andere Weise als der in dieser Anleitung beschriebenen zu betreiben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine andere Flüssigkeit als kaltes Leitungswasser. Das Verwenden von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser wird nicht empfohlen, da dies den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Espressomaschine beeinträchtigen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Wassertank.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs, da das Gerät in diesem Zustand unter Druck steht.
- Stellen Sie keine anderen Gegenstände als Tassen zum Aufwärmen auf das Gerät.
- Seien Sie vorsichtig beim Betrieb der Maschine, da die Metalloberflächen während des Betriebs heiß werden können.
- Fassen Sie das Gerät nicht an einer heißen Oberfläche an. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile bewegen, abnehmen oder reinigen.
- Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Stellen Sie vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen sicher, dass das Gerät abgeschaltet („OFF“), vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Sage vertrieben oder empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus („OFF“) und schalten Sie ggf. den Strom an der Steckdose ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

- Mit Ausnahme der Reinigung müssen sämtliche Wartungsarbeiten von einer autorisierten Sage® Kundendienststelle durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Spülbeckenabflussbrett.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sich in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank befindet.
- Seien Sie beim Entkalken vorsichtig, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Vergewissern Sie sich vor dem Entkalken, dass die Abtropfschale leer und eingesetzt ist. Weitere Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs vom Trichter fern.
- Bewahren Sie die Filterpatronen an einem trockenen Ort in der Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum abwesend sind, leeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Patrone.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem Gemeindeamt.



Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

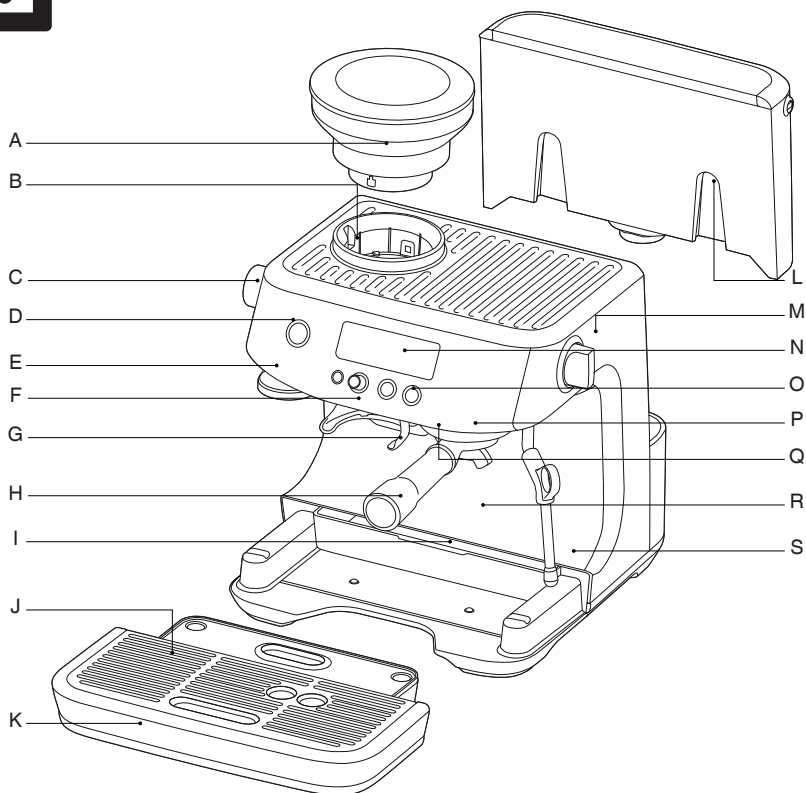
BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- Die Filterpatronen sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

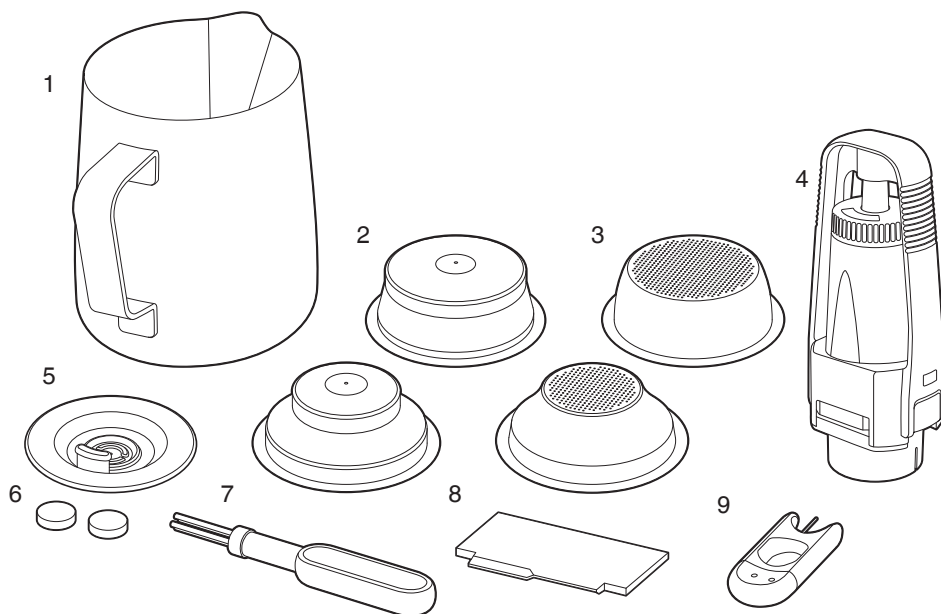


Komponenten



- A.** 250-g-Bohnenbehälter
Mit Verriegelungssystem zum einfachen Entfernen, Aufbewahren und Einfüllen der Kaffeebohnen.
- B.** Integriertes Kegelmahlwerk
- C.** Mahlgrad-Einstellung
30 Espresso-Mahlgrade, einstellbar von fein bis grob.
- D.** POWER-Taste
- E.** Integrierter abnehmbarer 54-mm-Tamper
- F.** Mahlwerk-Auslauf
- G.** Mahlstation
- H.** Edelstahl-Siebträger, 54 mm
mit handelsüblichen Ausläufen.
- I.** Zubehörfach (befindet sich hinter der Abtropfschale)
Zur Aufbewahrung von Zubehör.
- J.** Herausnehmbares Abtropfschalengitter
- K.** Abnehmbare Abtropfschale
mit Anzeige „Tray full“.
- L.** Abnehmbarer 2-l-Wassertank
Mit austauschbaren Wasserfiltern zur Reduzierung von Kalkablagerungen und Verunreinigungen.
- M.** Dampfschalter
Drehregler für Dampf und Heißwasser.
- N.** LCD-Display
Anzeige von Mahl- und Extraktionsvorgängen.
- O.** Bedienfeld
Mit Menü, MAHLMENGE/FILTERGRÖSSE, Taste für 1 und 2 Tassen.
- P.** Brühkopf
- Q.** Separate Heißwasserdüse
Für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.
- R.** Extra Platz für große Tassen
- S.** Um 360° schwenkbare Dampfdüse
Lässt sich leicht in optimale Position zum Milchschaumen bringen.

Alle Teile des Barista Pro™, die mit Kaffee, Wasser und Milch in Berührung kommen, sind BPA-frei.



ZUBEHÖR

- | | |
|---|--|
| <p>1. Milchkanne aus Edelstahl
Mit „MIN“- und „MAX“-Markierungen.</p> <p>2. Doppelwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung mit gemahlenem Kaffee.</p> <p>3. Einwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zum Mahlen von frischen ganzen Kaffeebohnen.</p> <p>4. Wasserfilter und Filterhalter</p> <p>5. Reinigungsscheibe</p> | <p>6. Reinigungstabletten</p> <p>7. Reinigungsbürste</p> <p>8. The Razor™ Dosierhilfe</p> <p>9. Werkzeug zum Reinigen von Dampfdüse und Siebeinsatz</p> <p>BPA-freie Werkstoffe*</p> |
|---|--|

*Sage führt die Bezeichnung „BPA-frei“ für dieses Produkt auf Grundlage unabhängiger Labortests für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Kunststoffmaterialien des Produkts gemäß EU-Verordnung Nr. 10/2011.



Leistungsinformationen

220–240 V~ 50 – 60 Hz 1380 – 1650 W



Barista Pro™

Funktionen

THERMOJET™ HEIZSYSTEM

Dieses innovative Heizsystem erreicht die ideale Extraktionstemperatur in 3 Sekunden.

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Das Edelstahl-Kegelmahlwerk maximiert die Mahlfläche des gemahlene Kaffees für einen vollen Espressogeschmack. Das obere und untere Mahlwerk können zur Reinigung entfernt werden.

VERSTELLBARER MAHLGRAD

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

EINSTELLBARE MAHLMENGE

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

AUTOMATISCHE DOSIERUNG

Die Kaffeemühle gibt die erforderliche Menge an gemahlenem Kaffee für 1 oder 2 Tassen aus.

FREIHÄNDIGES MAHLEN

Automatischer Stopp zum freihändigen Mahlen direkt in den Siebträger.

THE RAZOR™ DOSIERHILFE

Die patentierte Drehklinge dosiert den Kaffeepuck genau richtig für eine gleichmäßige Dosierung und Extraktion.

ANPASSBARE TEMPERATURREGELUNG

Für optimalen Kaffeegeschmack.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für konsistentere Temperaturstabilität.

HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK

Separate Heißwasserdüse für Long Blacks („Americano“) und zum Vorwärmen der Tassen.

PREINFUSION MIT NIEDERDRUCK

Der Kaffee wird zunächst bei niedrigem Wasserdruck angefeuchtet und sanft aufgequellt, um eine gleichmäßige Extraktion zu gewährleisten.

MENGENEINSTELLUNG

Voreingestellte Mengen für 1 oder 2 Tassen, manuelle Übersteuerung oder programmierbare Extraktionsmengen.

KAFFEEPUCK-TROCKNER

Entfernt nach der Extraktion überschüssiges Wasser aus dem Kaffee im Siebeinsatz, damit der Kaffeesatz leicht zu entsorgen ist.

GROSSE ABTROPFSCHALE

Mit einem größeren nutzbaren Arbeitsbereich.



Zusammenbau

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

Entfernen und entsorgen Sie alle an der Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel mit dem Wasserfilter und dem Filterhalter.

Reinigen Sie Wassertank, Siebträger, Filtereinsätze, Milchkanne und Abtropfschale mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie vor dem erneuten Zusammenbauen alles sorgfältig.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung.
- Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen das Austauschen des Filters nach 3 Monaten.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.
- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.
- Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn dann wieder ordnungsgemäß an der Rückwand der Kaffeemaschine ein.
- Weitere Anleitungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“ auf S. 43.



HINWEIS

Verwenden Sie KEIN stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser in diesem Gerät. Dies kann den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen.

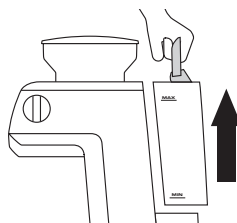


HINWEIS

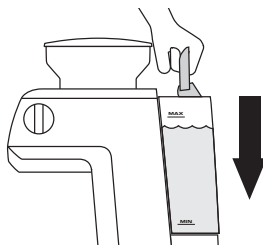
Ersatzwasserfilter können Sie über die Sage-Webseite oder den Sage-Kundendienst bestellen.

FÜLLEN DES WASSERTANKS

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest im Wassertank sitzt.
- Verwenden Sie den Griff an der Oberseite des Wassertanks, um ihn nach oben und vom Gerät weg anzuheben.



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



HINWEIS

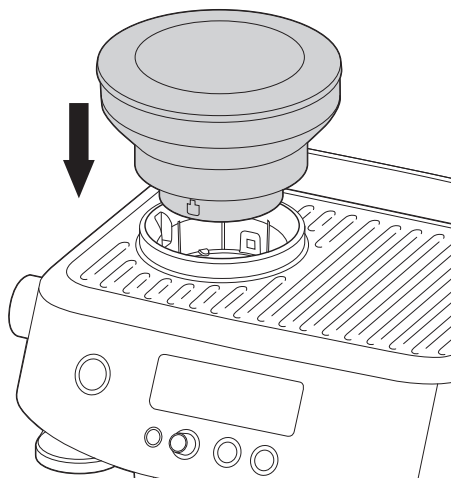
Wechseln Sie das Wasser täglich. Der Wassertank sollte vor jedem Gebrauch mit frischem, kaltem Leitungswasser gefüllt werden.



Zusammenbau

BEFESTIGEN DES TRICHTERS

Setzen Sie den Bohnenfülltrichter richtig in die Maschine ein.



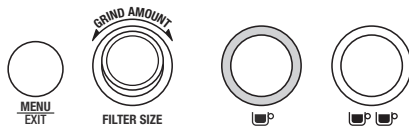
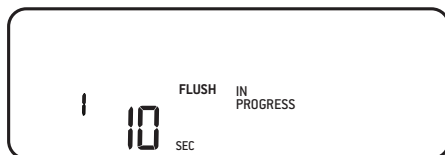
Drehen Sie die Scheibe, um den Trichter zu verriegeln.
Füllen Sie ihn mit frischen Kaffeebohnen.



ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor dem erstmaligen Gebrauch der Maschine sollten Sie einen kompletten Betriebsdurchgang durchlaufen. Beim ersten Betriebsdurchgang wird die Maschine gespült und das Heizsystem betriebsfertig gemacht.

1. Füllen Sie den Wassertank.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vollständig zusammengebaut ist: Bohnentrichter, Abtropfschale und Wassertank müssen richtig eingesetzt sein.
3. Drücken Sie die POWER-Taste. Das Gerät piept und wechselt in den Modus FIRST CYCLE.
4. Das LCD-Display zeigt „FLUSH“ an und die Taste „1 CUP“ beginnt zu leuchten.



5. Drücken Sie die Taste „1 CUP“. Auf der LCD-Anzeige erscheint ein Countdown für die verbleibende Zeit des ersten Betriebsdurchlaufs.
6. Am Ende wechselt die Maschine in den Bereitschaftsmodus („READY“).



Funktionen

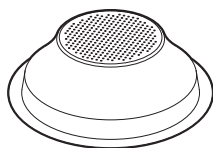
AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts die POWER-Taste. Die Kaffeemaschine schaltet sich auch automatisch ab, wenn sie 30 Minuten lang nicht benutzt wird.

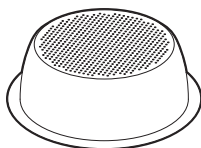
SIEBEINSÄTZE

Im Lieferumfang der Kaffeemaschine sind 4 Siebeinsätze enthalten, 2 einwandige und 2 doppelwandige.

Einwandige Siebeinsätze sind für das Mahlen von frischen Kaffeebohnen vorgesehen. Sie ermöglichen es Ihnen, mit dem Mahlgrad, der Dosierung und dem Tampen zu experimentieren, um einen ausgewogenen Espresso zu kreieren.

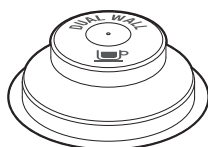


1 TASSE



2 TASSEN

Doppelwandige Siebeinsätze sind für die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee (Kaffeepulver) vorgesehen. Sie regulieren den Druck und helfen, die Extraktion zu optimieren, unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tamperdruck oder Frischegrad.



1 TASSE



2 TASSEN

Verwenden Sie sowohl mit einwandigen und doppelwandigen Siebeinsätzen stets den „1 CUP“-Einsatz zum Brühen einer einzelnen Tasse und den „2 CUP“-Einsatz zum Brühen von zwei Tassen bzw. eines kräftigeren Kaffees.

Sie müssen Mahlmenge und Mahlgrad anpassen, wenn Sie von einem einwandigen zu einem doppelwandigen Einsatz wechseln oder umgekehrt.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

„1 CUP“-Einsatz = ca. 8–10 g

„2 CUP“-Einsatz = ca. 19–22 g



HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie ausprobieren, wie viel Kaffee in den Siebeinsatz dosiert wird oder wie lange das Mahlwerk braucht, bis die ideale Dosis erreicht ist. Wenn Sie beispielsweise einen feineren Mahlgrad für Espresso mit den einwandigen Siebeinsätzen verwenden, müssen Sie möglicherweise die Mahlmenge erhöhen, damit der Siebeinsatz mit der richtigen Dosis gefüllt wird.

DER MAHLGRAD

Die gemahlenen Kaffeebohnen sollten fein, aber nicht pudrig sein. Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch den gemahlene Kaffee im Siebeinsatz fließt, und den Geschmack des Espressos.

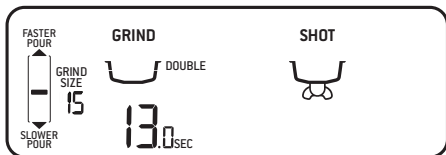
Bei einem zu feinen Mahlgrad (Kaffee sieht aus wie Pulver und fühlt sich an wie Mehl, wenn er zwischen den Fingern gerieben wird) fließt das Wasser auch bei Druck nicht durch den Kaffee. Dies führt zu einem ÜBEREXTRAHIERTEN Espresso, dunkel und bitter im Geschmack.

Bei einem zu groben Mahlgrad fließt das Wasser zu schnell durch den gemahlene Kaffee im Siebeinsatz. Der Espresso ist dann UNTEREXTRAHIERT und es fehlt ihm an Farbe und Geschmack.

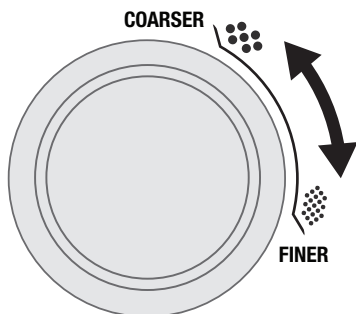
EINSTELLEN DES MAHLGRADS

Dieses Gerät verfügt über 30 verschiedene Mahlgrade. Der jeweils eingestellte wird auf dem LCD-Display angezeigt. Der standardmäßig eingestellte Mahlgrad ist 15.

Beim Einstellen des Mahlgrads zeigt ein Balken auf dem Display einen schnelleren oder langsameren Durchfluss an.



Verwenden Sie den „GRIND SIZE“-Regler auf der linken Seite der Maschine zum Einstellen des Mahlgrads.



DOSIERUNG DES KAFFEES

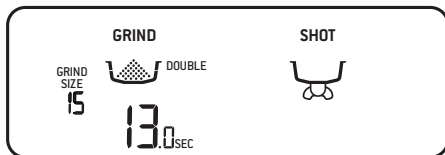
- Füllen Sie den Trichter mit frischen Kaffeebohnen.
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Siebträger in die Mahlstation ein.
- Drücken Sie bei Bedarf die Taste „FILTER SIZE“, um die Größe des Siebeinsatzes auszuwählen; Einzel oder Doppel.
- Drehen Sie bei Bedarf den „GRIND AMOUNT“-Regler zum Anpassen der Mahlzeit; nach rechts zum Verlängern, nach links zum Verkürzen.



HINWEIS

Die standardmäßig eingestellten Mahlzeiten sind 9.5 Sekunden für einen „1 CUP“-Siebeinsatz und 13 Sekunden für einen „2 Cup“-Siebeinsatz.

- Drücken Sie kurz auf den Siebträger, um die automatische Dosierung zu aktivieren. Auf der LCD-Anzeige erscheint die Füllung des Siebeinsatzes.



- Drücken Sie zum Unterbrechen des Mahlvorgangs kurz auf den Siebträger. Auf dem LCD-Display wird „PAUSED“ angezeigt. Dieser Zustand dauert 10 Sekunden, dann schaltet das Gerät wieder in den „READY“-Modus.
- Drücken Sie erneut kurz auf den Siebträger, um den Mahlvorgang fortzusetzen.



HINWEIS

Es ist normal, dass der Siebträger überfüllt mit gemahlene Kaffee wirkt.

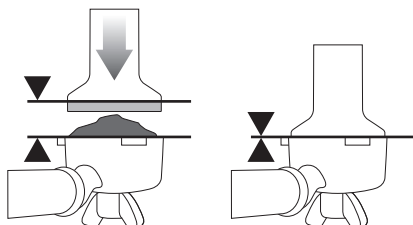
MANUELLE DOSIERUNG

Wenn Sie manuell dosieren möchten, drücken Sie den Siebträger in die Mahlstation und halten ihn gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver dosiert ist. Um den Mahlvorgang zu stoppen, lassen Sie den Siebträger los.

Der Timer zählt aufwärts und zeigt die Mahlzeit an.

TAMPEN DES GEMAHLENE KAFFEES

- Ziehen Sie den Siebträger aus der Mahlstation.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, um das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz zu verteilen.
- Verwenden Sie den Tamper zum Ausüben von (ca. 15-20 kg) kräftigem Druck. Die beim Drücken ausgeübte Kraft ist dabei weniger entscheidend als die Gleichmäßigkeit.



- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, **NACHDEM** der Kaffee gestopft wurde.



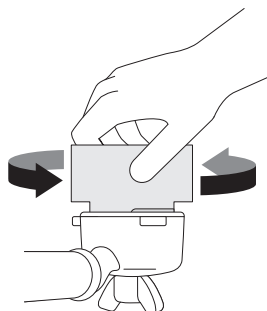
HINWEIS

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

DOSIEREN DES KAFFEEPULVERS

Die Razor™ Dosierhilfe ermöglicht das Dosieren des Kaffeepucks im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion.

- Setzen Sie die Razor™ Dosierhilfe so in den Siebeinsatz ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Siebes aufliegen. Die Klinge der Dosierhilfe sollte in die Oberfläche des gestopften Kaffeepulvers eindringen.
- Drehen Sie die Razor™ Dosierhilfe hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Kaffeesatzbehälter halten, um überschüssiges Pulver abzustreichen. Ihr Siebeinsatz enthält jetzt die richtige Menge Kaffee.



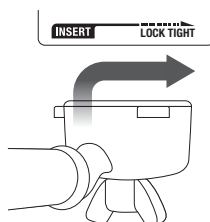
- Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes ab, damit dieser ordnungsgemäß versiegelt im Brühkopf sitzt.

SPÜLEN DES BRÜHKOPFES

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, veranlassen Sie durch Drücken der „1 CUP“-Taste ein kurzes Durchspülen. Dadurch wird die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert und der Siebträger für eine konstante Extraktionstemperatur vorgewärmt.

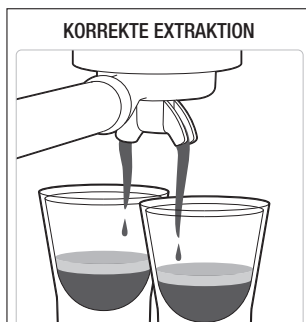
EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

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



EXTRAHIEREN VON ESPRESSO

- In der Regel beginnt der Espresso nach 8–10 Sekunden (Brühzeit) zu fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben.
- Wenn der Espresso nach weniger als 6 Sekunden zu fließen beginnt, haben Sie entweder den Siebeinsatz unterdosiert und/oder der Mahlgrad ist zu grob eingestellt. Das ergibt einen **UNTEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.
- Wenn der Espresso zu tropfen beginnt, aber nach 15 Sekunden nicht mehr fließt, ist der Mahlgrad zu fein eingestellt. Das ergibt einen **ÜBEREXTRAHIERTEN KAFFEE**.



- Kaffeefluss beginnt nach 8–12 Sekunden
- Fließt langsam wie warmer Honig
- Crema ist goldbraun mit dichtem Schaum
- Espresso ist dunkelbraun

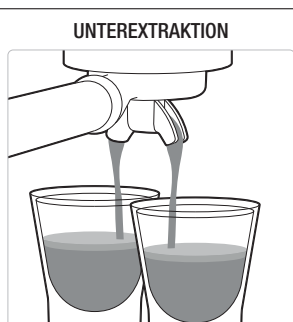
NACH DER EXTRAKTION



KAFFEESATZ ENTFERNEN
Der Kaffeesatz bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt „Unterextraktion“.

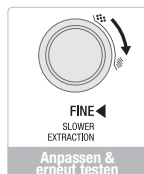


SIEBEINSATZ SPÜLEN
Siebeinsatz sauber halten, um Verstopfungen zu vermeiden. Den Siebträger ohne Kaffeepulver im Siebeinsatz fest in die Maschine einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen.

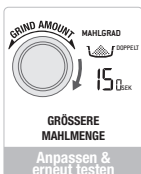


- Kaffeefluss beginnt nach 1–7 Sekunden
- Fließt schnell wie Wasser
- Crema ist dünn und blass
- Espresso ist blassbraun
- Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig

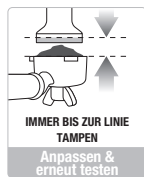
LÖSUNGEN



Anpassen & erneut testen

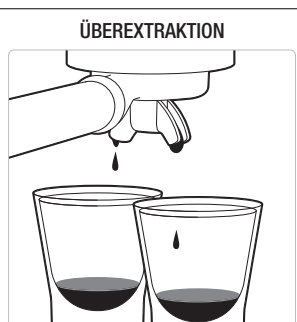


Anpassen & erneut testen



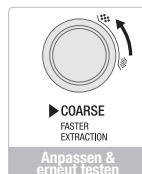
IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN
Anpassen & erneut testen

Tampfen mit 15–20 kg Druck. Die Oberkante der Metallkappe des Tamper sollte NACH dem Andrücken des Kaffees mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen. Die Pulvermenge im Kaffeepuck auf die richtige Höhe trimmen mithilfe der Razor™ Dosierhilfe.



- Kaffeefluss beginnt nach 13 Sekunden
- Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise
- Crema ist dunkel und fleckig
- Espresso ist stark dunkelbraun
- Schmeckt bitter und verbrannt

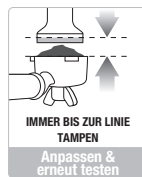
LÖSUNGEN



Anpassen & erneut testen



Anpassen & erneut testen



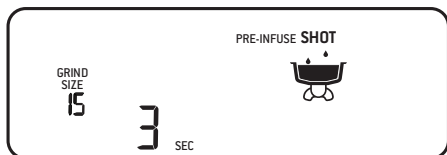
IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN
Anpassen & erneut testen

Tampfen mit 15–20 kg Druck. Die Oberkante der Metallkappe des Tamper sollte NACH dem Andrücken des Kaffees mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen. Die Pulvermenge im Kaffeepuck auf die richtige Höhe trimmen mithilfe der Razor™ Dosierhilfe.

	MAHLGRAD	MAHLMENGE	TAMPEN
ÜBEREXTRAHIERT BITTER • ADSTRINGIEREND	Zu fein	Zu viel Mit dem Razor abstreifen	Zu fest
AUSGEWOGEN	Optimal	8–10 g (1 Tasse) 19–22 g (2 Tassen)	15–20 kg
UNTEREXTRAHIERT UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Dosis erhöhen und mit Razor abstreifen	Zu locker

VORPROGRAMMIERTE MENGE – 1 TASSE

- Drücken Sie die „1 CUP“-Taste einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Auf dem Display wird „PRE-INFUSE“ angezeigt und die Mengen-Uhr beginnt mit dem Hochzählen. Sobald der Vorbrühvorgang abgeschlossen ist, beginnt die Extraktion. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



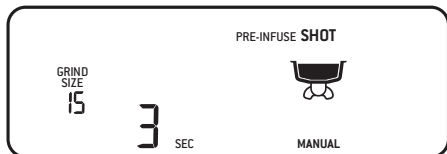
VORPROGRAMMIERTE MENGE – 2 TASSEN

- Drücken Sie die „2 CUP“-Taste einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Auf dem Display wird „PRE-INFUSE“ angezeigt und die Mengen-Uhr beginnt mit dem Hochzählen. Sobald der Vorbrühvorgang abgeschlossen ist, beginnt die Extraktion. Es wird eine voreingestellte Menge für einen doppelten Espresso von ca. 60 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



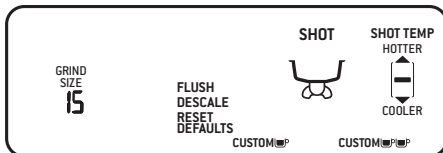
MANUELLES VORBRÜHEN UND EXTRAKTION

- Halten Sie die „1 CUP“- oder „2 CUP“-Taste für die gewünschte Vorbrühzeit gedrückt. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen. Drücken Sie die blinkende Taste, um die Extraktion zu stoppen.



PROGRAMMIEREN DER ESPRESSO-MENGE

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.



- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler, um durch das Menü zu „CUSTOM“ oder „CUSTOM“ zu gelangen. Drücken Sie zum Auswählen den Drehregler.
- Drücken Sie die gewünschte „CUP“-Taste, um den standardmäßigen Vorbrühvorgang zu starten. Um die Preinfusion anzupassen, halten Sie dieselbe „CUP“-Taste für die gewünschte Vorbrühzeit gedrückt. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Um die Extraktion zu stoppen, drücken Sie die „CUP“-Taste. Das Display und die „CUP“-Taste hören auf zu blinken und das Gerät piept, um zu signalisieren, dass die benutzerdefinierte Einstellung gespeichert wurde. Das Gerät kehrt dann in den „READY“-Modus zurück. Die benutzerdefinierte Einstellung kann nun durch Drücken der gewünschten „CUP“-Taste aktiviert werden.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler, um das Menü zu durchlaufen, und drücken Sie zur Auswahl von „SHOT TEMP“.




- Stellen Sie mit dem „GRIND AMOUNT“-Drehregler die Temperatur ein, die auf dem Display angezeigt wird.
- Drücken Sie den Drehregler zum Bestätigen der gewünschten Temperatur. Das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.

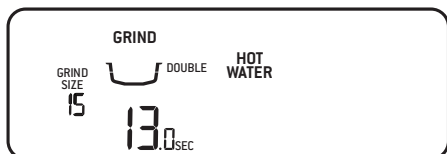
ZURÜCKSETZEN AUF STANDARDWERTE

- Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
- Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Durchlaufen des Menüs und drücken Sie zur Auswahl von „RESET DEFAULTS“.
- Die Einstellungen „GRIND AMOUNT“, „FILTER SIZE“, „SHOT TEMP“, „1 CUP SHOT“ und „2 CUP SHOT“ werden alle auf die Standardwerte zurückgesetzt. Das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.

VERWENDEN DES HEISSWASSERAUSLASSES

Die Heißwasserfunktion dient zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von heißem Wasser.


Um das Warmwasser zu aktivieren, drehen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf .



- Das Display zeigt an, dass „HOT WATER“ aktiviert ist.
- Um das Warmwasser zu stoppen, drehen Sie den Drehregler wieder in die zentrale, vertikale Position.
- Das Warmwasser wird nach 60 Sekunden gestoppt, aber der Drehregler muss manuell in die Standby-Position zurückgedreht werden.


AUFSCÄUMEN VON MILCH

Es wird empfohlen, die Dampfdüse vor dem Aufschäumen von Milch kurz durchzuspülen.

Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und drehen Sie den Dampf-Drehregler auf . Das Display zeigt „STEAM“ an, wenn die Dampffunktion aktiviert ist. Drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die vertikale Position, um die Dampffunktion zu stoppen.

Verschiedene Marken und Sorten von Milch und Milchalternativen ergeben eine unterschiedliche Schaumqualität.

- Verwenden Sie stets frische kalte Milch.

- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen den „MIN“- und „MAX“-Markierungen.
- Heben Sie die Dampfdüse an und setzen Sie die Spitze 1–2 cm unter die Oberfläche der Milch, nahe der rechten Seite der Kanne, in der 3-Uhr-Position.
- Stellen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf .
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einen Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Wenn sich die Milch dreht, senken Sie die Kanne langsam ab. Dies bewirkt, dass sich die Spitze der Dampfdüse an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch pumpt.
- Zerteilen Sie die Milch vorsichtig mit der Spitze, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse an oder leicht unter die Milchoberfläche und halten Sie den Wirbel weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.
- Heben Sie die Kanne höher, um die Spitze der Dampfdüse wieder unter die Milchoberfläche zu senken, und halten Sie dabei den Wirbeleffekt aufrecht. Die Milch hat die richtige Temperatur (60–65°C), wenn die Kanne sich bei Berührung heiß anfühlt.



- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die aufrechte Position.
- Entfernen Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne.
- Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch. Schwenken Sie die Dampfdüse dann in die niedrigere Position über der Abtropfschale zurück.



VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Heißer Dampf kann auch nach dem Abschalten der Maschine noch austreten.

Kinder müssen deshalb immer beaufsichtigt werden.



HINWEIS

Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampf-Drehregler in der aufrechten Position befindet, bevor Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne ziehen.



HINWEIS


Wenn die Maschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpengeräusch zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb.



HINWEIS


Verwenden Sie zum Aufschäumen der Milch mit diesem Gerät nur die mitgelieferte Milchkanne aus Edelstahl. Die Verwendung anderer Behälter kann ein Risiko darstellen.

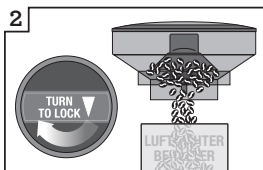
REINIGEN DER DAMPFDÜSE

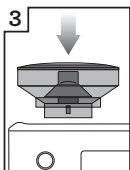
Nach dem Aufschäumen der Milch sollte die Dampfdüse gereinigt werden. Schwenken Sie die Dampfdüse über die Abtropfschale und drehen Sie den Dampf-Drehregler zum Reinigen auf . Drehen Sie den Dampf-Drehregler wieder in die vertikale Position, um die Dampffunktion zu stoppen.

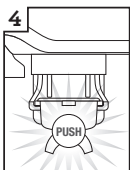
EINSTELLEN DES KEGELFÖRMIGEN MAHLWERKS

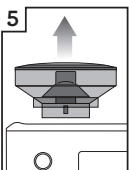
Manche Kaffeesorten erfordern einen größeren Mahlbereich, um eine ideale Extraktion oder Zubereitung zu erzielen. Bei der Barista Pro™ lässt sich dieser Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlwerk vergrößern. Wir empfehlen, diese Anpassung immer nur schrittweise durchzuführen.


- 

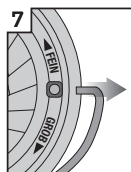
1 Fülltrichter entriegeln
- 

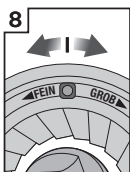
2 Fülltrichter über den Behälter halten und die Scheibe drehen zum Einfüllen der Bohnen
- 


3 Fülltrichter in Position bringen
- 

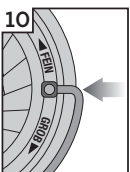
4 Mahlwerk laufen lassen bis es leer ist
- 


5 Fülltrichter entfernen
- 


6 Oberes Mahlwerk entfernen
- 

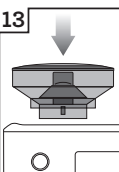
7 Drahthebel entfernen von beiden Seiten des Mahlwerks
- 


8 Verstellen des oberen Mahlwerks, um 1 Nummer, größer oder feiner
- 

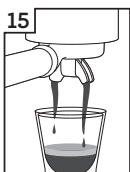
9 Nummer einstellen mit der Hebel-Öffnung
- 

10 Drahthebel einsetzen von beiden Seiten des Mahlwerks
- 

11 Oberes Mahlwerk fest eindrücken bis es in Position ist
- 

12 Oberes Mahlwerk verriegeln
- 

13 Fülltrichter in Position bringen
- 

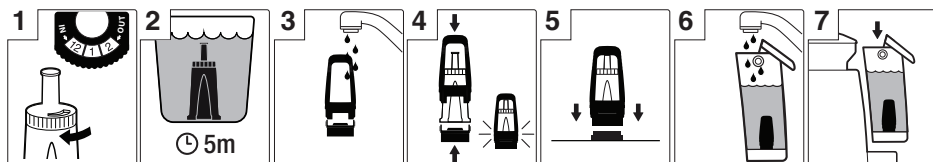
14 Fülltrichter verriegeln
- 

15 Überprüfen von Extraktion

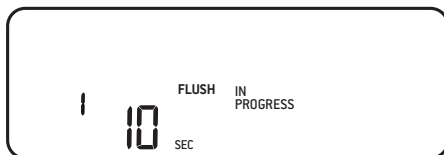


Pflege und Reinigung

EINSETZEN DES WASSERFILTERS



1. Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung. Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen das Austauschen des Filters nach 3 Monaten.
2. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
3. Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.
4. Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.
5. Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
6. Entfernen Sie den Wassertank von der Kaffeemaschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus. Drücken Sie zum Einrasten nach unten.
7. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn dann wieder ordnungsgemäß an der Rückwand der Kaffeemaschine ein.



1. Setzen Sie die Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz im Siebträger ein.
2. Legen Sie eine Reinigungstablette auf die Reinigungsscheibe.
3. Rasten Sie den Siebträger gut in den Brühkopf ein.
4. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein.
5. Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung und befestigen Sie ihn wieder an der Maschine.
6. Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü.
7. Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Navigieren zu „FLUSH“ und drücken Sie zur Auswahl dieser Funktion. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf.
8. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Reinigungsvorgangs. Die verbleibende Zeit für den Reinigungsvorgang wird auf dem Display angezeigt.
9. Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs ertönt ein Piepton und die Maschine kehrt in den „READY“-Modus zurück. Wenn noch ein Rest der Reinigungstabletten in der Reinigungsscheibe vorhanden ist, wiederholen Sie den Vorgang.
10. Leeren und spülen Sie den Siebträger, die Reinigungsscheibe und die Abtropfschale.



HINWEIS

Ersatzwasserfilter können Sie über die Sage-Webseite oder den Sage-Kundendienst bestellen.

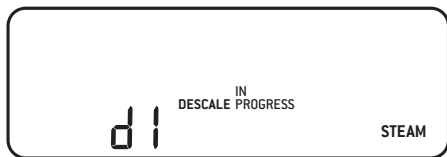
RÜCKSPÜLZYKLUS

Das Display zeigt einen „FLUSH“-Alarm an, wenn ein Reinigungsvorgang erforderlich wird. Der Reinigungsvorgang ist nicht dasselbe wie Entkalken.

ENTKALKEN

Bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann. Auf dem Display wird der „DESCALE“-Alarm angezeigt, wenn ein Entkalkungsvorgang erforderlich ist.

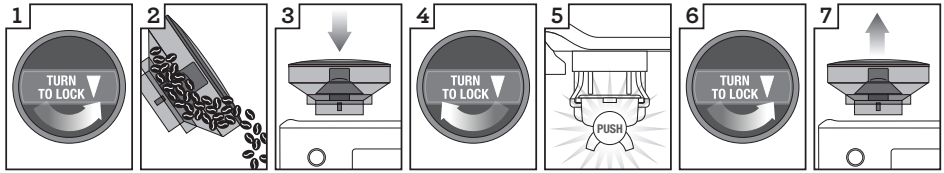
1. Leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein. Entfernen Sie den Wassertank vom Gerät und den Filter aus dem Wassertank.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur angegebenen „DESCALE“-Linie und geben Sie Entkalkungsmittel ins Wasser. Befestigen Sie den Wassertank wieder am Gerät.
3. Drücken Sie die „MENU“-Taste zum Wechseln ins Hauptmenü. Verwenden Sie den „GRIND AMOUNT“-Drehregler zum Navigieren zu „DESCALE“ und drücken Sie zur Auswahl dieser Funktion. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf.
4. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Entkalkungsvorgangs. Der Entkalkungsvorgang reinigt in 3 Phasen: Kaffee, Heißwasser und Dampf. Der Abschluss jeder Phase wird durch einen Piepton signalisiert. Der Dampf-Drehregler muss manuell in die Position „HOT WATER“ bzw. „STEAM“ gedreht werden, wenn dies auf dem Display angezeigt wird.



5. Sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, muss die Maschine einen Spülzyklus durchlaufen. Die „1 CUP“-Taste leuchtet auf. Wie beim Entkalkungsvorgang muss der Dampf-Drehregler manuell in die richtige Position gedreht werden, wenn dies auf dem Display angezeigt wird.
6. Entfernen und leeren Sie die Abtropfschale und bringen Sie diese dann wieder am Gerät an. Leeren Sie restliches Entkalkungsmittel aus dem Wassertank und füllen Sie diesen dann bis zur „MAX“-Markierung mit sauberem Wasser, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.
7. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste zum Starten des Spülvorgangs. Der Spülvorgang besteht ebenfalls aus 3 Phasen. Das Display zeigt die einzelnen Phasen an. Der Abschluss jeder Phase wird durch einen Piepton signalisiert.
8. Nach Abschluss des Spülvorgangs ertönt ein Piepton und das Gerät kehrt in den „READY“-Modus zurück.
9. Entfernen und spülen Sie die Abtropfschale und den Wassertank. Trocknen Sie diese Teile gründlich vor dem erneuten Anbringen am Gerät.

REINIGEN DES KEGELMAHLWERKS

Dieser Reinigungsvorgang des Mahlwerks entfernt Ölrückstände, die zu einer Beeinträchtigung der Leistung führen können.



Fülltrichter
entriegeln

Fülltrichter
entleeren

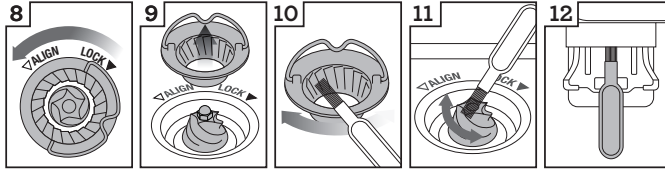
Fülltrichter
wiedereinsetzen

Fülltrichter
verriegeln

Mahlwerk leer
laufen lassen

Fülltrichter
entriegeln

Fülltrichter
entfernen



Oberes Mahlwerk
entriegeln

Oberes Mahlwerk
entfernen

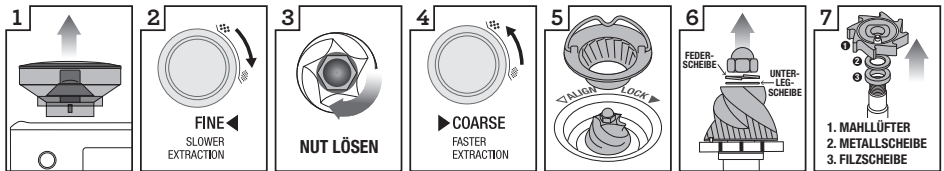
Oberes Mahlwerk
mit Bürste
reinigen

Unteres Mahlwerk
mit Bürste
reinigen

Schacht mit
Bürste reinigen

ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

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



Trichter entfernen

Stellen Sie den
MAHLGRAD auf
Stufe 1 (feinster)

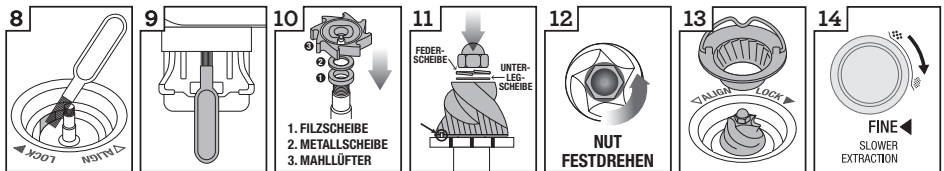
Verwenden Sie die
10-mm-Fassung.
Im Uhrzeigersinn
drehen zum Lösen

Stellen Sie den
MAHLGRAD auf
Stufe 30 (gröbster)

Oberes Mahlwerk
entriegeln und

Entfernen Sie Nut,
Federscheibe und
Unterlegscheibe.
Unteres Mahlwerk

Mahllüfter und
Scheiben mit einer
Spitzzange entfernen



Den Mahlgut-Aus-
wurfsschacht
mit Bürste oder
Rohrreiniger von
Blockierungen
befreien

Schacht mit Bürste
reinigen

Scheiben und
Mahllüfter mit
einer Spitzzange
einsetzen

Unteres Mahlwerk
einsetzen
(Mitnehmerstift &
Aussparung).

Gegen den
Uhrzeigersinn
drehen zum
Festdrehen
der Nut

Oberes Mahlwerk
einsetzen und
verriegeln


Stellen Sie den
MAHLGRAD auf
Stufe 15. Trichter
wiedereinsetzen



WARNUNG

Seien Sie vorsichtig, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Nach dem Gebrauch wird empfohlen, die Dampfdüse mit ein paar Dampfstößen von Milchrückständen zu befreien. Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und stellen Sie den Dampf-Drehregler („STEAM“) auf , damit die Maschine für ein paar Sekunden Dampf erzeugt, und drehen Sie den Regler dann wieder in die aufrechte Position zurück.
- Wenn die Öffnung der Düse blockiert ist, kann die Milch nicht mehr richtig aufgeschäumt werden. Verwenden Sie zum Säubern der Dampfdüse den im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstift.
- Wenn die Dampfdüse weiterhin blockiert bleibt, schrauben Sie die Düsenspitze mithilfe des Reinigungsstifts ab. Weichen Sie die Spitze in heißem Wasser ein und verwenden Sie dann den Reinigungsstift erneut zum Lösen der Blockierung. Bringen Sie dann die Spitze wieder an der Dampfdüse an.

REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten sofort nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden, um alle Reste der Kaffeeöle zu entfernen.
- Wenn die Löcher im Filterkorb blockiert sind, lösen Sie die Blockierungen mit der Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts.
- Wenn die Löcher weiterhin blockiert sind, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und legen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger ca. 20 Minuten lang in die Lösung. Spülen Sie alles gründlich.

REINIGEN DES BRÜHKOPFS

- Das Innere des Brühkopfs und das Dampfsieb sollten nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein. Halten Sie die „1 CUP“-Taste gedrückt und spülen Sie eventuelle Kaffeereste aus. Drücken Sie die „1 CUP“-Taste erneut zum Anhalten des Heißwasserflusses. Entfernen Sie den Siebträger und spülen Sie ihn gründlich aus.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

1. Die Abtropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere bei Anzeige des Hinweises EMPTY ME!
2. Entfernen Sie die Abtropfschale vom Gerät und bauen Sie die einzelnen Teile auseinander. Sie können die Anzeige „EMPTY ME!“ auch aus der Abtropfschale entfernen durch Ziehen nach oben zum Lösen der seitlichen Verriegelungen. Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich vor dem erneuten Zusammenbauen und Wiederanbringen am Gerät.
3. Das Zubehörfach (hinter der Abtropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.



HINWEIS

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



WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät selbst dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

REINIGEN DES GEHÄUSES

Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Drücken Sie vor dem Verstauen die POWER-Taste zum Ausschalten des Geräts und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie nicht verwendete Kaffeebohnen aus dem Trichter, reinigen Sie das Mahlwerk (siehe S. 43) und leeren Sie den Wassertank und die Abtropfschale. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Verstauen Sie das Zubehör im Aufbewahrungsfach.

Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf und stellen Sie keine Gegenstände darauf.

FEHLERMODUS

Wenn das Display Ihrer Maschine  anzeigt, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.



Störungsbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Aus dem Brühkopf fließt kein Wasser. Kein heißes Wasser.	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	• Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder er ist zu stark angedrückt und/oder der Siebeinsatz ist blockiert.	• Siehe weiter unten: „Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen“.
Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen.	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	• Stellen Sie einen etwas größeren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Überextraktion“ auf S. 39.
	• Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	• Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37 und „Überextraktion“ auf S. 39. • Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge mit der Razor™ Dosierhilfe.
	• Der Kaffee wurde zu fest gestopft.	• Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Möglicherweise ist der Filtereinsatz blockiert.	• Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts zum Reinigen der Öffnung(en). • Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger 20 Minuten in dieser Lösung ein. Spülen Sie alles gründlich.
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	• Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	• Es kommt kein Wasser durch (aber das Gerät erzeugt laute Geräusche).	• Füllen Sie den Wassertank.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Espresso läuft zu schnell durch.	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	• Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Unterextraktion“ auf S. 39.
	• Es befindet sich nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz.	• Erhöhen Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37 und „Unterextraktion“ auf S. 39. Streichen Sie nach dem Tampfen mit der Razor™ Dosierhilfe den überschüssigen Kaffee ab.
	• Der Kaffee nicht fest genug gestopft.	• Tampfen Sie mit 15–20 kg Druck.
Der Espresso läuft am Rand des Siebträgers aus.	• Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf angebracht.	• Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht ist.
	• Auf dem Rand des Siebeinsatzes liegt Kaffeepulver.	• Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig im Brühkopf sitzt.
	• Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	• Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf S. 37. • Dosieren Sie nach dem Tampfen die Kaffeemenge im Siebeinsatz mit der Razor™ Dosierhilfe.
Kein Dampf.	• Die Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	• Lassen Sie der Maschine genügend Zeit zum Erreichen ihrer Betriebstemperatur.
	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	• Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
Pulsierendes/ Pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso während des Milchaufschäumens.	• Die Dampfdüse ist blockiert.	• Siehe „Reinigen des Dampfstabs“ auf S. 46.
	• Dies ist bei Betrieb der Pumpe ein normales Geräusch.	• Sie müssen nichts tun, da dies zum normalen Betrieb des Geräts gehört.
	• Der Wassertank ist leer.	• Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	• Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	• Spülen Sie die Tassen unter dem Heißwasserauslass.
	• Der Siebträger ist nicht vorgeheizt.	• Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslass. Trocknen Sie alles gründlich ab.
	• Die Milch ist nicht heiß genug (z.B. für Cappuccino, Latte etc.).	• Schäumen Sie die Milch länger auf.
	• Die Wassertemperatur muss angepasst werden.	• Erhöhen Sie die Brühtemperatur, siehe „Einstellen der Temperatur“ auf S. 40.
Keine Crema.	• Der Kaffee nicht fest genug gestopft.	• Tampfen Sie mit 15–20 kg Druck.
	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	• Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37 und „Unterextraktion“ auf S. 39.
	• Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee sind nicht frisch.	• Wenn Sie die Bohnen selbst mahlen, verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum und verbrauchen Sie die Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum. • Verwenden Sie vorgemahlene Kaffee innerhalb von einer Woche nach dem Mahlen.
	• Möglicherweise ist der Filtereinsatz blockiert.	• Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsstifts zum Reinigen der Öffnung(en). • Wenn die Öffnung(en) verstopft bleiben, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger 20 Minuten in dieser Lösung ein. Spülen Sie alles gründlich.
	• Einwandige Siebeinsätze werden für vorgemahlene Kaffee verwendet.	• Verwenden Sie für vorgemahlene Kaffee immer doppelwandige Siebeinsätze.
Wasser läuft aus.	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	• Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein.	<ul style="list-style-type: none"> Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerkes ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Lassen Sie das Gerät für etwa 30–60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Support.
Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	<ul style="list-style-type: none"> Es befinden sich keine Kaffeebohnen im Trichter. Die Mahlkammer oder der Einfüllschacht ist verstopft. Es befindet sich Wasser bzw. Feuchtigkeit im Mahlwerk und im Schacht. 	<ul style="list-style-type: none"> Füllen Sie den Trichter mit frischen Kaffeebohnen. Reinigen Sie Mahlwerk und Schacht und lösen Sie etwaige Blockierungen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“ auf S. 45. Reinigen Sie Mahlwerk und Schacht und lösen Sie etwaige Blockierungen. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerks“ auf S. 45. Stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk vor dem erneuten Zusammenbauen gründlich getrocknet wurde. Ein Haartrockner kann verwendet werden zum Trocknen des Mahlwerks mit heißer Luft.
Es landet zu viel/zum wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellungen der Mahlmenge sind für den jeweiligen Mahlgrad falsch. 	<ul style="list-style-type: none"> Die eingestellte Mahlzeit muss je nach Kaffeemenge erhöht oder reduziert werden. Siehe „Dosieren“ auf S. 37 und „Extraktions-Hinweise“ auf S. 39.
Es fließt zu viel/zum wenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Schussvolumen müssen angepasst werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden. Siehe „Einstellen des Mahlgrads“ auf S. 37, „Dosierung“ auf S. 37 und „Extraktions-Hinweise“ auf S. 39.
Das Mahlwerk macht ein lautes Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Es befindet sich eine Verstopfung oder ein Fremdkörper im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie den Trichter und prüfen Sie das Gerät auf Fremdkörper oder Verstopfungen. Falls erforderlich, reinigen Sie Mahlwerk und Schacht. Siehe „Reinigen des Kegelmahlwerks“ auf S. 45.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

the Barista Pro™

SES878



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

- 2 Sage® recommande la sécurité avant tout
- 6 Composants
- 8 Caractéristiques
- 9 Assemblage
- 11 Fonctions
- 18 Entretien et nettoyage
- 22 Dépannage
- 26 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

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

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

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

- Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. **Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.**
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Si l'appareil doit être :
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - monté ou
 - rangé
 éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton POWER (Marche/Arrêt). Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient

8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.

- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez d'autres accessoires que ceux fournis avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous

utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.

- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de la trémie pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas les cartouches filtrantes endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches filtrantes.
- Si vous vous absentez pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.



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



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

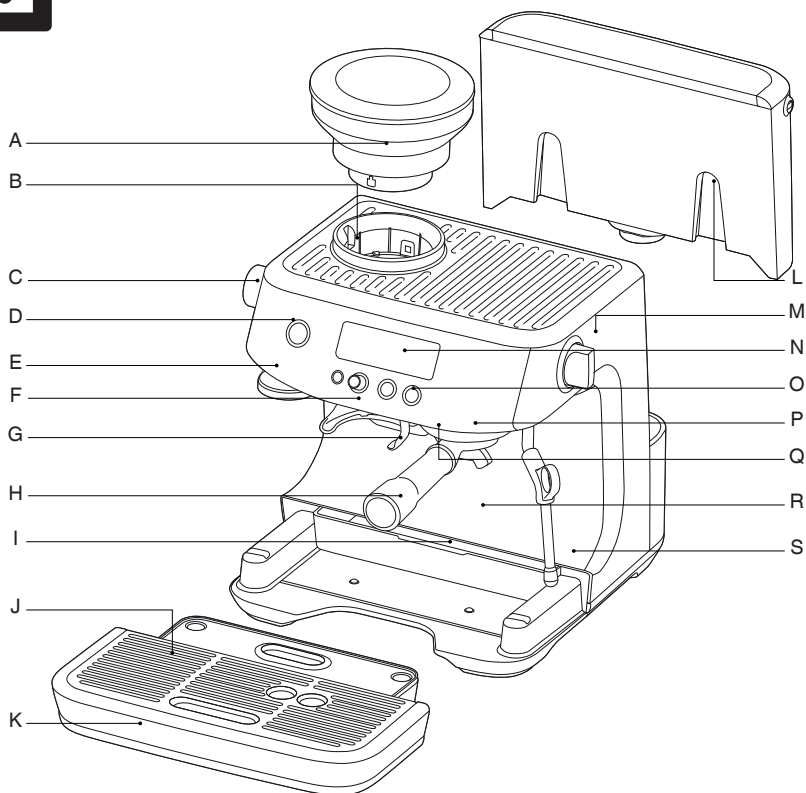
INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche filtrante doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



A. Trémie à grains de 250 g
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.

B. Broyeur conique intégré

C. Sélecteur de degré de mouture
Avec 30 réglages de mouture d'expresso de fin à grossier.

D. Bouton d'alimentation

E. Dague amovible intégré de 54 mm

F. Sortie du broyeur

G. Support pour mouture

H. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
Avec buses disponibles dans le commerce.

I. Tiroir de rangement (situé derrière le bac d'égouttage)
Pour ranger les accessoires.

J. Bac d'égouttage amovible avec grille

K. Bac d'égouttage amovible
Avec témoin de remplissage du bac.

L. Réservoir d'eau amovible de 2 L
Avec filtres à eau remplaçables pour réduire le tartre et les impuretés.

M. Molette de vapeur
Avec sélecteur de contrôle pour la vapeur et l'eau chaude.

N. Écran LCD
Avec des animations sur la progression de la mouture et de l'extraction.

O. Panneau de commande
Avec les boutons menu, GRIND AMOUNT/FILTER SIZE, 1 tasse et 2 tasses.

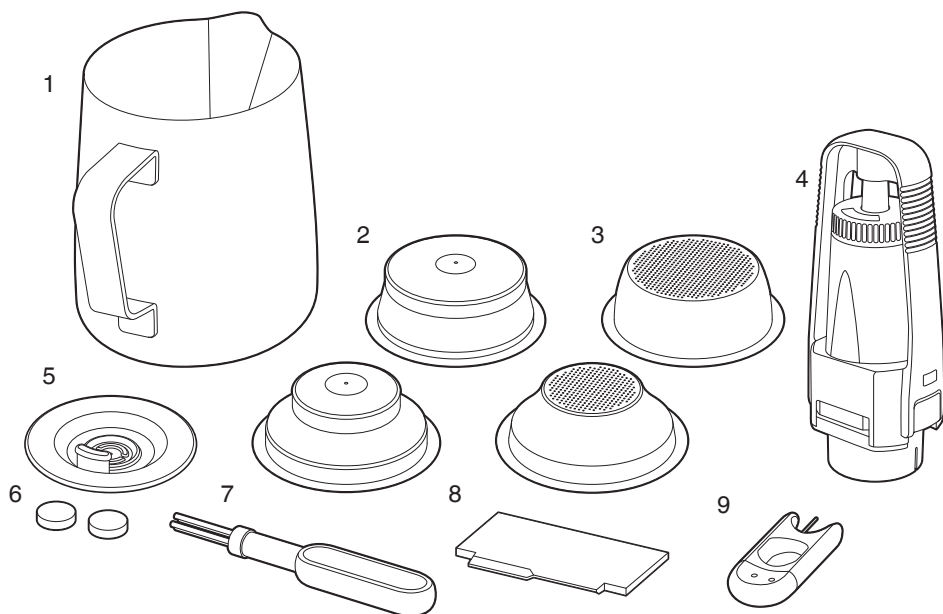
P. Groupe chauffant

Q. Sortie d'eau chaude dédiée
Pour réaliser des cafés allongés et préchauffer les tasses.

R. Hauteur importante

S. Buse vapeur pivotant sur 360 °
S'ajuste facilement à la position idéale pour texturer le lait.

Tous les composants du Barista Pro™ en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



ACCESSOIRES

- | | |
|---|---|
| 1. Pot à lait en acier inoxydable
Avec affichage MIN et MAX. | 5. Disque de nettoyage |
| 2. Paniers à filtre à double paroi
(1 tasse et 2 tasses)
À utiliser avec du café pré-moulu. | 6. Pastilles de nettoyage |
| 3. Paniers à filtre à simple paroi
(1 tasse et 2 tasses)
À utiliser lors de la mouture de grains de café frais. | 7. Brosse de nettoyage |
| 4. Support de filtre et filtre à eau | 8. Outil de dosage de précision the Razor™ |
| | 9. Outil de nettoyage des paniers à filtre et de la buse vapeur |

Matériaux sans BPA*

* Sage déclare que ce produit ne contient pas de BPA sur la base d'essais en laboratoire indépendants effectués pour toutes les matières plastiques du produit en contact avec les aliments, conformément au Règlement de la Commission européenne n° 10/2011.



Informations sur la tension nominale
220–240 V~ 50 - 60 Hz 1 380 - 1 650 W



Caractéristiques du Barista Pro™

SYSTÈME DE CHAUFFE THERMOJET™

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

BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

Les broyeurs coniques en acier inoxydable optimisent la surface du café moulu pour une pleine saveur expresso. Les broyeurs supérieurs et inférieurs peuvent être retirés pour le nettoyage.

DEGRÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

30 réglages de mouture d'expresso de fin à grossier pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

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

DOSAGE AUTOMATIQUE

Le broyeur distribue la quantité nécessaire de café moulu pour une dose simple ou double.

MOUTURE AUTONOME

Arrêt automatique pour une mouture autonome directement dans le porte-filtre.

SYSTÈME D'AJUSTEMENT DE LA DOSE THE RAZOR™

La lame courbée brevetée vous permet d'ajuster le galet au bon niveau pour un dosage précis et une extraction uniforme.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA PRÉPARATION

Pour une saveur de café optimale.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

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

PRÉ-INFUSION À BASSE PRESSION

Applique une faible pression d'eau au début de l'extraction pour déployer doucement la mouture afin d'obtenir une extraction uniforme.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Préréglage des volumes de 1 et 2 tasses, annulation manuelle ou volumes de préparation programmables.

FONCTION GALET SEC

Élimine l'excès d'eau du café moulu dans le panier à filtre après l'extraction pour faciliter le retrait du galet de café.

GRAND BAC D'ÉGOUTTAGE

Avec plus d'espace de travail utilisable.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine à expresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage. Retirez l'emballage et les sacs en plastique du filtre à eau et de son support.

Nettoyez le réservoir d'eau, le porte-filtre, les paniers à filtre, le pot à lait et le bac d'égouttage avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement les pièces avant de réassembler.

REMPLACEMENT DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
- Définissez un rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.
- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
- Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et remettez la machine en place, en vous assurant qu'elle est correctement fixée et qu'elle est alignée contre l'arrière de la machine.
- Consultez la section « Entretien et nettoyage » à la page 18 pour en savoir plus.



REMARQUE

NE PAS utiliser d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Ces eaux altèrent le goût du café.



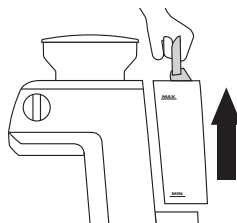
REMARQUE

Pour remplacer les filtres à eau, rendez-vous

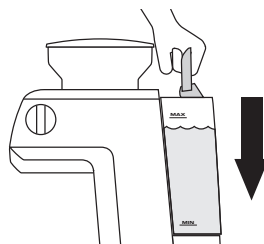
sur la page Web de Sage ou contactez le service client de Sage.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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



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



REMARQUE

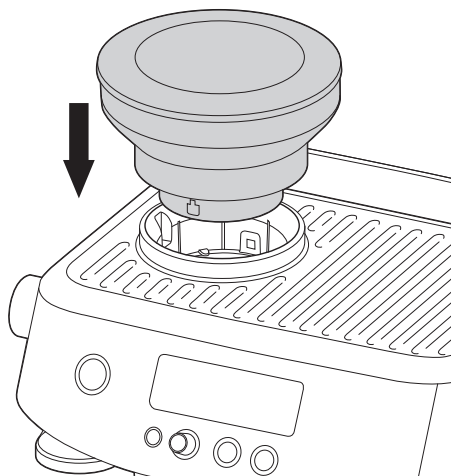
Remplacez l'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche et froide du robinet avant chaque utilisation.



Assemblage

FIXATION DE LA TRÉMIE

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine.



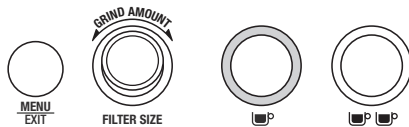
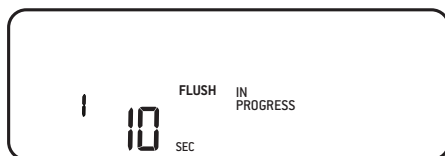
Tournez la molette pour fixer la trémie.
Remplissez de grains de café frais.



PREMIER CYCLE D'UTILISATION

Un premier cycle d'utilisation doit être effectué avant la première utilisation de la machine. Le premier cycle d'utilisation consiste à rincer la machine et à amorcer le système de chauffe.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Assurez-vous que la machine est entièrement assemblée avec la trémie à grains, le bac d'égouttage et le réservoir d'eau solidement fixés.
3. Appuyez sur le bouton POWER (Marche/Arrêt). La machine émet un bip et passe en mode FIRST CYCLE.
4. L'écran LCD affiche FLUSH et le bouton 1 CUP s'allume.



5. Appuyez sur le bouton 1 CUP. L'écran LCD affiche un compte à rebours pour le temps restant du premier cycle d'utilisation.
6. Une fois terminé, la machine passera en mode READY.



Fonctions

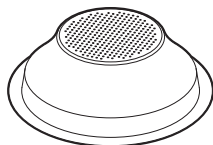
MISE HORS TENSION DE LA MACHINE

Appuyez sur le bouton POWER pour mettre la machine hors tension. La machine s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant 30 minutes.

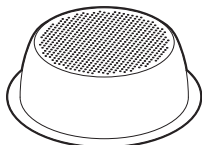
PANIER À FILTRE

Cette machine comprend 4 paniers à filtre : 2 à paroi simple et 2 à double paroi.

Utilisez des paniers à filtre à paroi simple pour moulinner les grains de café entiers frais. Ils vous permettent de tester la mouture, la dose et le tassement pour créer un expresso plus équilibré.

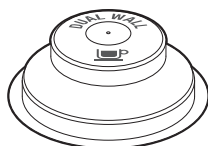


1 CUP

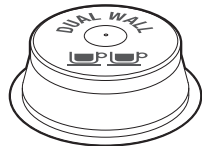


2 CUP

Utilisez des paniers à filtre à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu. Ils régulent la pression et permettent d'optimiser l'extraction, indépendamment de la mouture, de la dose, de la pression du tassement ou de la fraîcheur.



1 CUP



2 CUP

Que vous utilisiez des paniers à filtre à paroi simple ou à double paroi, utilisez le panier à filtre 1 CUP lorsque vous voulez remplir une seule tasse et le panier à filtre 2 CUP lorsque vous souhaitez remplir deux tasses, une seule tasse de café plus corsé ou un mug.

Vous devrez ajuster la quantité et le degré de la mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice-versa.

Les paniers à filtre sont conçus pour les doses suivantes :

Panier 1 TASSE = env. 8 - 10 g

Panier 2 TASSES = env. 19 - 22 g



REMARQUE

Vous pouvez avoir besoin de tester la quantité de café dosée dans le panier à filtre ou la durée de fonctionnement du broyeur pour obtenir la dose correcte. Par exemple, lors de l'utilisation d'une mouture expresso plus fine avec les paniers à filtre à paroi simple, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier à filtre est correctement dosé.

LA MOUTURE

Lors de la mouture des grains de café, le degré de mouture doit être fin, mais pas trop. Le degré de mouture affecte le taux de filtration de l'eau à travers le café moulu dans le panier à filtre ainsi que la saveur de l'expresso.

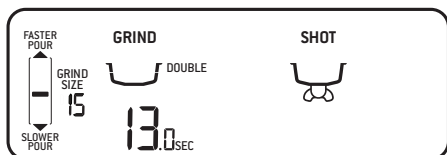
Si la mouture est trop fine (c'est-à-dire qu'elle ressemble à de la poudre et à de la farine lorsqu'on la frotte entre les doigts), l'eau ne coule pas dans le café, même sous pression. L'expresso obtenu sera **SUR-EXTRAIT**, présentant une couleur sombre et une saveur amère.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café moulu dans le panier à filtre. L'expresso obtenu sera **SOUS-EXTRAIT** et manquera de couleur et de saveur.

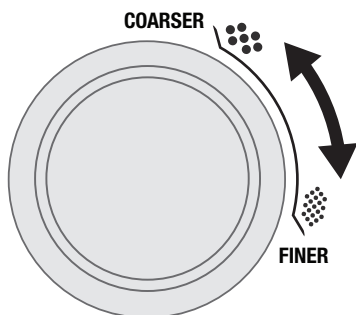
AJUSTER LE DEGRÉ DE MOUTURE

Cette machine dispose de 30 réglages de mouture au choix. Le degré sélectionné est affiché sur l'écran LCD. Le degré de mouture par défaut est de 15.

Lors du réglage du degré de la mouture, une barre s'affiche sur l'écran LCD pour indiquer un débit plus rapide ou plus lent.



Utilisez le sélecteur GRIND SIZE sur le côté gauche de la machine pour régler le degré de la mouture.



DOSAGE DU CAFÉ

- Remplissez la trémie de grains de café frais.
- Insérez le panier à filtre requis dans le porte-filtre.
- Placez le porte-filtre dans le support pour mouture.
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton **FILTER SIZE** pour sélectionner la taille du panier à filtre : simple ou double.
- Si nécessaire, tournez la molette **GRIND AMOUNT** pour modifier la durée de broyage : dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée et dans le sens inverse pour la diminuer.



REMARQUE

La durée de broyage par défaut est de 9.5 secondes pour un filtre d'une tasse et de 13 secondes pour un filtre de deux tasses.

- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour activer le dosage automatique. L'écran LCD affiche le remplissage du panier à filtre.



- Si vous avez besoin d'interrompre la fonction de mouture, appuyez et relâchez le porte-filtre. L'écran LCD affiche **PAUSED**, il reste en pause pendant 10 secondes avant de revenir au mode **READY**.
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour reprendre la mouture.



REMARQUE

Il est normal que le porte-filtre semble surchargé de café moulu.

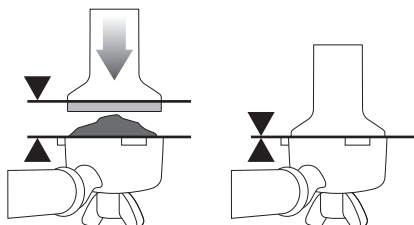
DOSAGE MANUEL

Pour doser manuellement le café, appuyez et maintenez le porte-filtre dans le support pour mouture jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café moulu ait été dosée. Afin d'arrêter l'opération de mouture, relâchez le porte-filtre.

La minuterie affiche un compte à rebours pour la durée de broyage.

TASSEMENT DU CAFÉ MOULU

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



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



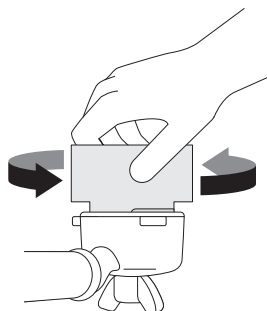
REMARQUE

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

DOSAGE

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

- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier à filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer dans la surface du café tassé.
- Tournez l'outil de dosage the Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre sur un angle au-dessus du tiroir de récupération pour éliminer l'excédent de café. Votre panier à filtre contient à présent la bonne quantité de café.



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

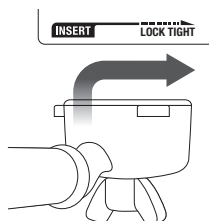
PURGE DU GROUPE CHAUFFANT

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, rincez-le avec un peu d'eau en appuyant sur le bouton 1 CUP.

Cette procédure stabilisera la température avant l'extraction et préchauffera le porte-filtre pour obtenir une température de préparation constante.


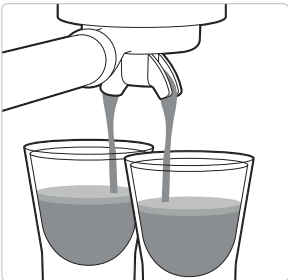


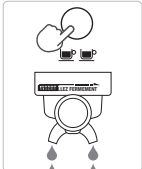


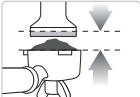


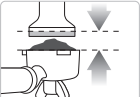
INSERTION DU PORTE-FILTRE

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



EXTRACTION D'UN EXPRESSO

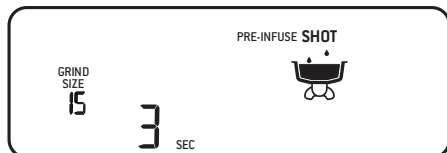
- À titre indicatif, l'expresso commencera à s'écouler au bout de 8 à 10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel qui coule.
- Si l'expresso commence à s'écouler après moins de 6 secondes, c'est que vous avez sous-dosé le panier à filtre et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit d'une préparation SOUS-EXTRAITE.
- Si l'expresso commence à couler mais qu'il ne s'écoule pas après 15 secondes, la mouture est trop fine. Il s'agit d'une préparation SUR-EXTRAITE.

EXTRACTION CORRECTE	SOUS-EXTRACTION	SUR-EXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes • Le liquide extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud • La mousse est brune dorée avec une bonne texture • L'expresso est brun foncé 	 <ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 1 à 7 secondes • Le liquide extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau • La mousse est fine et claire • L'expresso est brun clair • Le goût est amer/âpre, faible et aqueux 	 <ul style="list-style-type: none"> • Le liquide extrait s'écoule au bout de 13 secondes • Le liquide extrait s'écoule peu ou pas du tout • La mousse est foncée et tachetée • L'expresso est brun très foncé • La boisson est amère et a le goût de brûlé
<p>APRÈS EXTRACTION</p> <p>RETIRER LA MOUTURE UTILISÉE</p> <p>La mouture utilisée forme un « galet » de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».</p>  <p>RINCER LE PANIER À FILTRE</p> <p>Nettoyez régulièrement le panier à filtre pour éviter toute forme d'obstruction. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de café moulu dans le panier à filtre, enclenchez le porte-filtre dans la machine et faites passer de l'eau chaude dans la machine.</p> 	<p>SOLUTIONS</p> <div>  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT MOUTURE FINE 15 SEC</p> <p>AUGMENTEZ LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div> <p>Tassez en appliquant une pression de 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dague doit être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau à l'aide du système de dosage de précision the Razor™.</p> <div>  <p>TOUJOURS TASSEZ AU NIVEAU</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div>	<p>SOLUTIONS</p> <div>  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT MOUTURE FINE 15 SEC</p> <p>DIMINUEZ LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div> <p>Tassez en appliquant une pression de 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dague doit être au même niveau que le haut du panier à filtre APRÈS que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau à l'aide du système de dosage de précision the Razor™.</p> <div>  <p>TOUJOURS TASSEZ AU NIVEAU</p> <p>Ajustez et essayez à nouveau</p> </div>

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSEMENT
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop Araser avec l'outil razor	Trop lourd
ÉQUILIBRÉ	Optimale	8–10 g (1 tasse) 19–22 g (2 tasses)	15-20 kg
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE	Trop grossière	Trop peu Augmenter la dose et araser avec l'outil razor	Trop léger

VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 1 TASSE

- Appuyez une fois sur le bouton 1 CUP. Le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. L'écran LCD affiche PRE-INFUSE et le minuteur de dose commence à compter. Une fois la pré-infusion terminée, la préparation commence à être extraite. Un volume d'expresso simple prédéfini d'environ 30 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume préréglé extrait.



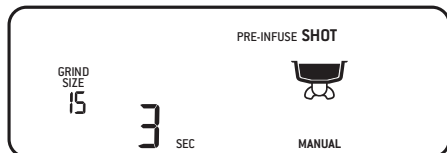
VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 2 TASSES

- Appuyez une fois sur le bouton 2 CUP. Le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. L'écran LCD affiche PRE-INFUSE et le minuteur de dose commence à compter. Une fois la pré-infusion terminée, la préparation commence à être extraite. Un volume de double expresso prédéfini d'environ 60 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume préréglé extrait.



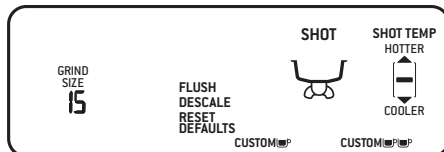
PRÉ-INFUSION ET EXTRACTION MANUELLES

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



PROGRAMMATION DE LA PRÉPARATION D'EXPRESSO

- Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.



- Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour naviguer dans le menu et accéder à l'option personnalisée ou personnalisée. Pour sélectionner l'option, appuyez sur la molette.
- Appuyez sur le bouton CUP de votre choix pour lancer la pré-infusion par défaut. Pour personnaliser la pré-infusion, appuyez sur le même bouton CUP et maintenez-le enfoncé pendant le temps de pré-infusion désiré. Relâchez le bouton pour lancer l'opération d'extraction.
- Pour arrêter l'extraction au niveau désiré, appuyez sur le bouton CUP. L'écran LCD et le bouton CUP cessent de clignoter et la machine émet un bip pour indiquer que le réglage personnalisé a été mémorisé. La machine revient ensuite au mode READY. Le réglage personnalisé peut maintenant être activé en appuyant sur le bouton CUP.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA PRÉPARATION

- Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.
- Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour naviguer dans le menu et appuyez pour sélectionner SHOT TEMP.




- Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour augmenter ou baisser la température de la préparation affichée sur l'écran LCD.
- Appuyez sur la molette pour confirmer la température souhaitée. La machine revient au mode READY.

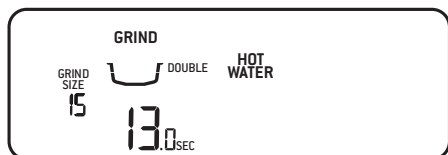
RÉINITIALISATION AUX PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

- Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.
- Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour naviguer dans le menu, puis sélectionnez RESET DEFAULTS.
- Les paramètres GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP et 2 CUP SHOT sont tous réinitialisés aux valeurs par défaut. La machine revient au mode READY.

UTILISATION DE LA SORTIE D'EAU CHAUDE

La fonction d'eau chaude peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.


Pour activer l'eau chaude, tournez la molette STEAM sur .



- L'écran LCD indique que la fonction HOT WATER a été activée.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez la molette vers le centre, en position verticale.
- L'eau chaude s'arrête après 60 secondes mais la molette doit être remise manuellement en position Standby (veille).


PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

Il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur avant de texturer le lait.

Positionnez la buse vapeur au-dessus du bac d'égouttage et tournez la molette STEAM sur la position . L'écran LCD affiche le message STEAM une fois la fonction activée. Tournez la molette STEAM en position verticale pour arrêter la vapeur.

La texture du lait varie selon les marques, les types ou les substituts de lait.

- Utilisez du lait frais et froid.

- Remplissez le pot à lait entre la position MIN et MAX.
- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur située à 1-2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures.
- Tournez la molette STEAM sur la position .
- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet tourbillon.
- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pot. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait.
- Cassez doucement la surface du lait avec la pointe afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pot pour abaisser la pointe sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température (60-65°C) lorsque le pot est chaud au toucher.



- Une fois que la température souhaitée est atteinte, tournez la molette STEAM en position verticale.
- Retirez la buse vapeur du pot à lait.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et propre. Revenez ensuite en position abaissée au-dessus du bac d'égouttage.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle est éteinte.

Les enfants doivent toujours être sous la surveillance d'un adulte.



REMARQUE

Assurez-vous que la molette STEAM est en position verticale avant de retirer la buse vapeur du pot à lait.



REMARQUE


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



REMARQUE


Utilisez uniquement le pot à lait en acier inoxydable pour faire mousser le lait avec cette machine. L'utilisation d'autres conteneurs peut présenter un risque.

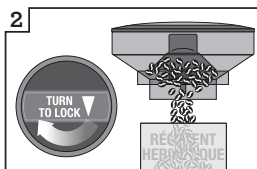
PURGE DE LA BUSE VAPEUR

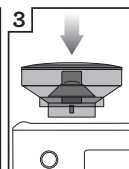
Après avoir texturé le lait, il est recommandé de purger la buse vapeur. La buse vapeur placée au-dessus du bac d'égouttage, tournez la molette STEAM sur la position  afin de permettre à la machine de se purger. Tournez la molette STEAM en position verticale pour arrêter la vapeur.

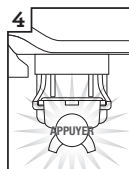
RÉGLAGE DES BROYEURS CONIQUES

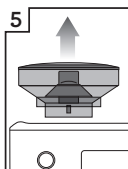
Certains types de café peuvent nécessiter une gamme de mouture plus large pour une extraction ou une infusion idéale. Votre machine Barista Pro™ offre la possibilité d'étendre cette gamme avec un broyeur supérieur réglable. Nous vous recommandons de ne faire qu'un seul ajustement à la fois.


- 

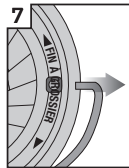
1 Déverrouiller la trémie
- 


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


3 Aligner la trémie dans la position adéquate
- 

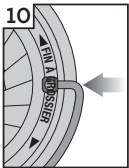
4 Faire tourner le broyeur jusqu'à ce qu'il soit vide
- 

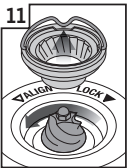
5 Retirer la trémie
- 


6 Retirer le broyeur supérieur
- 

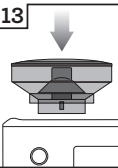
7 Retirer la poignée en fil des deux côtés du broyeur
- 


8 Déplacer le broyeur supérieur réglable d'un chiffre pour une mouture plus grossière ou plus fine
- 


9 Aligner le chiffre avec l'ouverture de la poignée
- 

10 Insérer la poignée en fil des deux côtés du broyeur
- 

11 Pousser le broyeur supérieur fermement dans la position adéquate
- 

12 Verrouiller le broyeur supérieur
- 

13 Aligner la trémie dans la position adéquate
- 

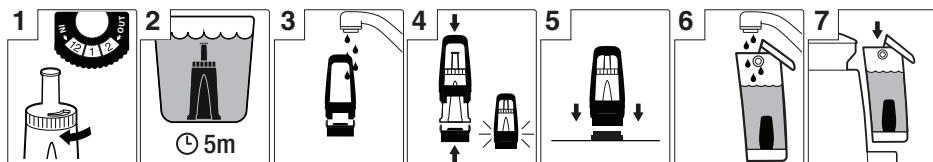
14 Verrouiller la trémie
- 

15 Vérifier votre extraction



Entretien et nettoyage

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



1. Retirez le filtre à eau et son support de son emballage. Définissez un rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.
2. Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
3. Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.
4. Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
5. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.
6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et remettez la machine en place, en vous assurant qu'elle est correctement fixée et qu'elle est alignée contre l'arrière de la machine.

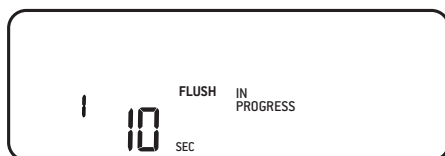


REMARQUE

Vous pouvez vous procurer les filtres à eau de remplacement sur le site Web de Sage ou en contactant le service client de Sage.

CYCLE DE NETTOYAGE

L'écran LCD affiche une alerte FLUSH lorsqu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Le cycle de nettoyage est distinct du détartrage.

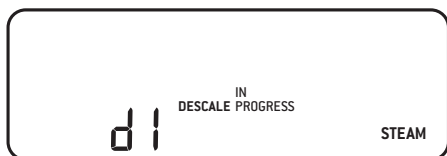


1. Insérez le disque de nettoyage dans le panier à filtre du porte-filtre.
2. Placez une tablette de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
4. Videz le bac d'égouttage et remplacez-le dans la machine.
5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX, puis remettez-le en place dans la machine.
6. Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.
7. Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour accéder au menu FLUSH, puis appuyez pour le sélectionner. Le bouton 1 CUP s'allume.
8. Appuyez sur le bouton 1 CUP pour lancer le cycle de nettoyage. Le temps restant du cycle de nettoyage s'affiche sur l'écran LCD.
9. Une fois le cycle de nettoyage terminé, la machine émet un bip et revient en mode READY. Si l'une des pastilles de nettoyage est restée dans le disque de nettoyage, recommencez le cycle.
10. Videz et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage et le bac d'égouttage.

DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et altérant le goût de l'expresso. L'écran LCD affiche une alerte DESCALE lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire.

1. Videz le bac d'égouttage et fixez-le à nouveau à la machine. Retirez le réservoir d'eau de la machine et retirez le filtre du réservoir d'eau.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau DESCALE et ajoutez l'agent de détartrage. Fixez à nouveau le réservoir d'eau à la machine.
3. Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal. Utilisez la molette GRIND AMOUNT pour accéder au menu DESCALE, puis appuyez pour le sélectionner. Le bouton 1 CUP s'allume.
4. Appuyez sur le bouton 1 CUP pour lancer le cycle de détartrage. Le cycle de détartrage se déroule en 3 étapes : café, eau chaude et vapeur. Une fois chaque étape terminée, la machine émet un bip. La molette STEAM doit être tournée manuellement sur la position HOT WATER et STEAM lorsque l'écran LCD l'indique.

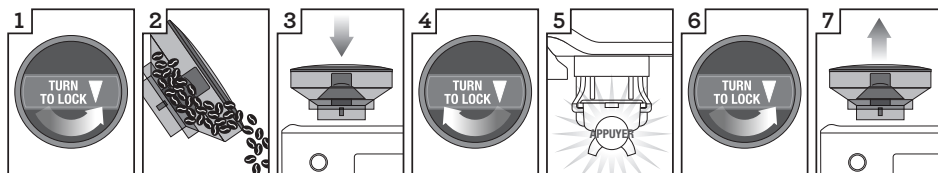


5. Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine doit effectuer un cycle de rinçage. Le bouton 1 CUP s'allume. Comme pour le cycle de détartrage, la molette STEAM doit être tournée manuellement dans la position correcte lorsque l'écran LCD l'indique.
6. Retirez et videz le bac d'égouttage, puis remettez-le dans la machine. Videz le liquide de détartrage restant dans le réservoir d'eau, puis remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX et insérez-le dans la machine.

7. Appuyez sur le bouton 1 CUP pour commencer le cycle de rinçage. Le cycle de rinçage se déroule également en 3 étapes. L'écran LCD indique à quelle étape il se trouve. Après chaque étape, la machine émet un bip.
8. Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine émet un bip et revient en mode READY.
9. Retirez et rincez le bac d'égouttage et le réservoir d'eau. Séchez-les soigneusement avant de les replacer sur la machine.

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

Ce cycle de nettoyage du moulin élimine l'accumulation de graisse sur les broyeurs, ce qui pourrait nuire aux performances.



Déverrouiller la trémie

Vider la trémie

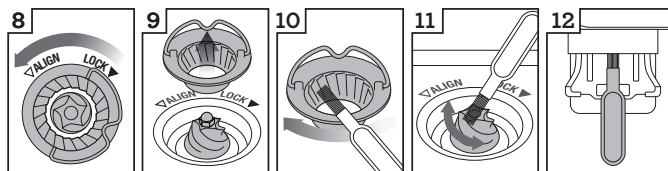
Remplacer la trémie

Verrouiller la trémie

Faire tourner le moulin vide

Déverrouiller la trémie

Retirer la trémie



Déverrouiller le broyeur supérieur

Ôter le broyeur supérieur

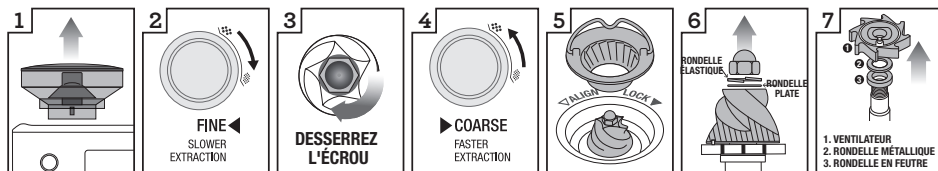
Nettoyer le broyeur supérieur à l'aide d'une brosse

Nettoyer le broyeur inférieur à l'aide d'une brosse

Retirer le goulot à l'aide de la brosse

NETTOYAGE AVANCÉ DU BROYEUR CONIQUE

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



Retirer la trémie

Configurez le DEGRÉ DE MOUTURE sur 1 (au plus fin)

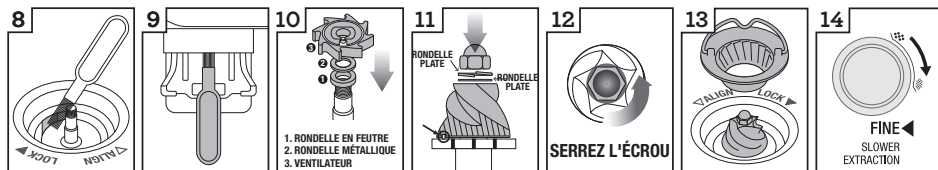
Utilisez un embout de 10 mm. Pivotez dans le sens horaire pour desserrer l'écrou uniquement.

Configurez le DEGRÉ DE MOUTURE sur 30 (au plus grossier)

Déverrouillez et retirez le broyeur supérieur

Retirez l'écrou, la rondelle élastique et la rondelle plate. Retirez le broyeur inférieur avec précaution

Retirez le ventilateur et les rondelles à l'aide d'une pince longue



Débloquez le goulot de sortie de mouture à l'aide de la brosse ou d'un cure-pipe

Nettoyez le goulot à l'aide de la brosse

Insérez les rondelles et le ventilateur à l'aide d'une pince longue

Insérez le broyeur inférieur (veillez à aligner la goupille et la cavité). Insérez la rondelle plate et la rondelle élastique

Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour resserrer l'écrou

Insérez et verrouillez le broyeur supérieur


Configurez le DEGRÉ DE MOUTURE sur 15. Remplacez et verrouillez la trémie



AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Après utilisation, il est recommandé de purger la buse vapeur pendant quelques secondes pour éliminer le lait restant. La buse vapeur positionnée au-dessus du bac d'égouttage, tournez la molette STEAM sur la position  pendant quelques secondes pour permettre à la machine de créer de la vapeur pendant quelques secondes avant de la ramener en position verticale.
- Les performances du processus de moussage seront réduites si l'orifice de l'embout de la buse vapeur est obstrué. Utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur fourni pour nettoyer l'orifice.
- Si la buse vapeur est toujours obstruée, utilisez la clé intégrée au milieu de l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour dévisser l'embout. Trempez l'embout dans de l'eau chaude avant d'utiliser l'outil de nettoyage pour le désobstruer. Remplacez l'embout sur la buse vapeur à l'aide de l'outil.

NETTOYAGE DES PANIERS À FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers à filtre et porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer tous les résidus huileux de café.
- Si l'un des orifices du panier à filtre est obstrué, utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour le désobstruer.
- Si vous ne parvenez pas à désobstruer les orifices, mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.

NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION

- L'intérieur du groupe d'infusion et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide après l'utilisation afin d'éliminer tous les résidus de café moulu.
- Purgez régulièrement la machine. Placez un panier à filtre et un porte-filtre vides dans le groupe d'infusion. Appuyez sur le bouton 1 CUP et rincez les résidus de café avec un peu d'eau. Appuyez à nouveau sur le bouton 1 CUP pour arrêter l'eau chaude. Retirez le porte-filtre et rincez-le soigneusement.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE

1. Le bac d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de remplissage du bac récepteur est allumé et qu'il indique EMPTY ME!
2. Retirez le bac d'égouttage de la machine et séparez les pièces. L'indicateur EMPTY ME! peut également être retiré du bac récepteur en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les remonter et les fixer à la machine.
3. Le bac de stockage (situé derrière le bac récepteur) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide.



REMARQUE

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



AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR


Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de la ranger, appuyez sur le bouton POWER pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir la page 18), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur. Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Placez les accessoires dans le tiroir de rangement.

Rangez la machine à la verticale et n'entrez rien au-dessus.

MODE D'ERREUR

Si l'écran LCD de votre machine affiche , contactez le service client de Sage.



Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.
	• La machine doit être détartrée.	• Commencez le cycle de détartrage.
	• La mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le panier à filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier à filtre est obstrué.	• Voir ci-dessous, « L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout ».
L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.	• Le café est moulu trop finement.	• Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 12 et « Sous-extraction », page 14.
	• Trop de café dans le panier à filtre.	• Réduisez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 12 et « Sous-extraction », page 14.
	• Le café est trop tamisé.	• Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	• Le café est trop tassé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.
	• Le panier à filtre est peut-être bloqué.	• Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
		• Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).	• La machine doit être détartrée.	• Commencez le cycle de détartrage.
	• Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau se situe en dessous du niveau MIN.	• Remplissez le réservoir.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'expresso s'écoule trop vite.	• La mouture du café est trop grossière.	• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 12 et « Sous-extraction », page 14.
	• Pas assez de café dans le panier à filtre.	• Augmentez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 12 et « Sous-extraction », page 14. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café.
	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant.	• Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	• Il y a du marc de café autour du bord du panier à filtre.	• Ôtez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	• Trop de café dans le panier à filtre.	• Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Dosage » page 12. • Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
Pas de vapeur.	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	• Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.
	• La machine doit être détartrée.	• Commencez le cycle de détartrage.
	• La buse vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 21.
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.	• La machine utilise normalement la pompe.	• Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le café n'est pas assez chaud.	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	• Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude.
	• Le porte-filtre n'est pas préchauffé.	• Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
	• Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latté, etc.).	• Texturez plus longtemps le lait.
	• La température de l'eau doit être ajustée.	• Pour augmenter la température d'infusion, reportez-vous à la section « Réglage de la température de la préparation », page 15.
Pas de mousse.	• Le café n'est pas assez tamisé.	• Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	• La mouture du café est trop grossière.	• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 12 et « Sous-extraction », page 14.
	• Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.	• Si vous souhaitez mouliner des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une date « torréfiée le » et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date. • Si vous utilisez du café pré-moulu, l'utiliser moins d'une semaine après le passage en moulin.
	• Le panier à filtre est peut-être bloqué.	• Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). • Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier à filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	• Les paniers à filtre à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu.	• Veillez à utiliser des paniers à filtre à double paroi avec du café pré-moulu.
Il y a une fuite d'eau.	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	• Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant 30 à 60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
Aucun café moulu ne sort du moulin.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains. Moulin ou sortie obstrué(e). 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 20.
	<ul style="list-style-type: none"> Eau/condensation dans le moulin et la sortie. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage avancé du broyeur conique », page 20. Assurez-vous que les broyeurs sont complètement secs avant le remontage. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pour souffler de l'air dans l'entrée du moulin.
Trop/trop peu de café moulu présent dans le panier à filtre.	<ul style="list-style-type: none"> Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le bouton de durée de mouture pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 12 et « Guide d'extraction », page 14.
Trop/trop peu d'expresso présent dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 12, « Dosage », page 12 et « Guide d'extraction », page 14.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	<ul style="list-style-type: none"> Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la trémie, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris ou obstruction. Si nécessaire, nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 20.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

*the Barista Pro*TM

SES878



NL

SNELSTARTGIDS

Sage[®]



Inhoud

- 2 Sage® stelt veiligheid voorop
- 6 Onderdelen
- 8 Barista Pro™ Kenmerken
- 9 Montage
- 11 Functies
- 18 Onderhoud en reiniging
- 22 Problemen oplossen
- 26 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan

de onderkant van het apparaat. Neem contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf als u zorgen heeft.

- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. **Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.**
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
 - onbeheerd wordt achtergelaten
 - wordt schoongemaakt
 - wordt verplaatst
 - in elkaar wordt gezet, of
 - wordt opgeborgen
 Schakel het espressoapparaat dan steeds uit door de POWER-knop op OFF te zetten.
 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon.

Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater.

We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de het espressoapparaat kan beïnvloeden.

- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig op zijn plaats zit en in de zetgroep is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Alleen voor te verwarmen kopjes mogen bovenop het apparaat mogen geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet op het afgedruipgedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor verdere instructies.
- Gebruik de molen niet zonder dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER

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



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

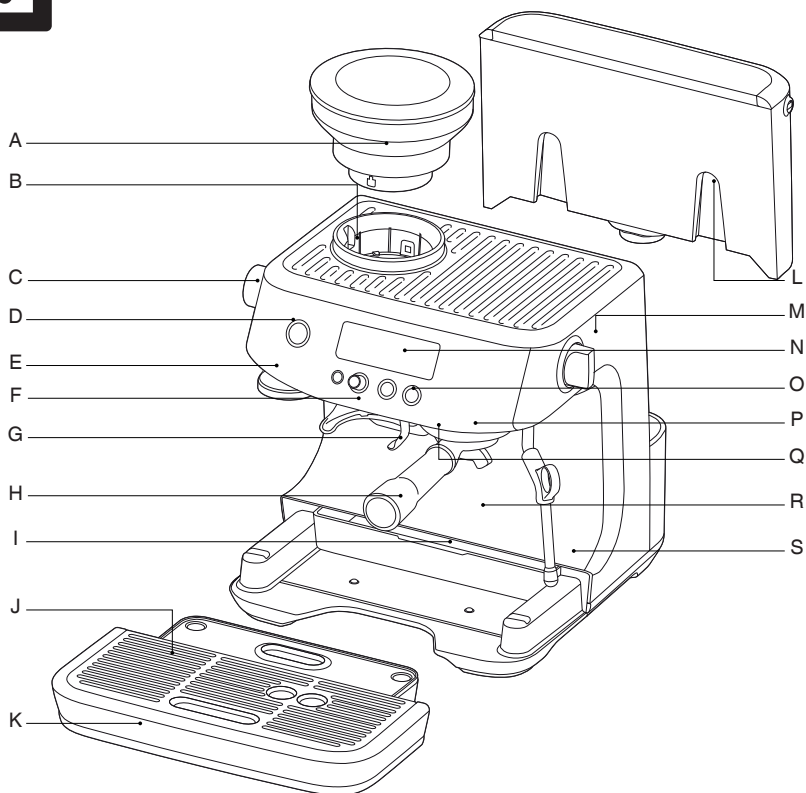


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

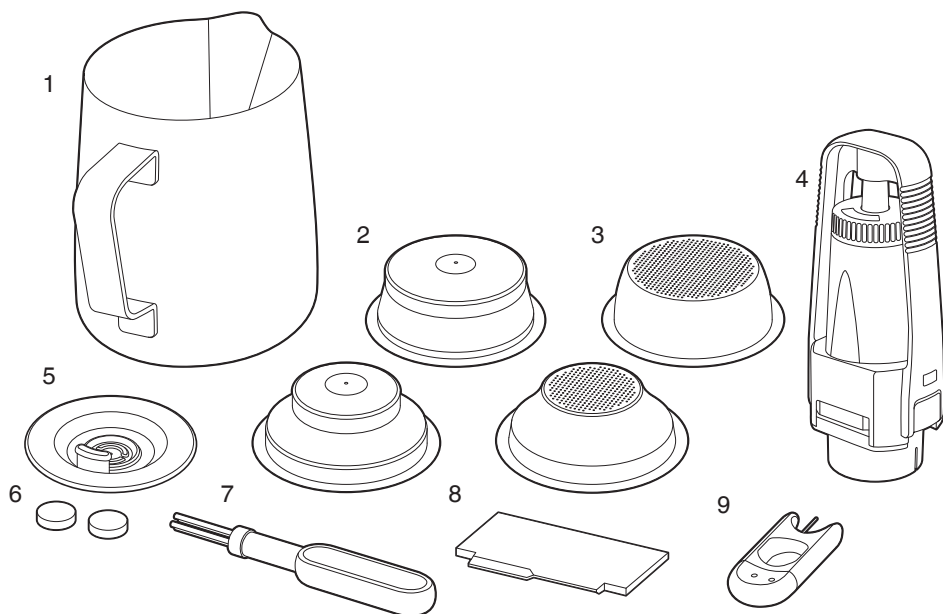


Onderdelen



- A. Bonencontainer 250 g
Met vergrendelingssysteem voor het eenvoudig verwijderen, bewaren en overbrengen van koffiebonen.
- B. Molen met geïntegreerde kegelvormige maalementen
- C. Maalgraadselectie
30 maalgraadinstellingen voor espresso, van fijn tot grof.
- D. Aan/uit-knop
- E. Geïntegreerde, verwijderbare tamper 54 mm
- F. Maalopening
- G. Molenhouder
- H. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm
Met commerciële uitloop.
- I. Opbergbak (achter de opvangbak)
Om accessoires te bewaren.
- J. Verwijderbaar rooster van opvangbak
- K. Verwijderbare opvangbak
Met indicatie indien vol.
- L. Verwijderbaar waterreservoir 2 liter
Met vervangbare waterfilters om kalkaanslag en onzuiverheden te verminderen.
- M. Stoomregelaar
Keuzeknop voor stoom en heet water.
- N. Lcd-scherm
Met animaties die de voortgang van de maling en extractie weergeven.
- O. Bedieningspaneel
Met menu, GRIND AMOUNT (maalhoeveelheid) en FILTER SIZE (filtergrootte), de knoppen 1 CUP en 2 CUP.
- P. Zetgroep
- Q. Heetwateruitloop
Voor het maken van 'long blacks' en het voorverwarmen van kopjes.
- R. Ruimte voor extra grote koppen
- S. 360° draaibaar stoompijpje
Eenvoudig in de perfecte positie te zetten om melk te textureren.

Alle onderdelen van de Barista Pro™ die in contact komen met koffie, water en melk zijn BPA-vrij.



ACCESSOIRES

- | | |
|--|--|
| <p>1. Melkkan van roestvrij staal
Met MIN- en MAX-markeringen.</p> <p>2. Filterbakjes met dubbele wand
(1 Cup en 2 Cup)
Gebruik met voorgemalen koffie.</p> <p>3. Filterbakjes met enkele wand
(1 Cup en 2 Cup)
Gebruik voor het malen van verse hele koffiebonen.</p> | <p>4. Waterfilter en filterhouder</p> <p>5. Reinigingsschijf</p> <p>6. Reinigingstabletten</p> <p>7. Reinigingsborstel</p> <p>8. De Razor™-doseringstool</p> <p>9. Reinigingstool voor stoompijpje en filterbakjes
BPA-vrije materialen*</p> |
|--|--|

* Sage maakt zijn BPA-vrije claim voor dit product op basis van onafhankelijke laboratoriumtests die zijn uitgevoerd voor alle kunststofmaterialen voor contact met levensmiddelen van het product volgens EU-verordening van de Commissie nr. 10/2011.



Classificatiegegevens

220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz 1380 - 1650 W



Barista Pro™

Kenmerken

THERMOJET™-VERWARMINGSSYSTEEM

Innovatief verwarmingssysteem dat de ideale extractietemperatuur in 3 seconden bereikt.

MOLEN MET GEÏNTEGREERDE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN

Kegelvormige maalementen van roestvrij staal maximaliseren de oppervlakte van gemalen koffie voor een volle espressosmaak. Bovenste en onderste maalementen kunnen worden verwijderd voor reiniging.

VERSTELBARE MAALGRAAD

30 maalgraadinstellingen voor espresso, van fijn tot grof voor optimale extractie.

AANPASBARE MAALHOEEVEELHEID

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

AUTOMATISCH DOSEREN

De koffiemolen doseert de vereiste hoeveelheid gemalen koffie voor een enkele of dubbele shot.

HANDSFREE MALEN

Automatisch stopzetten zodat u handsfree koffie kunt malen, rechtstreeks in het portafilter.

DE RAZOR™-DOSERINGSTOOL

Het gepatenteerde draaimesje trimt de puck op het juiste niveau voor een exacte dosering en een consistente extractie.

VERSTELBARE TEMPERATUURREGELING VAN SHOT

Voor een optimale koffiesmaak.

PID-TEMPERATUURREGELING

Elektronische PID-temperatuurregeling voor grotere temperatuurstabiliteit.

DIRECT HEET WATER

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

PRE-INFUSIE BIJ LAGE DRUK

Past een lage waterdruk toe aan het begin van de extractie, zodat de gemalen koffie langzaam uitzet voor een gelijkmatige extractie.

VOLUMETRISCHE CONTROLE

Vooraf ingestelde volumes voor 1 en 2 kopjes, handmatig aan te passen of te programmeren shotvolumes.

FUNCTIE VOOR DROGE PUCK

Verwijdert overtollig water uit de gemalen koffie in het filterbakje na extractie zodat de koffiepuck gemakkelijk kan worden verwijderd.

GROTE OPVANGBAK

Met meer bruikbare werkruimte.



Montage

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vorbereiding van het apparaat

Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van uw espressoapparaat. Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de verpakking heeft gehaald voordat u deze weggooit. Verwijder de verpakking en de plastic zakken waarin het waterfilter en de waterfilterhouder zitten.

Reinig het waterreservoir, portafilter, de filterbakjes, melkkan en opvangbak met warm water en een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en grondig afdrogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

HET WATERFILTER PLAATSEN

- Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de verpakking.
- Stel de herinnering in voor de volgende maand aan vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder af met koud water.
- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder. Zorg ervoor dat ze verbonden zijn.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat. Zorg dat de basis van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.
- Vul het waterreservoir met koud drinkwater en plaats het terug in het apparaat. Zorg er bovendien voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.
- Raadpleeg de sectie Onderhoud en reiniging op pagina 18 voor verdere instructies.



OPMERKING

Gebruik **GEEN** sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water in dit apparaat. Dit kan de smaak van de koffie beïnvloeden.

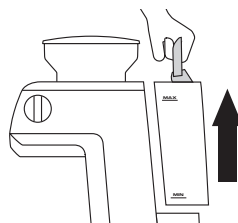


OPMERKING

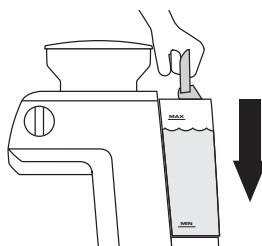
Ga naar de webpagina van Sage of neem contact op met de klantenservice van Sage voor vervangende waterfilters.

VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

- Zorg ervoor dat het waterfilter stevig in het waterreservoir is geplaatst.
- Gebruik het handvat aan de bovenkant van het waterreservoir om deze op en van de machine af te tillen.



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



OPMERKING

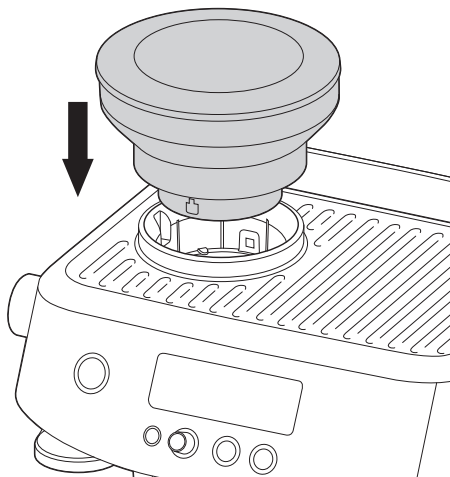
Vervang het water dagelijks. Het waterreservoir moet voor elk gebruik met vers, koud leidingwater worden gevuld.



Montage

DE BONENCONTAINER BEVESTIGEN

Zet de bonencontainer op zijn plaats op het apparaat.



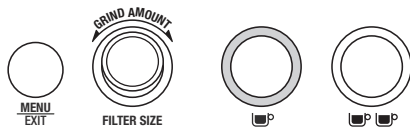
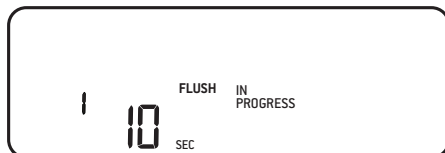
Draai aan de knop om de bonencontainer op zijn plaats te vergrendelen.
Vul met verse koffiebonen.



CYCLUS VOOR EERSTE GEBRUIK

U moet de cyclus voor eerste gebruik voltooiën voordat u het apparaat voor het eerst kunt gebruiken. Tijdens deze cyclus wordt het apparaat gespoeld en het verwarmingssysteem gebruiksklaar gemaakt.

1. Vul het waterreservoir.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig in elkaar is gezet, en dat de bonencontainer, opvangbak en het waterreservoir stevig vastzitten.
3. Druk op de knop POWER. Het apparaat piept eenmaal en start de cyclus voor het eerste gebruik.
4. Op het lcd-scherm wordt FLUSH (spoelen) weergegeven en de knop 1 CUP licht op.



5. Druk op de knop 1 CUP. Op het lcd-term wordt de resterende tijd voor de eerste gebruikscyclus weergegeven.
6. Eenmaal voltooid, gaat het apparaat over naar de READY-modus.



Funcities

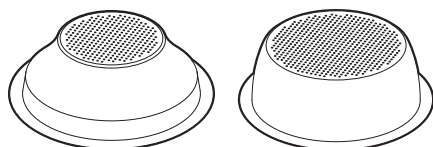
HET APPARAAT UITZETTEN

Druk op de knop POWER om het apparaat uit te zetten. Het apparaat beschikt ook over een functie voor automatisch uitschakelen, als het gedurende 30 minuten niet wordt gebruikt.

FILTERBAKJES

Dit apparaat wordt geleverd met 4 filterbakjes, 2 x enkele wand en 2 x dubbele wand.

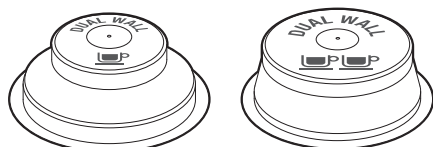
Gebruik filterbakjes met enkele wand bij het malen van verse hele koffiebonen. Met deze filterbakjes kunt u experimenteren met malen, doseren en aandrukken om een meer evenwichtige espresso te maken.



1 CUP

2 CUP

Gebruik filterbakjes met dubbele wand met voorgemalen koffie. Ze regelen de druk en helpen de extractie te optimaliseren, ongeacht de maling, dosering, aandrukkracht of versheid.



1 CUP

2 CUP

Of u nu het filterbakje met enkele of dubbele wand gebruikt, gebruik het 1 CUP-filterbakje voor één kopje en het 2 CUP-filterbakje voor twee kopjes of één sterker kopje of mok.

De maalhoeveelheid en maalgraad moeten worden aangepast wanneer u van een filterbakje met enkele wand naar een met dubbele wand overschakelt, of omgekeerd.

De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor:

1 CUP-filterbakje = ca. 8 - 10 g

2 CUP-filterbakje = ca. 19 - 22 g



OPMERKING

Mogelijk moet u experimenteren met de hoeveelheid koffie die u in het filterbakje doet en hoelang de koffiemolen moet malen voor de juiste dosering. Wanneer u bijvoorbeeld een fijnere espressomaling gebruikt met de filterbakjes met enkele wand, moet u mogelijk de maalhoeveelheid verhogen om ervoor te zorgen dat het filterbakje de juiste dosering krijgt.

DE MALING

Bij het malen van koffiebonen moet de maalgraad fijn zijn, maar niet te fijn. De maalgraad beïnvloedt de snelheid waarmee het water door de gemalen koffie in het filterbakje stroomt en de smaak van de espresso.

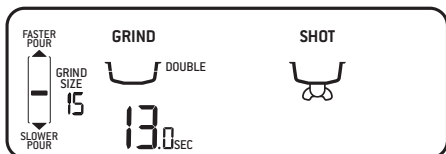
Als de maling te fijn is (lijkt op poeder en voelt aan als meel als u het tussen uw vingers wrijft), zal het water niet door de koffie stromen, zelfs niet onder druk. Dit resulteert in een **OVEREXTRACTIE** van de espresso, die donker van kleur is en bitter van smaak.

Als de maling te grof is, zal het water te snel door de gemalen koffie in het filterbakje stromen. Dit resulteert in een **ONDEREXTRACTIE** van de espresso, met weinig kleur en smaak.

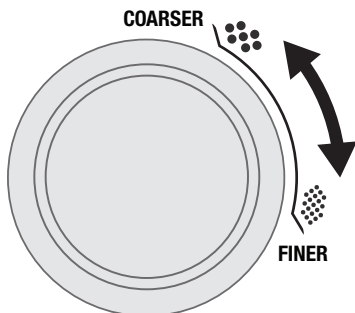
DE MAALGRAAD INSTELLEN

Op dit apparaat kunt u kiezen uit 30 maalgraadinstellingen. De geselecteerde instelling wordt weergegeven op het lcd-scherm. De standaard maalgraad is 15.

Wanneer u de maalgraad aanpast, verschijnt er een balk op het lcd-scherm waarmee een snellere of langzamere doorlooptijd wordt aangegeven.



Gebruik de knop voor maalgraad aan de linkerkant van het apparaat om de maalgraad aan te passen.



DE KOFFIE DOSEREN

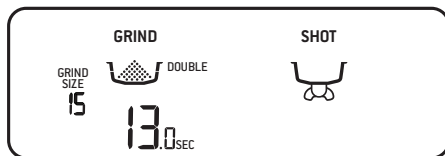
- Vul de bonencontainer met verse koffiebonen.
- Plaats het juiste filterbakje in het portafilter.
- Plaats het portafilter in de molenhouder.
- Druk zo nodig op de knop **FILTER SIZE** (filtergrootte) om de grootte van het filterbakje te selecteren: enkel of dubbel.
- Draai aan de draaiknop voor maalhoeveelheid om de maalduur te wijzigen; met de klok mee voor langer en tegen de klok in voor korter malen.



OPMERKING

De standaard maalduur is 9.5 seconden voor het 1 CUP-filter en 13 seconden voor het 2 CUP-filter.

- Druk kort op het portafilter om automatische dosering te activeren. Op het lcd-scherm wordt de inhoud van het filterbakje weergegeven.



- Als u het malen moet stoppen, drukt u kort op het portafilter. Op het lcd-scherm wordt **PAUSED** (gepauzeerd) weergegeven, het apparaat blijft 10 seconden gepauzeerd voordat het terugkeert naar de modus **READY**-modus.
- Druk kort op het portafilter om het malen te hervatten.



OPMERKING

Het is normaal dat het lijkt alsof er te veel koffie in uw portafilter zit.

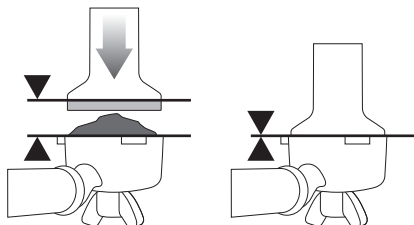
HANDMATIG DOSEREN

Om de koffie handmatig te doseren, blijft u het portafilter in de molenhouder drukken totdat de gewenste hoeveelheid gemalen koffie is gedoseerd. Laat het portafilter los om te stoppen met malen.

De timer telt en geeft de maalduur weer.

DE GEMALEN KOFFIE AANDRUKKEN

- Verwijder het portafilter uit de molenhouder.
- Tik meerdere keren op het portafilter om de koffie vlak te maken en gelijkmatig in het filterbakje te verdelen.
- Gebruik de tamper en druk stevig aan (met een drukkracht van ongeveer 15 - 20 kg). De hoeveelheid druk is niet zo belangrijk als een constante druk.



- Als richtlijn kunt u aanhouden dat de bovenkant van de tamperrand zich op dezelfde hoogte moet bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken van de koffie.



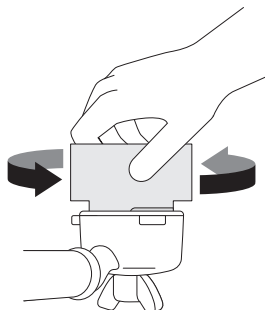
OPMERKING

Wij raden aan 100% Arabica bonen te gebruiken met een branddatum op de zak, geen datum voor 'Ten minste houdbaar tot' of houdbaarheidsdatum. Koffiebonen kunnen het beste worden gebruikt tussen 5 - 20 dagen na de branddatum. Oude koffie kan te snel uit het portafilter stromen en bitter en waterig smaken.

DE JUISTE HOEVEELHEID DOSEREN

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

- Steek de Razor™-doseringstool in het filterbakje totdat de tool op de rand van het bakje rust. Het mesje van de doseringstool moet in het oppervlak van de aangedrukte koffie gaan.
- Draai de Razor™-doseringstool heen en weer terwijl u het portafilter met een hoek boven een uitklopbak houdt om overtollige gemalen koffiebonen te verwijderen. Nu komt de juiste hoeveelheid koffie in uw filterbakje terecht.



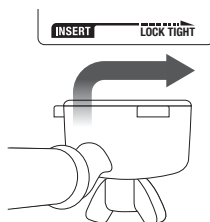
- Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om te zorgen voor een goede afdichting in de zetgroep.

DE ZETGROEP SPOELEN

Voordat u het portafilter in de zetgroep plaatst, laat u kort even water door de zetgroep lopen door op de knop 1 CUP te drukken. Dit zorgt voor een stabiele temperatuur voorafgaand aan de extractie en zorgt dat het portafilter is voorverwarmd voor een consistente shottemperatuur.


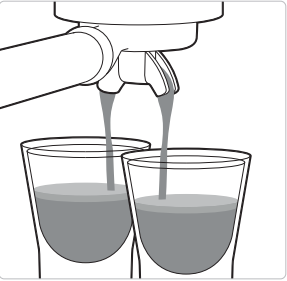


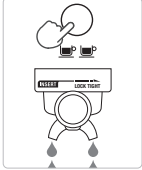






HET PORTAFILTER PLAATSEN

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



ESPRESSO MAKEN

- Doorgaans begint de espresso na 8 - 10 seconden (extractietijd) te stromen en moet het de consistentie van druppelende honing hebben.
- Als de espresso na minder dan 6 seconden begint te stromen, is de dosering in het filterbakje te klein en/of is de maling te grof. Dan spreekt men van **ONDEREXTRACTIE**.
- Als de espresso na 15 seconden begint te druppelen maar niet begint te stromen, is de maling te fijn. Dan spreekt men van **OVEREXTRACTIE**.

CORRECTE EXTRACTIE	ONDEREXTRACTIE	OVEREXTRACTIE
 <ul style="list-style-type: none"> • Stroom start na 8 - 12 sec. • Langzame stroom, zoals warme honing • Crèmelaagje is goudbruin met een fijne mousetextuur • Espresso is donkerbruin 	 <ul style="list-style-type: none"> • Stroom start na 1 - 7 sec. • Stroom is snel, zoals water • Crèmelaagje is dun en licht van kleur • Espresso is lichtbruin • Smaakt bitter/scherp, slap en waterig 	 <ul style="list-style-type: none"> • Stroom start na 13 sec. • Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet • Crèmelaagje is donker en niet egaal • Espresso is heel donkerbruin • Smaakt bitter en verbrand
NA EXTRACTIE	OPLOSSINGEN	OPLOSSINGEN
 <p>VERWIJDER KOFFIEDIK Koffiedik heeft de vorm van een 'puck'. Als de puck nat is, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.</p>  <p>FILTERBAKJE SPOELEN Houd het filterbakje schoon om verstoppingen te voorkomen. Zet het portafilter in het apparaat vast zonder gemalen koffie in het filterbakje, en laat er heet water doorheen lopen.</p>	<div data-bbox="417 833 554 1002">  <p>FJIN LANGZAMERE EXTRACTIE</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="565 833 702 1002">  <p>GROF SNELLERE EXTRACTIE</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="417 1018 554 1187">  <p>ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="565 1018 702 1187"> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant de bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.</p> <p>Trim de puck tot het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p> </div>	<div data-bbox="736 833 873 1002">  <p>FJIN LANGZAMERE EXTRACTIE</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="884 833 1021 1002">  <p>GROF SNELLERE EXTRACTIE</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="736 1018 873 1187">  <p>ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN</p> <p>Aanpassen en opnieuw testen</p> </div> <div data-bbox="884 1018 1021 1187"> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant de bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken.</p> <p>Trim de puck tot het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p> </div>

	MALING	MAALDOSERING	AANDRUKKEN
OVERGEËXTRAHEERD BITTER • ASTRINGENT	Te fijn	Te veel Gebruik Razor om te trimmen	Te zwaar
PRECIES GOED	Optimaal	8 - 10 g (1 kopje) 19 - 22 g (2 kopjes)	15 - 20 kg
ONDERGEËXTRAHEERD ONDERONTWIKKELD • ZUUR	Te grof	Te weinig Verhoog de dosering en gebruik Razor om te trimmen	Te licht

VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME - 1 KOPJE

- Druk eenmaal op de knop 1 CUP. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Op het lcd-scherm wordt PRE-INFUSE weergegeven en de shottimer begint te lopen. Zodra de pre-infusie voltooid is, begint de extractie. Een vooraf ingesteld espressovolume van een enkele shot (ca. 30 ml) wordt ingeschonken. Het apparaat stopt automatisch als de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



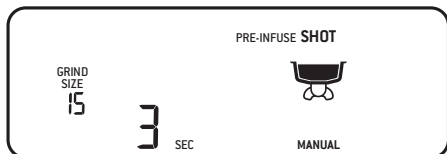
VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME - 2 KOPJES

- Druk eenmaal op de knop 2 CUP. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Op het lcd-scherm wordt PRE-INFUSE weergegeven en begint de shottimer te lopen. Zodra de pre-infusie voltooid is, begint de extractie. Een vooraf ingesteld espressovolume van een dubbele shot (ca. 60 ml) wordt ingeschonken. Het apparaat stopt automatisch als de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



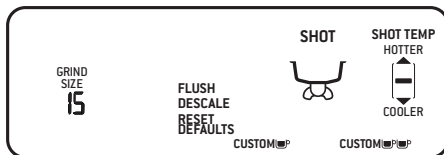
HANDMATIGE PRE-INFUSIE EN EXTRACTIE

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



ESPRESSOSHOT PROGRAMMEREN

- Druk op de knop MENU om naar het hoofdmenu te gaan.



- Gebruik de draaiknop voor maathoeveelheid om door het menu naar de aangepaste of te navigeren. Druk op de draaiknop om te bevestigen.
- Druk op de gewenste CUP-knop om de standaard pre-infusie te starten. Houd de zelfde CUP-knop ingedrukt voor de gewenste pre-infusietijd als u de pre-infusie wilt aanpassen. Laat de knop los om de extractie te starten.
- Druk op de CUP-knop om de extractie op het gewenste niveau te stoppen. Het lcd-scherm en de CUP-knop stoppen met knipperen en het apparaat piept om aan te geven dat de aangepaste instelling is onthouden. Het apparaat keert dan terug naar de modus READY-modus. De aangepaste instelling kan nu worden geactiveerd door op de gewenste CUP-knop te drukken.

SHOTTEMPERATUUR AANPASSEN

- Druk op de knop MENU om naar het hoofdmenu te gaan.
- Navigeer door het menu met de draaiknop voor maathoeveelheid en druk erop om SHOT TEMP te selecteren.




- Gebruik de draaiknop voor maathoeveelheid om de temperatuur van de shot te verhogen of verlagen zoals weergegeven op het lcd-scherm.
- Druk op de draaiknop om de gewenste temperatuur te bevestigen. Het apparaat keert terug naar de READY-modus.

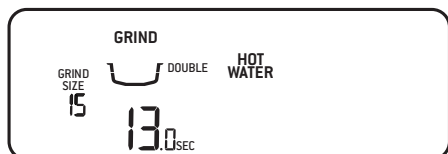
STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN

- Druk op de knop MENU om naar het hoofdmenu te gaan.
- Gebruik de draaiknop voor maalhoeveelheid om door het menu te navigeren en RESET DEFAULTS (standaardinstellingen herstellen) te selecteren.
- De standaardinstellingen voor maalhoeveelheid, filtergrootte, shottemperatuur, shotvolume voor 1 en 2 kopjes worden allemaal hersteld. Het apparaat keert terug naar de READY-modus.

HEETWATERUITLOOP GEBRUIKEN

U kunt de heetwaterfunctie gebruiken om kopjes voor te verwarmen of handmatig heet water toe te voegen.


Draai de draaiknop STEAM (stoom) naar  om heet water te activeren.



- Op het lcd-scherm wordt weergegeven dat HOT WATER (heet water) is geactiveerd.
- Zet de draaiknop terug op de centrale, verticale stand om heet water uit te zetten.
- Het hete water stopt na 60 seconden, maar de draaiknop moet handmatig terug op stand-by worden gezet.

MELK TEXTUREREN

Voorafgaand aan het textureren van melk wordt aangeraden om het stoompijpje even te spoelen.

Richt het uiteinde van het stoompijpje over de opvangbak en draai de draaiknop STEAM naar de . Wanneer de functie is geactiveerd, wordt op het lcd-scherm STEAM (stoom) weergegeven. Zet de draaiknop STEAM weer terug op de verticale stand om te stoppen met stomen.

Verschillende merken en soorten melk en melkalternatieven krijgen een verschillende textuur.

- Begin met koude, verse melk.
- Vul de melkkan tot een niveau tussen de MIN- en MAX-markeringen.
- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan. Houd het uiteinde van het stoompijpje 1 tot 2 cm

onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.

- Draai de draaiknop STEAM naar .
- Houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolkeffect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken terwijl de melk draait. Dit brengt het uiteinde van het stoompijpje naar het oppervlak van de melk en begint de melk te beluchten.
- Breng het uiteinde van stoompijpje voorzichtig net boven het oppervlak van de melk om te zorgen dat de melk snel genoeg rondraait.
- Houd het stoompijpje op of net onder het oppervlak zodat de draaikolk behouden blijft. Ga door met het textureren van de melk totdat u voldoende volume heeft bereikt.
- Til de kan op zodat het uiteinde van het stoompijpje onder het oppervlak gaat, maar zorgt ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur (60 - 65 °C) als de kan te heet is om aan te raken.



- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zet u de draaiknop STEAM weer terug op de verticale stand.
- Haal het stoompijpje uit de melkkan.
- Veeg het stoompijpje af met een schone, vochtige doek. Draai het stoompijpje dan terug in de neerwaartse positie boven de opvangbak.



VOORZICHTIG: VERBRANDINGSGEVAAR

Stoom onder druk kan nog steeds vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.



OPMERKING

Zorg ervoor dat de STEAM-draaiknop op de verticale stand staat voordat u het stoompijpje uit de melkkan verwijdt.



OPMERKING


Wanneer het apparaat stoom genereert, hoort u een pompgekluis. Dit is normaal.



OPMERKING

Gebruik alleen de meegeleverde melkkan van roestvrij staal om melk op te schuimen met dit apparaat. Als u hier iets anders voor gebruikt, kan dit tot gevaarlijke omstandigheden leiden.

STOOMPIJPJE SPOELEN

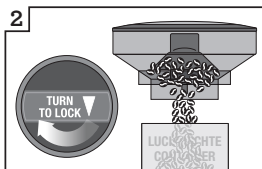
Het is raadzaam het stoompijpje te spoelen na het textureren van melk. Plaats het uiteinde van het stoompijpje boven de opvangbak, draai de draaiknop STEAM naar  en laat het apparaat spoelen. Zet de draaiknop STEAM weer terug op de verticale stand om te stoppen met stomen.

KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN VERSTELLEN

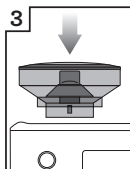
Sommige koffiesoorten vereisen een breder maalberek voor de ideale extractie of bereiding. Met uw Barista Pro™ kunt u dit bereik uitbreiden met een verstelbaar bovenste maalement. Het is raadzaam slechts één aanpassing tegelijk uit te voeren.



1
Ontgrendel de container



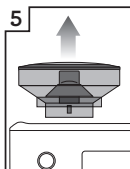
2
Houd de bonencontainer boven het bakje en draai aan de knop om de bonen erin te laten vallen



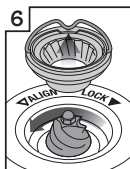
3
Plaats de bonencontainer correct op de molen



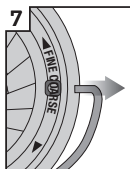
4
Laat molen draaien tot deze leeg is



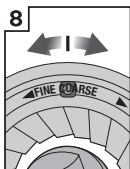
5
Haal de container van de molen



6
Verwijder bovenste maalement



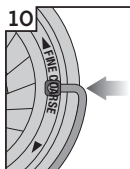
7
Verwijder de draad van de handgreep aan weerszijden van het maalement



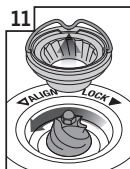
8
Beweeg het verstelbare bovenste maalement met 1 cijfer grover of fijner



9
Zorg dat het cijfer is uitgelijnd met de handgreepopening



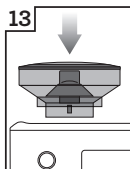
10
Steek de draad van de handgreep aan weerszijden van het maalement



11
Duw het bovenste maalement stevig op zijn plaats



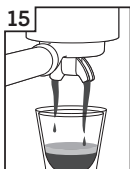
12
Vergrendel het bovenste maalement



13
Plaats de bonencontainer correct op de molen



14
Vergrendel de container

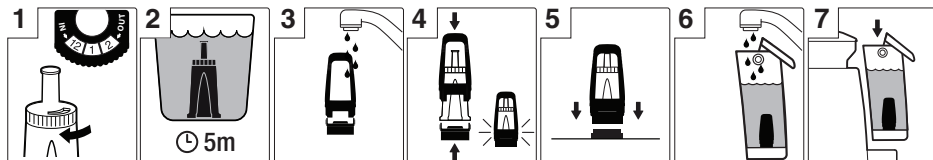


15
Controleer uw extractie



Onderhoud en reiniging

HET WATERFILTER PLAATSEN



1. Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de verpakking. Stel de herinnering in voor de volgende maand van vervanging. We raden aan om het filter na 3 maanden te vervangen.
2. Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
3. Was de filterhouder af met koud water.
4. Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder. Zorg ervoor dat ze verbonden zijn.
5. Haal het waterreservoir uit het apparaat. Zorg dat de basis van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.
6. Vul het waterreservoir met koud drinkwater en plaats het terug in het apparaat. Zorg er bovendien voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.

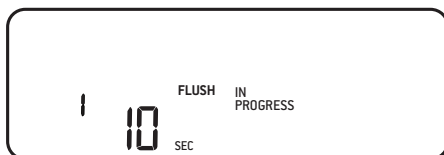


OPMERKING

U kunt vervangende waterfilters op de Sage-website kopen of door contact op te nemen met de klantenservice van Sage.

SPOELINGS- EN REINIGINGSCYCLUS

Op het lcd-scherm wordt FLUSH (spoelen) weergegeven wanneer een reinigingscyclus is vereist. De reinigingscyclus vindt apart van de ontkalking plaats.

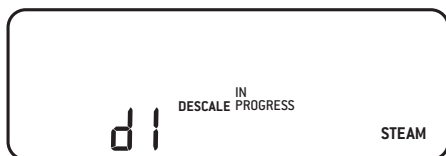


1. Plaats de reinigingsschijf in het filterbakje in het portafilter.
2. Plaats een reinigingstablet op de reinigingsschijf.
3. Vergrendel het portafilter in de zetgroep.
4. Maak de opvangbak leeg en plaats deze terug op het apparaat.
5. Vul het waterreservoir tot het MAX-streepje en zet het vervolgens weer op het apparaat.
6. Druk op de knop MENU om naar het hoofdmenu te gaan.
7. Navigeer door het menu met de draaiknop voor maalkhoeveelheid en druk erop om FLUSH te selecteren. De knop 1 CUP gaat branden.
8. Druk op de knop 1 CUP om de reinigingscyclus te starten. Op het lcd-scherm wordt de resterende tijd van de reinigingscyclus weergegeven.
9. Nadat de reinigingscyclus is voltooid, piept het apparaat en keert het terug naar de READY-modus. Als er nog iets van het reinigingstablet in de reinigingsschijf is achtergebleven, herhaalt u de cyclus.
10. Maak het portafilter, de reinigingsschijf en opvangbak leeg en spoel ze af.

ONTKALKING

Na regelmatig gebruik kan hard water in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat kalkaanslag veroorzaken. Dit heeft een negatieve invloed op de doorstroming, bereidingstemperatuur, kracht van het apparaat en smaak van de espresso. Op het lcd-scherm verschijnt de melding DESCALE als ontkalken vereist is.

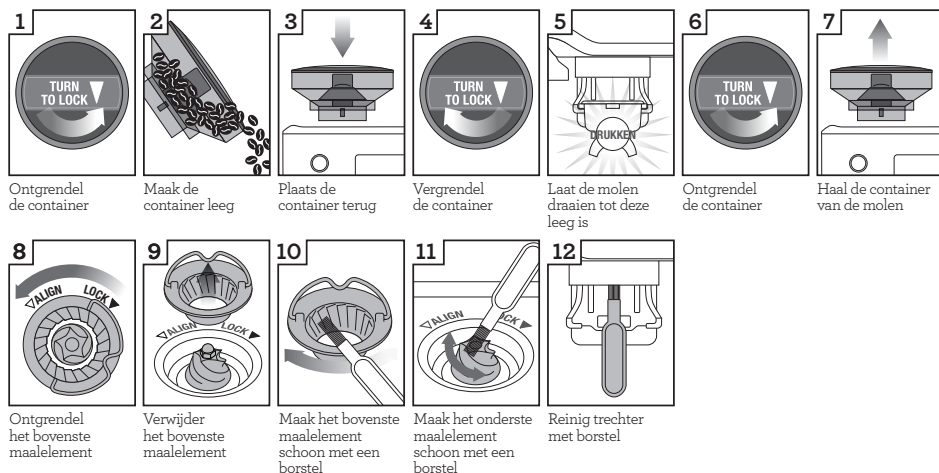
1. Maak de opvangbak leeg en plaats deze terug op het apparaat. Haal het waterreservoir uit het apparaat en verwijder het filter uit het waterreservoir.
2. Vul het waterreservoir tot de DESCALE-markering en voeg het ontkalkingsmiddel toe aan het water. Plaats het waterreservoir weer op het apparaat.
3. Druk op de knop MENU om naar het hoofdmenu te gaan. Navigeer door het menu met de draaiknop voor maalhoeveelheid en druk erop om DESCALE te selecteren. De knop 1 CUP gaat branden.
4. Druk op de knop 1 CUP om het ontkalken te starten. De ontkalkingscyclus reinigt in 3 fasen: koffie, heet water en stoom. Nadat een fase is voltooid, piept het apparaat. De draaiknop STEAM moet handmatig op HOT WATER en STEAM worden gezet als dit op het lcd-scherm wordt aangegeven.
7. Druk op de knop 1 CUP om de spoelcyclus te starten. De spoelcyclus bestaat ook uit 3 fasen. Op het lcd-scherm wordt aangegeven welke fase wordt uitgevoerd. Na elke fase piept het apparaat.
8. Nadat de spoelcyclus is voltooid, piept het apparaat en keert het terug naar de READY-modus.
9. Verwijder de opvangbak en het waterreservoir en spoel deze af. Droog ze grondig af voordat u ze terug op het apparaat plaatst.



5. Als de ontkalkingscyclus klaar is, moet het apparaat een spoelcyclus uitvoeren. De knop 1 CUP gaat branden. Net als bij de ontkalkingscyclus, moet de STEAM-draaiknop handmatig in de juiste positie worden gezet als dit wordt aangegeven op het lcd-scherm.
6. Verwijder en leeg de opvangbak en plaats deze terug op het apparaat. Verwijder overgebleven ontkalkingsvloeistof uit het waterreservoir, vul het waterreservoir tot de MAX-markering en zet het vervolgens weer op het apparaat.

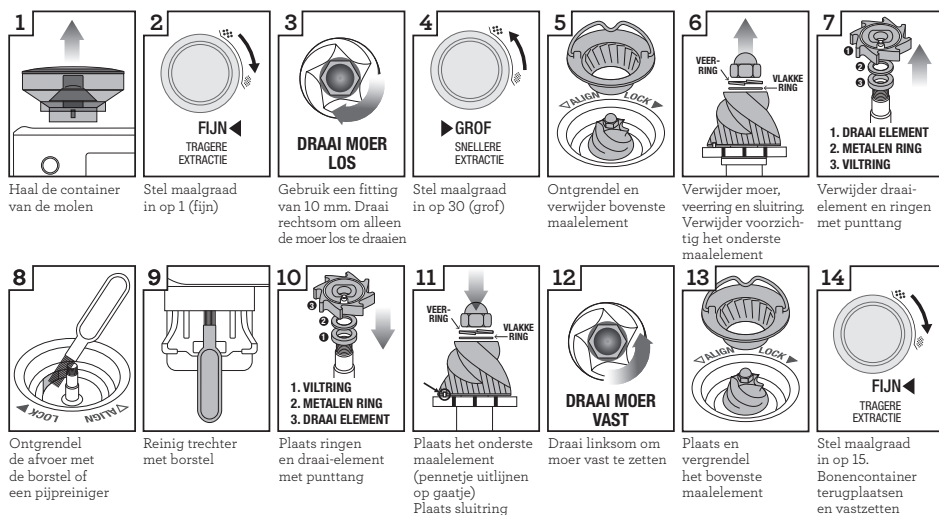
DE MOLEN MET KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN REINIGEN

Deze reinigingscyclus verwijdert olieresten op de maalementen die de prestaties kunnen verminderen.



GEAVANCEERDE REINIGING VAN DE KEGELVORMIGE MAALELEMENTEN

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



WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, aangezien de maalementen extreem scherp zijn.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het textureren van melk. Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
- Na gebruik wordt aangeraden om het stoompijpje een paar seconden te spoelen om alle resterende melk te verwijderen. Plaats het uiteinde van het stoompijpje boven de opvangbak, draai de STEAM-draaiknop naar  en wacht een paar seconden zodat het apparaat stoom kan genereren, voordat u het terug naar de verticale stand draait.
- Als de opening van het stoompijpje verstopt raakt, vermindert dit de opschuimprestaties. Gebruik de meegeleverde reinigingstool om de opening vrij te maken.
- Als het stoompijpje nog steeds verstopt is, haalt u het uiteinde van het stoompijpje eraf met behulp van de sleutel in het midden van de reinigingstool. Week het uiteinde van het stoompijpje in heet water voordat u de opening weer vrijmaakt met de reinigingstool. Zet het uiteinde terug op het stoompijpje met behulp van de tool.

DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

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

DE ZETGROEP REINIGEN

- De binnenkant van de zetgroep en de druppelplaat moeten met een vochtige doek schoon worden geveegd om koffieresten te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig. Plaats een leeg filterbakje en portafilter in de zetgroep. Druk op de knop 1 CUP en laat kort water doorlopen om koffieresten weg te spoelen. Druk opnieuw op de knop 1 CUP om het hete water te stoppen. Verwijder het portafilter en spoel deze grondig af.

DE OPVANGBAK REINIGEN

1. De opvangbak moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en gereinigd, met name wanneer de legingsindicator aangeeft dat de opvangbak vol is.
2. Verwijder de opvangbak van het apparaat en haal de delen uit elkaar. U kunt de legingsindicator ook verwijderen door de opvangbak op te tillen om de vergrendelingen aan de zijkant los te maken. Was alle onderdelen af in warm zeepsop met een zachte doek. Spoel en droog alles goed af voordat u de onderdelen weer in elkaar zet en aan het apparaat bevestigt.
3. De opbergbak (achter de opvangbak) kan worden verwijderd en gereinigd met een zachte, vochtige doek.



OPMERKING

Alle onderdelen moeten met de hand worden gereinigd met warm water en een mild afwas-middel. Gebruik geen schurende reinigings-middelen, schuursponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Was de onderdelen of accessoires niet in de vaatwasser af.



WAARSCHUWING

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

DE BEHUIZING REINIGEN


Veeg de buitenste behuizing af met een zachte, vochtige doek en poets ze daarna op met een zachte, droge doek.

UW APPARAAT OPBERGEN

Voordat u het apparaat opbergt, drukt u op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon (zie pagina 20), maak het waterreservoir en de opvangbak leeg. Zorg ervoor dat het apparaat koel, schoon en droog is. Plaats accessoires in de opbergbak.

Zet het apparaat rechtop weg en plaats niets bovenop het apparaat.

FOUTMODUS

Als op het lcd-scherm van uw apparaat  wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice van Sage.



Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Er komt geen water uit de zetgroep. Geen heet water.	• Waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	• Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Voer een ontkalkingscyclus uit.
	• De koffie is te fijn gemalen en/of er zit te veel koffie in het filterbakje en/of de koffie is te hard aangedrukt en/of de gaatjes in het filterbakje zijn verstopt.	• Zie 'Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet' hieronder.
Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet.	• Koffie is te fijn gemalen.	• Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 12 en Overextractie op pagina 14.
	• Te veel koffie in het filterbakje.	• Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 12 en Overextractie op pagina 14.
		• Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringstool.
	• Koffie te stevig aangedrukt.	• Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
	• Waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir bij.
	• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	• Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	• Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.	• Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
		• Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.
Er komt geen water uit de uitloop (het apparaat maakt lawaai).	• Apparaat moet worden ontkalkt.	• Voer een ontkalkingscyclus uit.
	• Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN.	• Vul het waterreservoir bij.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Espresso loopt te snel door.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 12 en Onderextractie op pagina 14.
	<ul style="list-style-type: none"> • Er zit niet genoeg koffie in het filterbakje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik meer koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 12 en Onderextractie op pagina 14. Druk de koffie aan en gebruik de Razor™-doseringstool om overtollige koffie weg te schrapen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie te licht aangedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
Espresso loopt langs de rand van het portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het portafilter volledig in de zetgroep en draai totdat u weerstand voelt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel koffie in het filterbakje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 12. • Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringstool.
Geen stoom.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat moet worden ontkalkt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voer een ontkalkingscyclus uit.
	<ul style="list-style-type: none"> • Stoompijpje is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg de sectie Het stoompijpje reinigen op pagina 21.
Pulserend/ pompend geluid tijdens de koffie-extractie of het stomen van melk.	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is de normale werking van de pomp in het apparaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist: dit is de normale werking van het apparaat.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het waterreservoir bij.
	<ul style="list-style-type: none"> • Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Koffie is niet warm genoeg.	<ul style="list-style-type: none"> Kopjes zijn niet voorverwarmd. Portafilter niet voorverwarmd. Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.). De temperatuur van het water moet worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop. Spoel het portafilter om onder de heetwateruitloop. Droog het grondig af. Melk voor een langere tijd textureren. Verhoog de bereidingstemperatuur: raadpleeg de sectie Shottemperatuur aanpassen op pagina 15.
Geen crèmelaagje.	<ul style="list-style-type: none"> Koffie te licht aangedrukt. Koffie is te grof gemalen. Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers. Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt. Filterbakjes met enkele wand worden gebruikt met voorgemalen koffie. 	<ul style="list-style-type: none"> Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 12 en Onderextractie op pagina 14. Als u verse hele koffiebonen gaat vermalen, gebruik dan versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum. Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen. Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af. Gebruik filterbakjes met dubbele wand voor voorgemalen koffie.
Water lekt.	<ul style="list-style-type: none"> Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld. 	<ul style="list-style-type: none"> Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp of molen. 	<ul style="list-style-type: none"> Druk op de knop POWER om het apparaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het zo'n 30 - 60 minuten afkoelen. Neem contact op met de Sage-ondersteuning als het probleem aanhoudt.
Er komt geen gemalen koffie uit de molen.	<ul style="list-style-type: none"> Geen koffiebonen in de bonencontainer. Geblokkeerde molenkamer of -trechter. Water/vocht in de molenkamer en -trechter. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul de bonencontainer met verse koffiebonen. Reinig en leeg de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie Geavanceerde reiniging van de kegelvormige maalelementen op pagina 20. Reinig en leeg de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie Geavanceerde reiniging van de kegelvormige maalelementen op pagina 20. Zorg ervoor dat de maalelementen goed droog zijn voordat u ze opnieuw in elkaar zet. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht in de molenkamer te blazen.
Er komt te veel/te weinig gemalen koffie in het filterbakje.	<ul style="list-style-type: none"> De maalhoeveelheid is incorrect ingesteld voor een bepaalde maalgraad. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik de knop voor de maalduur om de maalhoeveelheid te vergroten of verkleinen. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 12 en Gids voor koffiezetten op pagina 14.
Er komt te veel/te weinig espresso in het kopje.	<ul style="list-style-type: none"> Instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad en/of shotvolume moeten worden aangepast. 	<ul style="list-style-type: none"> Pas de maalhoeveelheid en/of maalgraad aan. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 12, Dosering op pagina 12 en Gids voor koffiezetten op pagina 14.
Molen maakt lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> Blokkering of vreemd voorwerp in de molen. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder de bonencontainer, controleer deze op vuil of verstopping. Reinig en leeg de molenkamer en -trechter indien nodig. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalelementen reinigen op pagina 20.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

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

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

the Barista Pro™

SES878



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

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

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Hay una versión de este documento disponible en sageappliances.com para descargar.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del electrodoméstico. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial para ofrecer seguridad adicional al usar todos los electrodomésticos. Se recomienda usar interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Retira y desecha cualquier material de embalaje de forma segura, antes del primer uso.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, desecha correctamente la cubierta protectora del enchufe.
- Asegúrate de que el producto esté correctamente ensamblado antes de usarlo por primera vez.

- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No utilices el electrodoméstico para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. **El uso inapropiado podría causar lesiones.**
- Coloca el electrodoméstico sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el electrodoméstico.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- Supervisa el electrodoméstico en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Si el electrodoméstico va a ser:
 - dejado desatendido
 - limpiado
 - movido
 - ensamblado; o
 - almacenado
 Apaga siempre la máquina de expreso poniendo el botón POWER en OFF.
 Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y la máquina misma en busca de daños. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
- Mantén el electrodoméstico y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
- El electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con este electrodoméstico.
- El electrodoméstico pueden limpiarlo adultos o niños mayores de 8 años, con la supervisión de un adulto.
- El electrodoméstico y el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

- No hagas funcionar el molinillo sin la tapa de la tolva colocada. Mantén los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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



Este símbolo indica que el electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica normal.

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

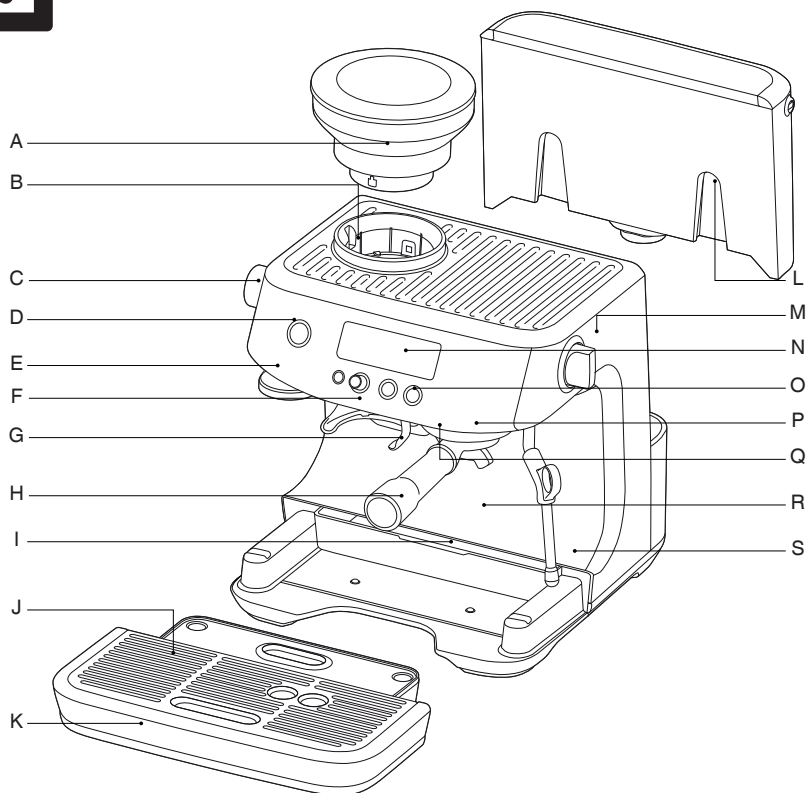


Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable de alimentación ni el electrodoméstico en agua ni otros líquidos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

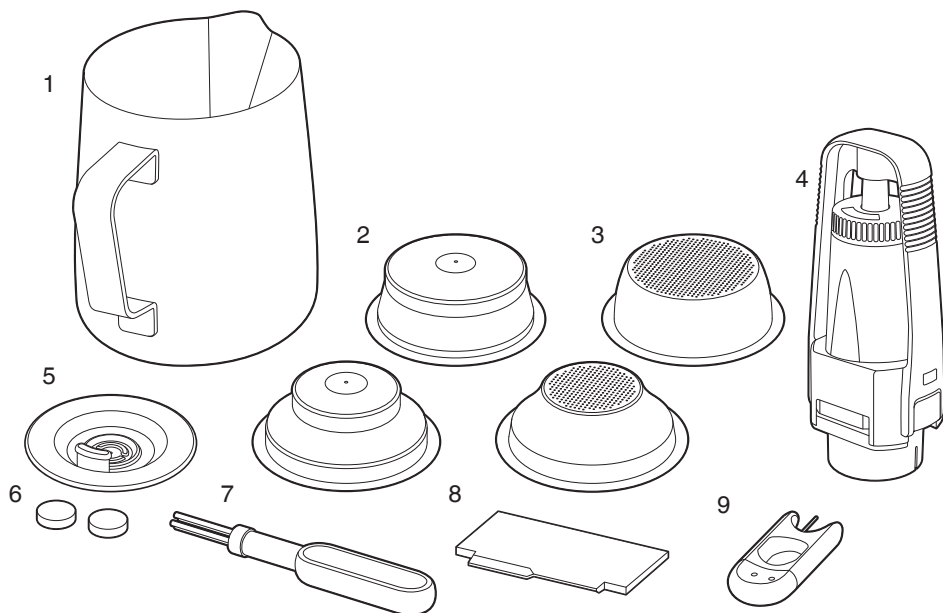


Componentes



- A. Tolva de café de 250 g**
Con sistema de bloqueo para facilitar la extracción, almacenamiento y transferencia de granos de café.
- B. Molinillo de muela cónica integrado**
- C. Selector de grosor del molido**
30 ajustes de molido para expreso de fino a grueso.
- D. Botón POWER**
- E. Prensador extraíble integrado de 54 mm**
- F. Salida del molinillo**
- G. Receptáculo de molido**
- H. Portafiltros de acero inoxidable de 54 mm**
Con boquillas de estilo comercial.
- I. Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)**
Para el almacenamiento de accesorios.
- J. Rejilla de bandeja de goteo extraíble**
- K. Bandeja de goteo extraíble**
con indicador de llena.
- L. Depósito de agua extraíble de 2 l**
Con filtros de agua reemplazables para reducir la cal y las impurezas.
- M. Dial STEAM**
Control selector para vapor y agua caliente.
- N. Pantalla LCD**
Con animaciones que muestran el progreso del molido y la extracción.
- O. Panel de control**
Con menú, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, botones 1 TAZA y 2 TAZAS.
- P. Grupo**
- Q. Salida de agua caliente dedicada**
Para hacer cafés solos largos y precalentar tazas.
- R. Espacio para tazas extraaltas**
- S. Vaporizador giratorio de 360°**
Se ajusta fácilmente a la posición perfecta para espumar la leche.

Todas las piezas de the Barista Pro™ que entran en contacto con café, agua y leche están libres de BPA.



ACCESORIOS

- | | |
|--|---|
| 1. Jarra de leche de acero inoxidable con marcas MIN y MAX. | 6. Pastillas limpiadoras |
| 2. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas) Úsalos con café premolido. | 7. Cepillo de limpieza |
| 3. Filtros no presurizados (1 taza y 2 tazas) Úsalos cuando muelas granos de café enteros. | 8. Herramienta de ajuste de dosis de precisión the Razor™ |
| 4. Filtro de agua y portafiltros | 9. Herramienta de limpieza de vaporizador y filtro |
| 5. Disco de limpieza | Materiales libres de BPA* |

* Sage califica este producto como libre de BPA a partir de pruebas independientes de laboratorio realizadas en todos los materiales plásticos del producto que entran en contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento n.º 10/2011 de la Comisión Europea.



Datos técnicos

220–240 V~ 50 - 60 Hz 1380 - 1650 W



Características de Barista Pro™

SISTEMA DE CALENTAMIENTO THERMOJET™

El innovador sistema de calentamiento logra una temperatura de extracción ideal en 3 segundos.

MOLINILLO DE MUELA CÓNICA INTEGRADO

Las muelas cónicas de acero inoxidable maximizan la superficie de café molido para un pleno sabor expreso. Las muelas superiores e inferiores son desmontables para su limpieza.

CANTIDAD DE MOLIDO REGULABLE

30 ajustes de molido de expreso de fino a grueso para una extracción óptima.

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

Ajusta la cantidad de café molido fresco dosificado en el filtro para adaptarse a la finura o grosor del molido.

DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

El molinillo dispensará la cantidad requerida de café molido para una dosis de una o dos tazas.

MOLIDO MANOS LIBRES

Parada automática para el molido manos libres directamente en el portafiltros.

HERRAMIENTA DE AJUSTE DE DOSIS THE RAZOR™

La cuchilla giratoria patentada enrasa el cacillo al nivel correcto para una dosificación precisa y una extracción consistente.

CONTROL AJUSTABLE DE TEMPERATURA DE DOSIS

Para un óptimo sabor del café.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de la temperatura.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

Salida de agua caliente dedicada para hacer cafés solos largos y precalentar tazas.

PREINFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

Aplica baja presión de agua al inicio de la extracción para expandir suavemente el café molido para una extracción uniforme.

CONTROL VOLUMÉTRICO

Preajustes de volúmenes de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de dosis programables.

CARACTERÍSTICA DE MARRO SECO

Elimina el exceso de agua del café molido en el filtro después de la extracción para facilitar la eliminación del marro de café.

BANDEJA DE GOTEO GRANDE

Con más espacio de trabajo utilizable.



Ensamblaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje. Retira el embalaje y las bolsas de plástico que contienen el filtro de agua y el portafiltros de agua.

Limpia el depósito de agua, el portafiltros, los filtros, la jarra de leche y la bandeja de goteo con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Enjuaga bien, luego seca completamente antes de volver a ensamblar.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

- Retira el filtro de agua y el portafiltros del embalaje.
- Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.
- Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lava el portafiltros con agua fría.
- Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros. Asegúrate de que estén conectadas.
- Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuja hacia abajo para bloquearlo en su lugar.
- Llena el depósito de agua con agua potable fría y vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado a ras contra la parte posterior de la máquina.
- Consulta “Cuidado y limpieza” en la página 18 para obtener más instrucciones.



NOTA

NO uses agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada en esta máquina. Puede afectar al sabor del café.

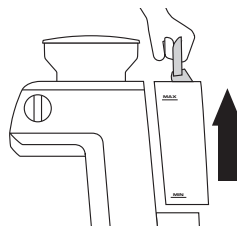


NOTA

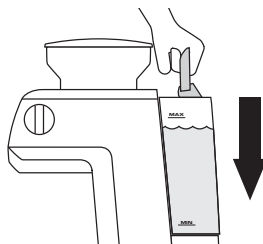
Para filtros de agua de recambio, visita la página web de Sage o comunícate con el Servicio de atención al cliente de Sage.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Asegúrate de que el filtro de agua esté bien colocado dentro del depósito de agua.
- Usa el asa en la parte superior del depósito de agua para ayudar a levantarlo y alejarlo de la máquina.



- Llena el depósito de agua con agua fría del grifo potable por debajo de la marca MAX indicada en el lado del depósito de agua.
- Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina, presionando hacia abajo para asegurarte de que esté correctamente colocado y acoplado a la máquina.



NOTA

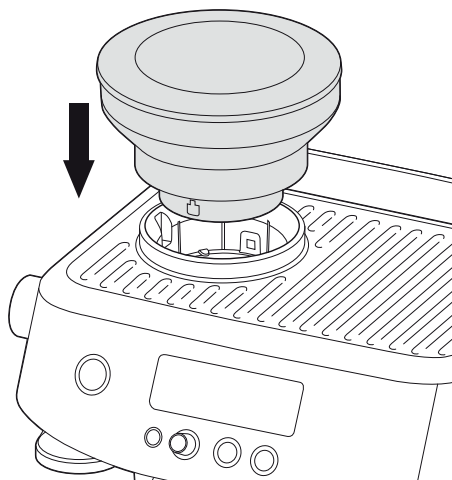
Cambia el agua diariamente. El depósito de agua debe llenarse con agua dulce y fría del grifo antes de cada uso.



Ensamblaje

ACOPLAMIENTO DE LA TOLVA

Coloca la tolva de café en su posición en la parte superior de la máquina.



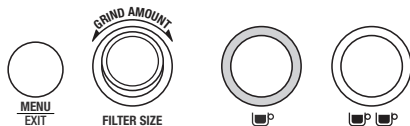
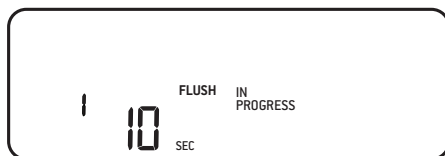
Gira el dial para bloquear la tolva en su sitio. Rellena con granos frescos de café.



PRIMER CICLO DE USO

Debe completarse un primer ciclo de uso antes del uso inicial de la máquina. El primer ciclo de uso enjuaga la máquina y ceba el sistema de calentamiento.

1. Llena el depósito de agua.
2. Asegúrate de que la máquina esté completamente ensamblada con la tolva de café, la bandeja de goteo y el depósito de agua firmemente acoplados a la máquina.
3. Pulsa el botón **POWER**. La máquina emitirá un pitido y entrará en el modo de primer ciclo.
4. La pantalla LCD mostrará **FLUSH** y el botón **1 TAZA** se iluminará.



5. Pulsa el botón **1 TAZA**. La pantalla LCD mostrará una cuenta atrás para el tiempo restante del primer ciclo de uso.
6. Una vez que se complete, la máquina entrará en el modo Listo.



Funciones

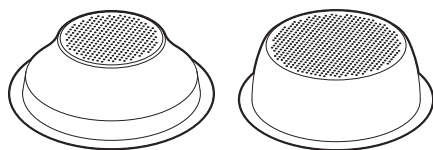
APAGADO DE LA MAQUINA

Para apagar la máquina, pulsa el botón POWER. Alternativamente, la máquina tiene apagado automático, si no se usa durante 30 minutos.

FILTROS

Esta máquina incluye 4 filtros; 2 x no presurizados y 2 x presurizados.

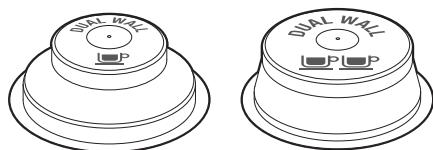
Se deben usar filtros no presurizados al moler granos enteros de café fresco. Te permiten experimentar con moler, dosificar y apisonar para crear un expreso más equilibrado.



1 CUP

2 CUP

Se deben usar filtros presurizados cuando se usa café premolido. Regular la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente del molido, la dosis y la presión de apisonamiento o la frescura.



1 CUP

2 CUP

Tanto si usas filtros presurizados como no presurizados, usa el filtro de 1 taza cuando prepares una taza y el filtro de 2 tazas cuando prepares dos tazas o una taza más fuerte.

Tendrás que ajustar la cantidad y el grosor del molido si cambias de un filtro para una taza o para dos, o viceversa.

Los filtros suministrados están diseñados para:

Filtro de 1 taza = aprox. 8-10 g

Filtro de 2 tazas = aprox. 19-22 g



NOTA

Es posible que debas experimentar con la cantidad de café que se dosifica en el filtro o el tiempo que necesita el molinillo para alcanzar la dosis correcta. Por ejemplo; cuando se utiliza un molido más fino para expreso con los filtros no presurizados, es posible que debas aumentar la cantidad de molido para asegurarte de que el filtro esté dosificado correctamente.

EL MOLIDO

Al molar los granos de café, el grosor del molido debe ser fino, pero no demasiado fino. El grosor del molido afectará a la velocidad del flujo de agua a través del café molido en el filtro y al sabor del expreso.

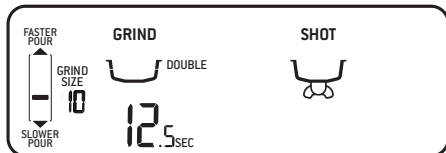
Si el molido es demasiado fino (parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos), el agua no fluirá a través del café, incluso cuando esté bajo presión. El expreso resultante sufrirá de **EXTRACCIÓN EXCESIVA**, tendrá color oscuro y sabor amargo.

Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá a través del café molido en el filtro demasiado rápidamente. El expreso resultante sufrirá de **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE** y carecerá de color y sabor.

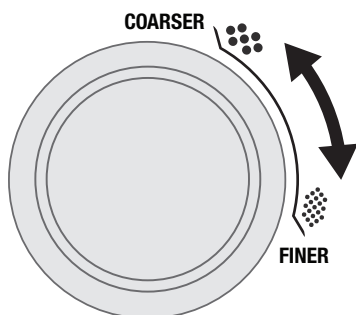
AJUSTE DEL GROSOR DEL MOLIDO

Esta máquina permite seleccionar entre 30 ajustes de molido. Y el grosor seleccionado se muestra en la pantalla LCD. El grosor del molido predeterminado es 10.

Al ajustar el grosor del molido, aparecerá una barra en la pantalla LCD que indica un vertido más rápido o más lento.



Usa el selector GRIND SIZE en el lado izquierdo de la máquina para ajustar el grosor del molido.



DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ

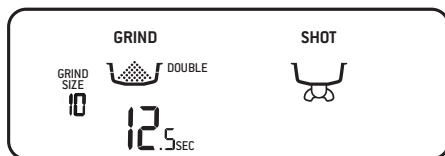
- Llena la tolva con granos de café frescos.
- Inserta el filtro correspondiente en el portafiltros.
- Coloca el portafiltros en el receptáculo de molido.
- Si es necesario, pulsa el botón FILTER SIZE para seleccionar el tamaño del filtro; para una (SINGLE) o dos tazas (DOUBLE).
- Si es necesario, gira el dial GRIND AMOUNT para cambiar el tiempo de molido; en sentido horario para aumentar el tiempo y en sentido antihorario para disminuirlo.



NOTA

Los tiempos de molido predeterminados son 9 segundos para un filtro de 1 taza y 15 segundos para un filtro de 2 tazas.

- Pulsa y suelta el portafiltros para activar la dosificación automática. La pantalla LCD mostrará el llenado del filtro.



- Si necesitas pausar la función de molido, pulsa y suelta el portafiltros. La pantalla LCD mostrará PAUSED, permanecerá en pausa durante 10 segundos antes de volver al modo Listo.
- Pulsa y suelta el portafiltros para reanudar el molido.
- Una vez que se complete el molido, la máquina emitirá un pitido.



NOTA

Es normal que el portafiltros aparezca sobrecargado con café molido.

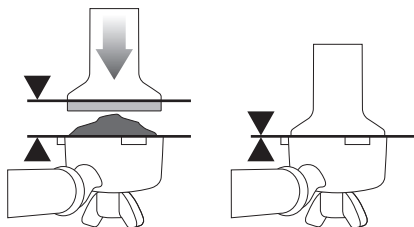
DOSIFICACIÓN MANUAL

Para dosificar manualmente el café, mantén pulsado el portafiltros en el receptáculo de molido hasta que se haya dosificado la cantidad deseada de café molido. Para detener el molido, suelta el portafiltros.

El temporizador contará y mostrará el tiempo de molido.

APISONAMIENTO DEL CAFÉ MOLIDO

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



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



NOTA

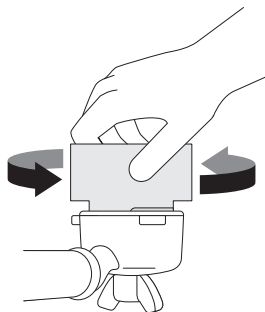
Recomendamos granos de calidad 100% arábica con una fecha de “Tostado el” estampada en las bolsas, no una fecha de “Mejor antes de” o “Consumir preferentemente antes de”.

Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de “Tostado el”. El café rancio puedes verse demasiado rápidamente del portafiltros y tener un sabor amargo y acuoso.

AJUSTE DE LA DOSIS

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

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



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

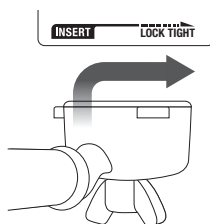
PURGA DEL GRUPO

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

Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción y precalentará el portafiltros para obtener una temperatura de dosis uniforme.


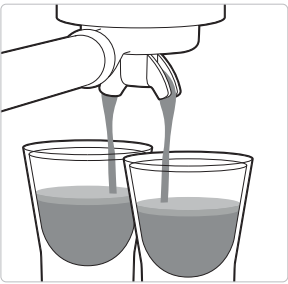
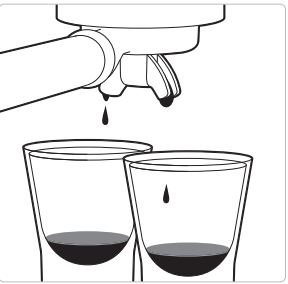








INSERCIÓN DEL PORTAFILTROS

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



EXTRACCIÓN DE EXPRESO

- Como guía, el expreso comenzará a fluir después de 8 a 10 segundos (tiempo de infusión) y debe tener la consistencia de la miel que gotea.
- Si el café expreso comienza a fluir después de menos de 6 segundos, has dosificado poco el filtro y/o el molido es demasiado grueso. Es una dosis con **EXTRACCIÓN INSUFICIENTE**.
- Si el expreso comienza a gotear pero no fluye después de 15 segundos, el molido es demasiado fino. Es una dosis con **EXTRACCIÓN EXCESIVA**.

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 8-12 segundos • Fluye lento como la miel tibia • La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse • El expreso es marrón oscuro 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 1-7 segundos • Fluye rápido como el agua • La crema es fluida y pálida • El expreso es marrón claro • Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 13 segundos • Fluye gota a gota o nada • La crema es oscura y manchada • El expreso es marrón muy oscuro • Tiene un sabor amargo y quemado
<p>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</p> <p>ELIMINAR EL MARRO El marro formará un "poso" de café. Si el poso está húmedo, consulta la sección "Extracción insuficiente".</p>  <p>ENJUAGA EL FILTRO Mantén limpio el filtro para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltros en la máquina y haz correr agua caliente.</p> 	<p>SOLUCIONES</p> <div>  <p>FINE SLOWER EXTRACTION Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT MOLIDO DOBLE 15s INCREMENTAR CANTIDAD DE MOLIDO Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <div>  <p>SIEMPRE APISONAR HASTA LA LÍNEA Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del apisonamiento. Nivel a la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.</p>	<p>SOLUCIONES</p> <div>  <p>COARSE FASTER EXTRACTION Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT MOLIDO DOBLE 15s DISMINUIR CANTIDAD DE MOLIDO Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <div>  <p>SIEMPRE APISONAR HASTA LA LÍNEA Ajusta y vuelve a probar</p> </div> <p>Apisona usando 15-20 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del apisonamiento. Nivel a la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.</p>

	MOLIDO	DOSIS DE MOLIDO	APISONAMIENTO
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	Demasiado fino	Demasiado Usa the Razor para ajustar	Demasiado pesado
EQUILIBRADO	Óptimo	8-10 g (1 taza) 19-22 g (2 tazas)	15-20 kg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE POCO DESARROLLADO • ÁCIDO	Demasiado grueso	Demasiado poco Aumenta la dosis y usa the Razor para ajustar	Muy ligero

VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 1 CUP

- Pulsa el botón 1 TAZA una vez, el botón parpadeará indicando que ha sido seleccionado. La pantalla LCD mostrará PRE-INFUSE y el reloj de la dosis comenzará a contar. Una vez completada la preinfusión, se iniciará la extracción de la dosis. Se extraerá un volumen de un solo expreso preestablecido de aproximadamente 30 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



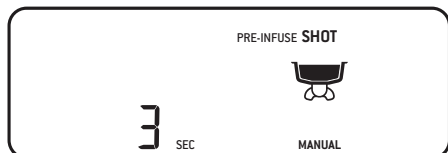
VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 2 TAZAS

- Pulsa el botón 2 TAZAS una vez, el botón parpadeará para indicar que se ha seleccionado y la pantalla LCD mostrará PRE-INFUSE y el reloj de la dosis comenzará a contar. Una vez completada la preinfusión, se iniciará la extracción de la dosis. Se extraerá un volumen de un expreso doble preestablecido de aproximadamente 60 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



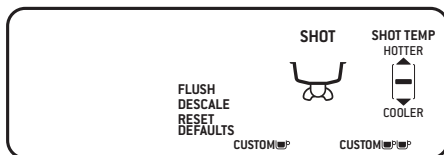
PREINFUSIÓN Y EXTRACCIÓN MANUAL

- Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener el tiempo de preinfusión deseado. Suelta el botón para comenzar la extracción. Pulsa el botón parpadearante para detener la extracción.



PROGRAMACIÓN DE DOSIS DE EXPRESO

- Pulsa el botón MENU para acceder al menú principal.



- Usa el dial GRIND AMOUNT para navegar por el menú hasta la personalizada o las personalizadas. Para seleccionar, pulsa el dial.
- Pulsa el botón TAZA deseado para iniciar la preinfusión predeterminada. Para personalizar la preinfusión, mantén pulsado el mismo botón TAZA durante el tiempo de preinfusión deseado. Suelta el botón para comenzar la extracción.
- Para detener la extracción en el nivel deseado, pulsa el botón TAZA. La pantalla LCD y el botón TAZA dejarán de parpadear y la máquina emitirá un pitido para indicar que se ha recordado el ajuste personalizado. La máquina volverá al modo Listo. Ahora se puede activar el ajuste personalizado pulsando el botón TAZA seleccionado deseado.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA DOSIS

- Pulsa el botón MENU para acceder al menú principal.
- Usa el dial GRIND AMOUNT para navegar por el menú y pulsa para seleccionar SHOT TEMP.




- Usa el dial GRIND AMOUNT para aumentar o disminuir la temperatura de la dosis como se muestra en la pantalla LCD.
- Pulsa el dial para confirmar la temperatura deseada. La máquina volverá al modo Listo.

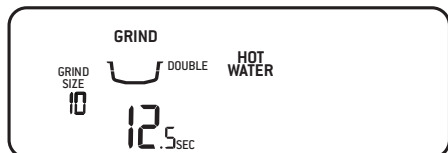
RESTABLECIMIENTO DE VALORES PREDETERMINADOS

- Pulsa el botón MENU para acceder al menú principal.
- Usa el dial GRIND AMOUNT para navegar por el menú y seleccionar RESET DEFAULTS.
- El botón 1 TAZA parpadeará 3 veces y la máquina emitirá un pitido.
- Los ajustes de GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP y 2 CUP SHOT volverán a los valores predeterminados. La máquina volverá al modo Listo.

USO DE LA SALIDA DE AGUA CALIENTE

La función de agua caliente se puede utilizar para precalentar tazas o para agregar agua caliente manualmente.


Para activar el agua caliente, gira el dial STEAM a .




- La pantalla LCD mostrará que se ha activado HOT WATER.
- Para detener el agua caliente, gira el dial a la posición central, vertical.
- El agua caliente se detendrá después de 60 segundos, pero el dial debe girarse manualmente de vuelta a la posición STANDBY.

ESPUMADO DE LA LECHE

Antes de espumar la leche, se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador.

Coloca el vaporizador sobre la bandeja de goteo y gira el dial STEAM a . La pantalla LCD mostrará STEAM cuando se active. Gira el dial STEAM de vuelta a una posición vertical para detener el vapor.

Diferentes marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una espuma diferente.

- Empieza con leche fresca y fría.
- Agrega leche hasta llegar entre la posición MIN y MAX.
- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra de leche con la punta del vaporizador 1-2 cm debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Gira el dial STEAM a .
- Mantén la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en el sentido de las agujas del reloj, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Con la leche girando, baja lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche.
- Rompe suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantén la punta del vaporizador en o ligeramente por debajo de la superficie, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.

- Levanta la jarra para bajar la punta debajo de la superficie, pero mantén el vórtice girando. La leche está a la temperatura correcta (60-65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.



- Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, gira el dial STEAM de vuelta a la posición vertical.
- Retira el vaporizador de la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador con un paño húmedo limpio. Luego, vuelve a la posición bajada sobre la bandeja de goteo.



PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía es posible que salga vapor a presión, incluso después de que la máquina se haya apagado.

Siempre hay que vigilar a los niños.



NOTA

Asegúrate de que el dial STEAM esté en la posición vertical antes de retirar el vaporizador de la jarra de leche.



NOTA


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



NOTA

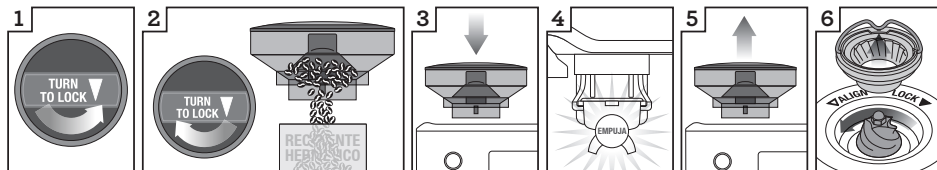
Usa solo la jarra de leche de acero inoxidable suministrada para hacer espuma con la leche usando esta máquina. El uso de otros contenedores puede llevar a condiciones peligrosas.

PURGA DEL VAPORIZADOR

Antes de espumar la leche, se recomienda purgar el vaporizador. Con el vaporizador colocado sobre la bandeja de goteo, gira el dial STEAM a  y deja que la máquina se purgue. Gira el dial STEAM de vuelta a una posición vertical para detener el vapor.

AJUSTE DE MUELAS CÓNICAS

Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o elaboración ideal. Una característica de tu Barista Pro™ es la capacidad de extender este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos hacer solo un ajuste a la vez.



1
Desbloquea la tolva

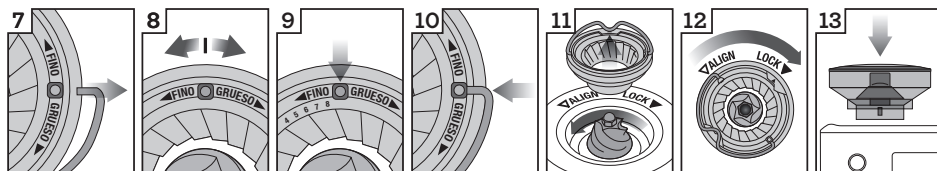
2
Sostén la tolva sobre el contenedor y gira el dial para liberar los granos en el recipiente

3
Alinea la tolva en posición

4
Haz funcionar el molinillo hasta vaciarlo

5
Retira la tolva

6
Retira la muela superior



7
Retira el asa de alambre de ambos lados de la muela

8
Mueve la muela superior ajustable, 1 número, más grueso o más fino

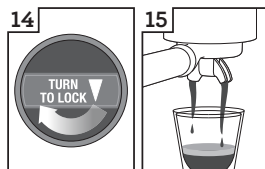
9
Alinea el número con la abertura del asa

10
Inserta el asa de alambre desde ambos lados de la muela

11
Empuja la muela superior con firmeza hasta su posición

12
Bloquea la muela superior

13
Alinea la tolva en posición



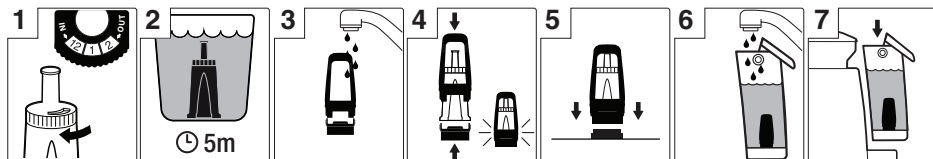
14
Bloquea la tolva

15
Revisa tu extracción



Cuidado y limpieza

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA



1. Retira el filtro de agua y el portafiltros del embalaje. Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.
2. Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
3. Lava el portafiltros con agua fría.
4. Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros. Asegúrate de que estén conectadas.
5. Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuja hacia abajo para bloquearlo en su lugar.
6. Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuja hacia abajo para bloquearlo en su lugar.
7. Llena el depósito de agua con agua potable fría y vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado a ras contra la parte posterior de la máquina.

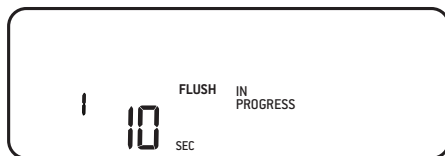


NOTA

Los filtros de agua de recambio se pueden comprar en el sitio web de Sage o contactando con el Servicio de atención al cliente de Sage.

CICLO DE LIMPIEZA POR DESCARGA

La pantalla LCD mostrará una alerta FLUSH cuando se requiera un ciclo de limpieza. El ciclo de limpieza es independiente de la descalcificación.

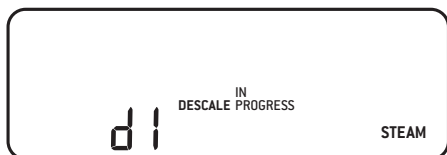


1. Inserta el disco de limpieza en el filtro en el portafiltros.
2. Coloca una pastilla limpiadora sobre el disco de limpieza.
3. Coloca y bloquea el portafiltros en el grupo.
4. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en la máquina.
5. Llena el depósito de agua hasta la línea MAX y luego vuelve a colocarlo en la máquina.
6. Pulsa el botón MENU para acceder al menú principal.
7. Usa el dial GRIND AMOUNT para navegar por el menú hasta FLUSH, luego pulsa para seleccionarlo. El botón 1 TAZA se iluminará.
8. Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar el ciclo de limpieza. El tiempo restante para el ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla LCD.
9. Una vez que se complete el ciclo de limpieza, la máquina emitirá un pitido y volverá al modo Listo. Si alguna parte de la pastilla limpiadora permanece en el disco de limpieza, repite el ciclo.
10. Vacía y enjuaga el portafiltros, el disco de limpieza y la bandeja de goteo.

DESCALCIFICACIÓN

Con el tiempo, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes internos, reduciendo el flujo de líquido, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso. La pantalla LCD mostrará una alerta DESCALE, cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

1. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a acoplarla a la máquina. Retira el depósito de agua de la máquina y retira el filtro del depósito de agua.
2. Llena el depósito de agua hasta la línea de DESCALE indicada y agrega el agente descalcificador al agua. Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina.
3. Pulsa el botón MENU para acceder al menú principal. Usa el dial GRIND AMOUNT para navegar por el menú hasta DESCALE, luego pulsa para seleccionar. El botón 1 TAZA se iluminará.
4. Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar el ciclo de descalcificación. El ciclo de descalcificación limpia en 3 etapas; café, agua caliente y vapor. Después de completar cada etapa, la máquina emitirá un pitido. El dial STEAM debe girarse manualmente a la posición HOT WATER y STEAM cuando se indique en la pantalla LCD.

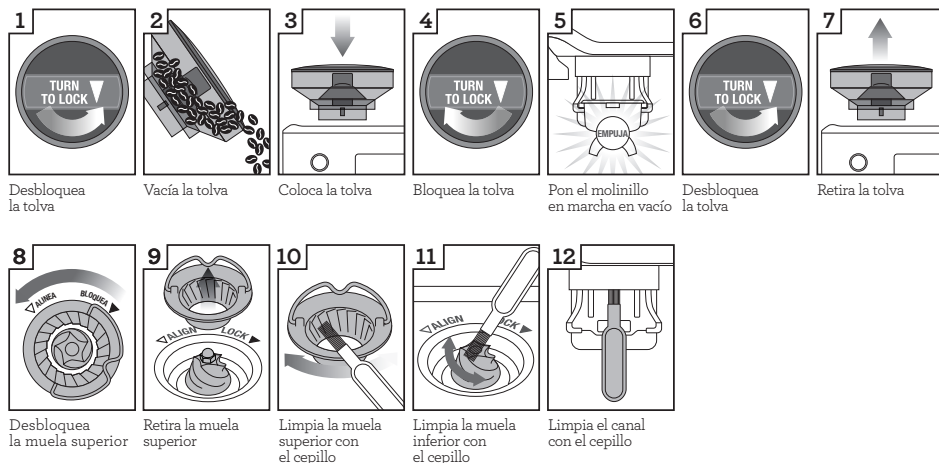


5. Una vez que se completa el ciclo de descalcificación, la máquina debe completar un ciclo de enjuague. El botón 1 TAZA se iluminará. Al igual que con el ciclo de descalcificación, el dial STEAM se debe girar manualmente a la posición correcta cuando se indique en la pantalla LCD.
6. Retira y vacía la bandeja de goteo y luego vuelve a colocarla en la máquina. Vacía el líquido de descalcificación restante del depósito de agua, luego llena el depósito de agua hasta la línea MAX y vuelve a acoplarlo a la máquina.

7. Pulsa el botón 1 TAZA para comenzar el ciclo de enjuague. El ciclo de enjuague consta también de 3 etapas. La pantalla LCD mostrará en qué etapa se encuentra. Después de cada etapa, la máquina emitirá un pitido.
8. Una vez que se complete el ciclo de enjuague, la máquina emitirá un pitido y volverá al modo Listo.
9. Retira y enjuaga la bandeja de goteo y el depósito de agua. Seca bien antes de volver a colocarlos en la máquina.

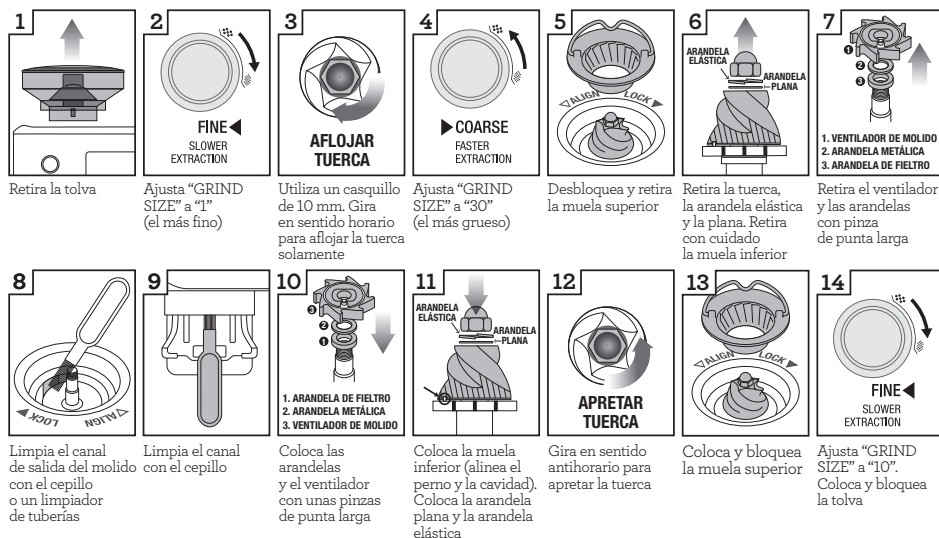
LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este ciclo de limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las muelas que pueden impedir el buen rendimiento.



LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA


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



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Después de su uso, se recomienda purgar el vaporizador durante un par de segundos para eliminar la leche restante. Con el vaporizador posicionado hacia abajo sobre la bandeja de goteo, gira el dial STEAM a  durante un par de segundos para permitir que la máquina genere vapor durante un par de segundos antes de volver a colocarlo en la posición vertical.
- Si el orificio de la punta del vaporizador se obstruye, reducirá la capacidad de hacer espuma. Usa la herramienta de limpieza del vaporizador suministrada para despejar la abertura.
- Si el vaporizador sigue obstruido, usa la llave integrada en la herramienta de limpieza del vaporizador para desenroscar la punta. Empapa la punta en agua caliente antes de usar de nuevo la herramienta de limpieza para desobstruirla. Utiliza la herramienta para volver a colocar la punta en el vaporizador.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

- El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si se obstruye algún orificio del filtro, usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para destaparlo.
- Si los orificios permanecen obstruidos, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuaga bien.

LIMPIEZA DEL GRUPO

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca un filtro vacío y portafiltros en el grupo. Pulsa el botón 1 TAZA y deja correr un corto flujo de agua para enjuagar el café residual. Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA para detener el agua caliente. Retira el portafiltros y enjuaga bien.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

1. La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo muestra EMPTY ME!
2. Retira la bandeja de goteo de la máquina y separa las piezas. El indicador EMPTY ME! también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lava todas las piezas con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuaga y seca bien antes de volver a montarlas y colocarlas en la máquina.
3. La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo.



NOTA

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



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de almacenar, pulsa el botón POWER para apagar la máquina, luego apaga y desenchufa el cable de la toma de corriente. Retira los granos no utilizados de la tolva, limpia el molinillo (consulta la página 18), vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloca los accesorios en la bandeja de almacenamiento.

Almacena la máquina en posición vertical y no coloques nada encima.

MODO DE ERROR

Si tu máquina muestra **E_r** en la pantalla LCD, contacta con el Servicio de atención al cliente de Sage.



Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que se bloquee en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Efectúa el ciclo de descalcificación.
	• El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el apisonamiento es excesivo o el filtro está obstruido.	• Consulta a continuación: “El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada”.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltros o no sale nada.	• El café es demasiado fino.	• Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta “Ajuste del grosor del molido”, página 12 y “Extracción excesiva”, página 14.
	• Hay demasiado café en el filtro.	• Reduce la cantidad de café. Consulta “Dosificación”, página 12 y “Extracción excesiva”, página 14. • Después de apisonar, ajusta la dosis de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.
	• Café demasiado apisonado.	• Apisona con una presión de 15-20 kg.
	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que se bloquee en su lugar.
	• El filtro puede estar obstruido.	• Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios. • Si los orificios permanecen obstruidos, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuaga bien.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Efectúa el ciclo de descalcificación.
El agua no pasa (la máquina hace un ruido fuerte).	• El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de MIN.	• Llena el depósito.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El expreso sale demasiado rápidamente.	• Café molido demasiado grueso.	• Usa un molido ligeramente más fino. Consulta “Ajuste del grosor del molido”, página 12 y “Extracción insuficiente”, página 14.
	• No hay suficiente café en el filtro.	• Aumenta la dosis de café. Consulta “Dosificación”, página 12 y “Extracción insuficiente”, página 14. Apisona y luego usa la herramienta de ajuste de dosis the Razor™ para eliminar el exceso de café.
	• Café poco apisonado.	• Apisona con una presión de 15-20 kg.
El expreso escapa alrededor del borde del portafiltros.	• Portafiltros no insertado correctamente en el grupo.	• Asegúrate de que el portafiltros esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	• Hay restos de café alrededor del borde del filtro.	• Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar el sellado del grupo.
	• Hay demasiado café en el filtro.	• Reduce la cantidad de café. Consulta “Dosificación”, página 12. • Después de apisonar, reduce la cantidad de café con la herramienta de ajuste de dosis the Razor™.
No hay vapor.	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	• Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que se bloquee en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Efectúa el ciclo de descalcificación.
	• El vaporizador está obstruido.	• Consulta “Limpieza del vaporizador”, página 21.
Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se vaporiza la leche.	• Este es el funcionamiento normal de la bomba.	• No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	• El depósito de agua está vacío.	• Llena el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que se bloquee en su lugar.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El café no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Tazas no precalentadas. • Portafiltros no precalentado. • La leche no está lo suficientemente caliente (si se prepara un capuchino o café con leche, etc.). • Es necesario ajustar la temperatura del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuaga las tazas bajo la salida de agua caliente. • Enjuaga el portafiltros bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo. • Espuma la leche durante más tiempo. • Aumenta la temperatura de la elaboración, consulta “Ajuste de la temperatura de la dosis” en la página 15.
No hay crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Café poco apisonado. • Café molido demasiado grueso. • Los granos de café o el café molido no son frescos. • El filtro puede estar obstruido. • Estás usando filtros no presurizados con café molido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apisona con una presión de 15-20 kg. • Usa un molido ligeramente más fino. Consulta “Ajuste del grosor del molido”, página 12 y “Extracción insuficiente”, página 14. • Si muelas granos de café enteros frescos, usa granos de café recién tostados con una fecha de “Tostado el” y consumo entre 5 y 20 días después de esa fecha. • Si usas café molido, úsalo dentro de una semana después de moler. • Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios. • Si los orificios permanecen obstruidos, disuelve una pastilla limpiadora en agua caliente y sumerge el filtro y el portafiltros en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuaga bien. • Usa siempre filtros presurizados con café molido.
Fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuja el depósito de agua completamente hacia abajo para que se bloquee en su lugar.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La máquina está encendida pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulsa el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Deja que se enfríe durante unos 30-60 minutos. Si el problema persiste, llama a Soporte de Sage.
No sale café molido del molinillo.	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café en la tolva. Cámara o canal del molinillo obstruido. Agua/humedad en la cámara del molinillo y el canal. 	<ul style="list-style-type: none"> Llena la tolva con granos de café frescos. Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 20. Limpia y despeja la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica", página 20. Asegúrate de que las cuchillas de la muela estén completamente secas antes de volver a ensamblarla. Es posible usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
Se deposita demasiado/muy poco café molido en el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de la cantidad de molido son incorrectos para un grosor del molido particular. 	<ul style="list-style-type: none"> Usa el botón de duración del molido para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulta "Dosificación", página 12 y "Guía de extracción", página 14.
Demasiado/muy poco expreso cae a la taza.	<ul style="list-style-type: none"> Los ajustes de cantidad de molido, finura del molido o el volumen de las dosis requieren ajustes. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajusta la cantidad de molido o la finura del molido. Consulta "Ajuste del grosor del molido", página 12, "Dosificación", página 12 y "Guía de extracción", página 14.
El molinillo hace un ruido fuerte.	<ul style="list-style-type: none"> El molinillo está obstruido o hay un objeto extraño. 	<ul style="list-style-type: none"> Retira la tolva, comprueba si hay residuos u obstrucciones. Si es necesario, limpia la cámara del molinillo y el canal. Consulta "Limpieza del molinillo de muela cónica", página 20.



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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

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



Notas

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

The logo for Sage Appliances, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font. The letter "e" has a registered trademark symbol (®) to its upper right.

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).

Registered in England & Wales No. 8223512.

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

Copyright BRG Appliances 2019.

SES878 UG3 A19