

the Bambino™ Plus

BES500/SES500



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

Sage®

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Know Your New Appliance
- 8 Operating Your New Appliance
- 14 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting
- 20 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- 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 on top of the appliance.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- 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.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

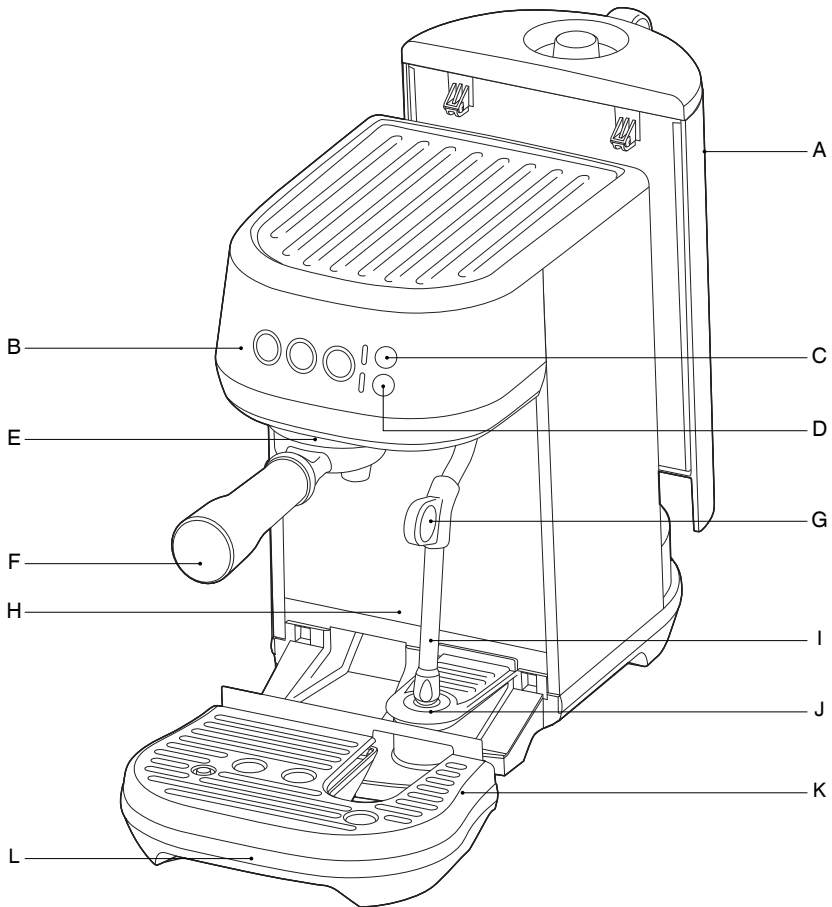
It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



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

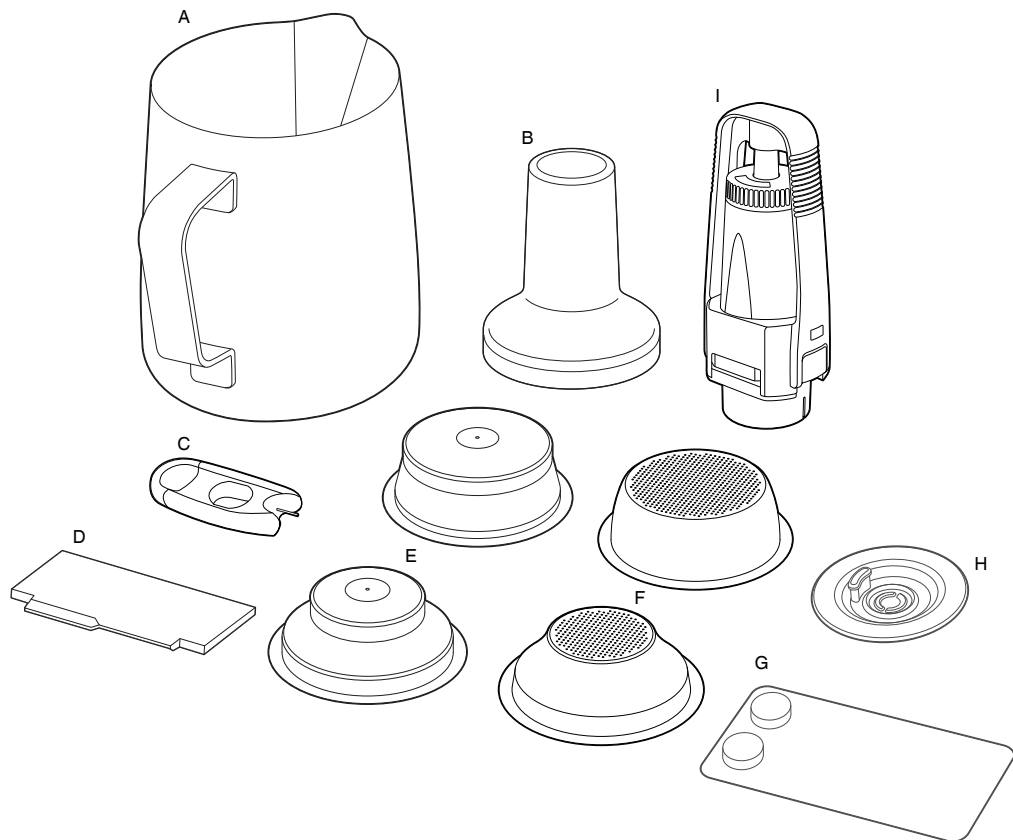
KNOW YOUR NEW APPLIANCE



- A. 1.9L removable water tank
- B. Control panel
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons
With preset shot durations or programmable durations and volumes
- C. MILK TEMP settings
Select from Warm, Ideal and Hot
- D. MILK FOAM settings
Select from Low, Medium and High
- E. Group head
- F. 54mm stainless steel portafilter

- G. Steam wand grip
- H. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- I. Steam wand
With automatic milk texturing
- J. Milk jug temperature sensor
- K. Removable drip tray grid
- L. Removable drip tray
With full indicator

KNOW YOUR NEW APPLIANCE



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings
- B. 54mm tamper
- C. Steam wand tip cleaning tool
(Located under the water tank)
- D. The Razor™ precision trimming tool
- E. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- F. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- G. Espresso cleaning tablets
- H. Cleaning disc
- I. Water filter holder with filter

CE Rating Information
220-240V ~50-60Hz 1300-1600W

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

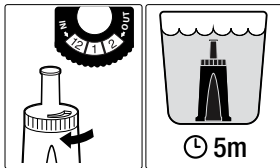
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

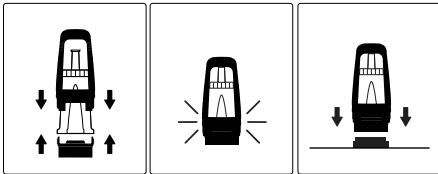


INSTALLING THE WATER FILTER

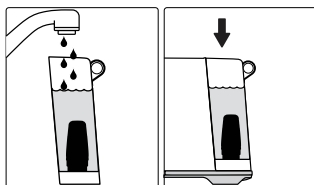
1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
2. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



3. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
4. Wash the filter holder with cold water.



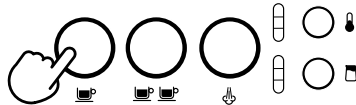
5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



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.

FIRST USE

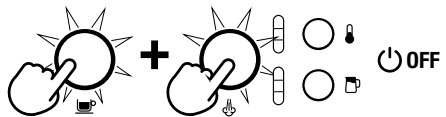
1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord into the power outlet and switch on.
4. Press the 1 CUP, 2 CUP or STEAM buttons to turn the machine on.



5. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated. The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

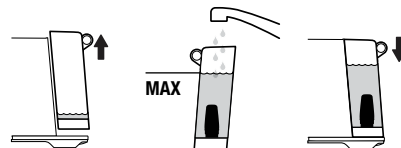
TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.



FILLING THE WATER TANK

Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.

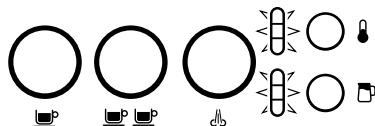


OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correctly attached.

The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets:

2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

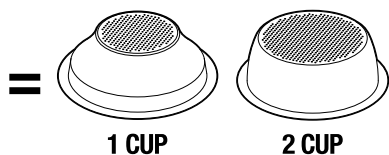
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8–10g.

2 Cup filter basket = 19–22g

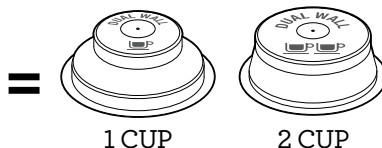
SINGLE WALL FILTER BASKETS

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.



DUAL WALL FILTER BASKETS

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.

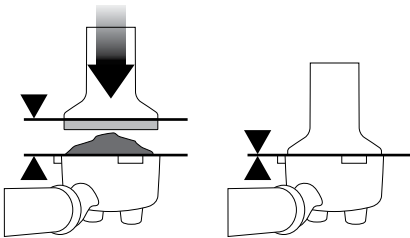


You may need to experiment with how much coffee is dosed into the filter baskets or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example; when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



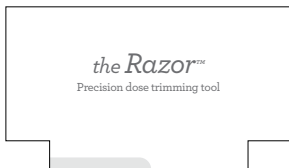
- As a guide, the top edge of the cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

NOTE

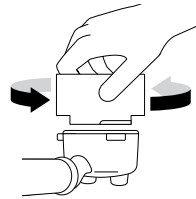
Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

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™ tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grinds. Your coffee filter is now dosed with the correct amount of coffee.



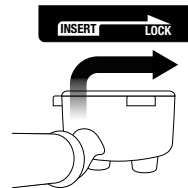
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

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.

INSERTING THE PORTAFILTER

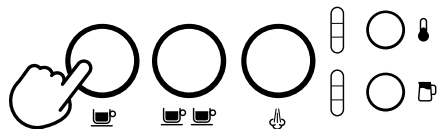
Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME – 1 CUP

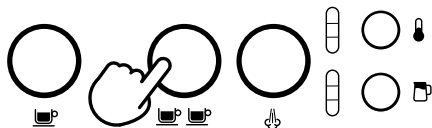
Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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

PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

1 Warm

2 Ideal

3 Hot



When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

1 Low

2 Medium

3 High

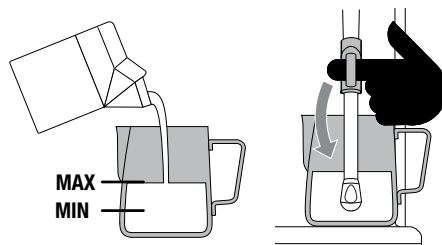


When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.

NOTE

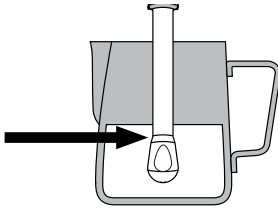
Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

Milk should cover this part



- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

NOTE

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

NOTE

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

NOTE

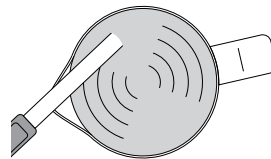
Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

MANUAL MILK TEXTURING

- Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.
- 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.
- Press the STEAM button to begin texturing.



- 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.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean, damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.





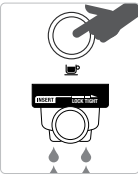
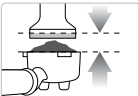
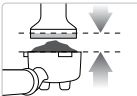
To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

EXTRACTION TIPS

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee and tamping pressure.

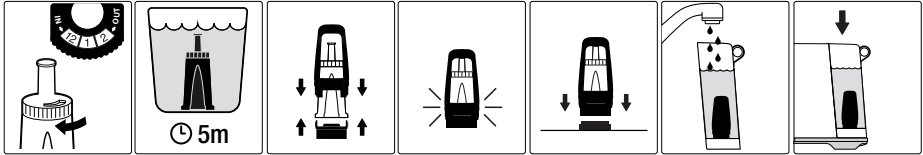
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

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> <p>REMOVE USED GRINDS</p>  <p>Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p> <p>RINSE FILTER BASKET</p>  <p>Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be finer for a slower extraction. • Ensure you are controlling dose with the Razor™. <p>Adjust & re-test</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <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.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <p>EXPERIMENT WITH GRIND:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grind needs to be coarser for a faster extraction. • Ensure you are controlling dose with the Razor™. <p>Adjust & re-test</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> <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.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

CARE & CLEANING



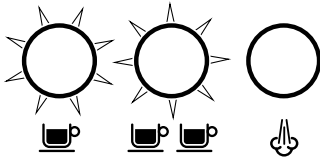
REPLACING THE WATER FILTER



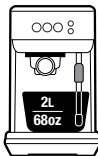
The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after 3 months or 40L will reduce the need to descale the machine.

+ + CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing.



1. Insert the provided 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. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.
6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.



7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternately flash.
8. Once the cycle is complete the machine will go back to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.

🌐 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 machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

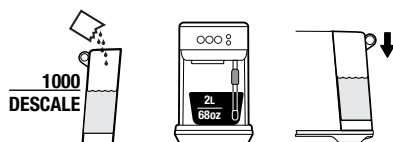
CARE & CLEANING

WARNING

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

TO DESCAL

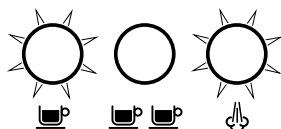
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCAL line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the grouphead and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



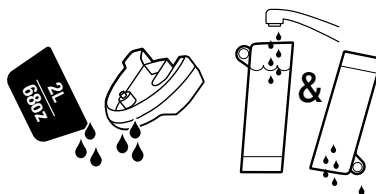
5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.



7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.
8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

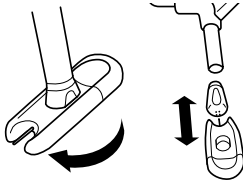


CLEANING THE STEAM WAND

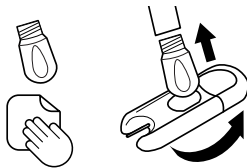
- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.

CARE & CLEANING

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip using the steam tip cleaning tool. Then use the cleaning tool to unblock the holes. Cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run hot water through the machine with the filter basket and portafilter in place, without any ground coffee, to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

- Cleaning the Outer Housing
- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.

NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



WARNING

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off, by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.

NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
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.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	• 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'.
	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 13.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 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.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	• Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	• Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
	• Water filter has been inserted without soaking.	Ensure that the water filter has been soaked for 5 minutes before inserting into the water tank.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter basket. 	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	Tamp between 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. 	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. 	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. 	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10. 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. 	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be decalcified. 	Perform descale cycle.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
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. 	No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank down completely to lock into place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
Milk too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Jug incorrectly positioned. 	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 13.
	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	<ul style="list-style-type: none"> Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee. 	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. 	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating. 	Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds 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.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10 and 'Extraction Tips', page 13.

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.

the Bambino™ Plus



DE KURZANLEITUNG

Sage®

- 2 Bei Sage® steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Lernen Sie Ihr neues Gerät kennen
- 9 So können Sie Ihr neues Gerät verwenden
- 16 Pflege und Reinigung
- 20 Störungsbehebung
- 23 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.

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, 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 Sie das Gerät:
 - unbeaufsichtigt lassen
 - reinigen
 - transportieren
 - zusammenbauen oder
 - verstauen,
 versichern Sie sich, dass Sie die Espressomaschine immer ausschalten, 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 Schäden. Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an das nächstgelegene Sage Service Center zur Überprüfung, Reparatur oder um einen Ersatz zu erhalten.
- 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 von Erwachsenen gereinigt werden.

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

- 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. Die Verwendung 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 Gegenstände auf das Gerät.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine betreiben, 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 und schalten Sie ggf. den Strom an der Steckdose ab bzw. ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

- 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“.
- Seien Sie nach dem Milchaufschäumen vorsichtig, da bei der automatischen Reinigung heißer Dampf austreten kann, wenn die Dampfdüse abgesenkt wird.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

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

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

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN WASSERFILTER

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



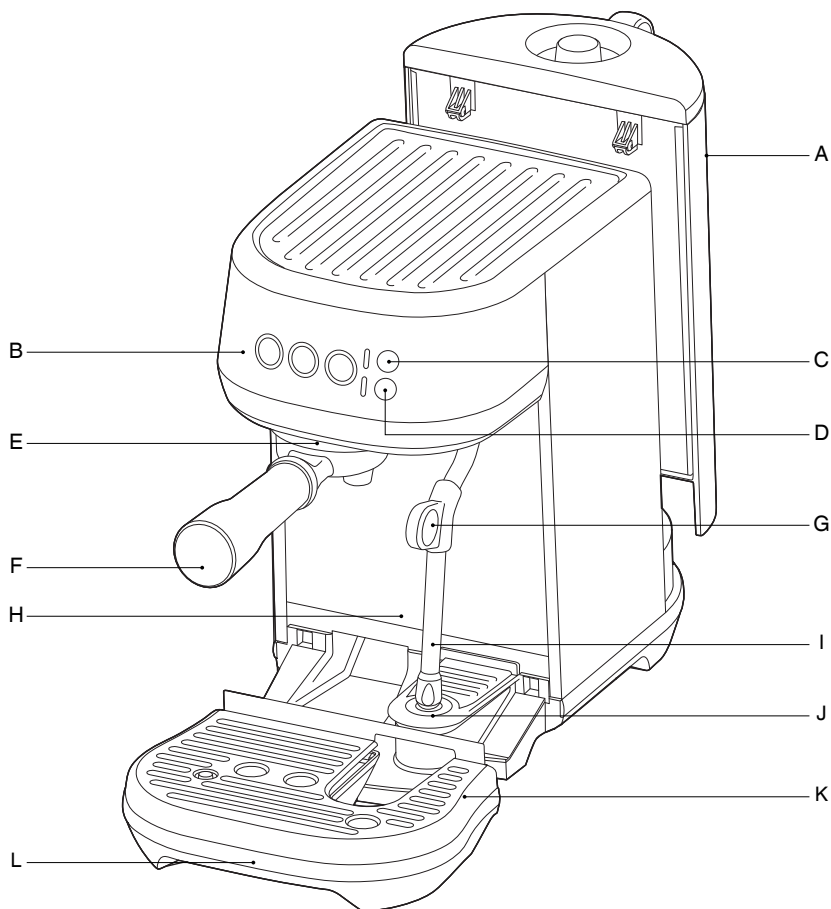
Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem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



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

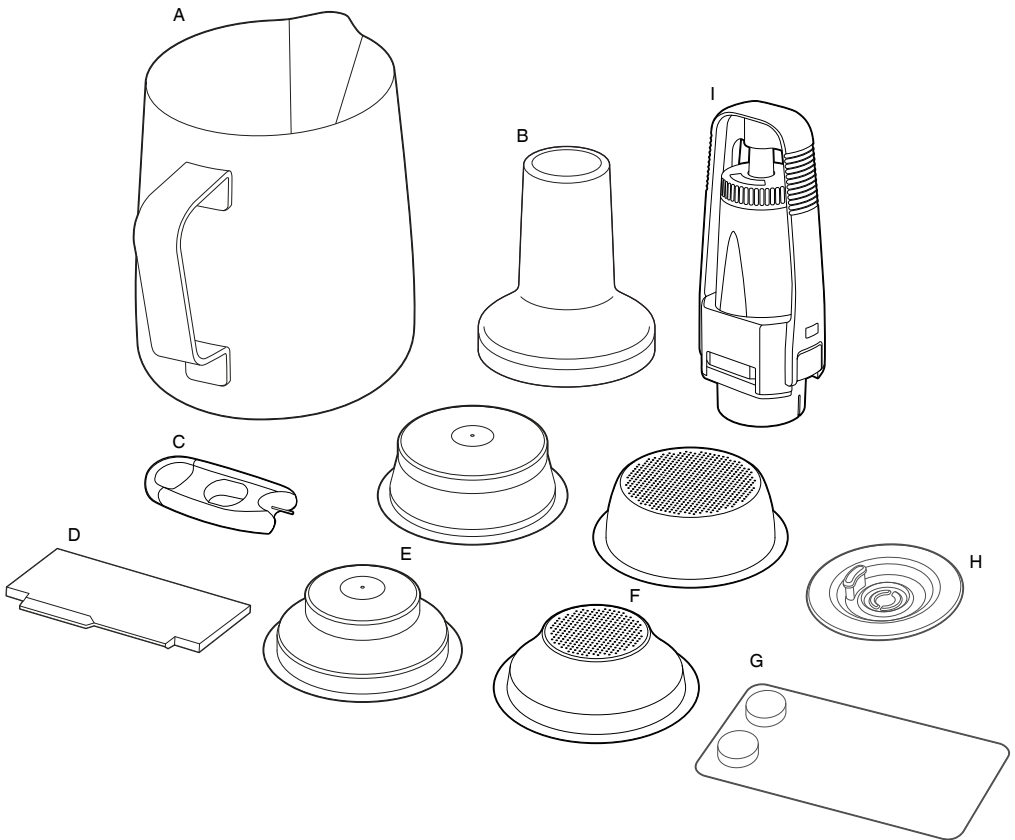
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Abnehmbarer 1,9-l-Wassertank</p> <p>B. Bedienfeld
Tasten für eine Tasse, zwei Tassen und Dampf mit voreingestellten oder programmierbaren Mengen- und Zeitangaben</p> <p>C. Milchttemperatur-Einstellungen
Sie können zwischen Warm, Ideal oder Heiß wählen.</p> <p>D. Milchschaum-Einstellungen
Sie können zwischen wenig, mittel und viel wählen.</p> | <p>E. Brühkopf</p> <p>F. 54-mm-Edelstahl-Siebträger</p> <p>G. Dampf düsengriff</p> <p>H. Extra Platz für hohe Tassen</p> <p>I. Dampf düse
mit automatischer Milchzubereitung</p> <p>J. Temperatursensor für die Milchkanne</p> <p>K. Herausnehmbares Abtropfschalengitter</p> <p>L. Abnehmbare Abtropfschale
mit Anzeige für maximale Füllmenge</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



ZUBEHÖR

- A. Milchkanne aus Edelstahl mit MIN- und MAX-Markierungen
- B. 54 mm-Tamper
- C. Reinigungstool für die Spitze der Dampfdüse (Befindet sich unter dem Wassertank)
- D. The Razor™ Dosierhilfe
- E. Doppelwandige Siebeinsätze (für eine Tasse und zwei Tassen)
- F. Einwandige Siebeinsätze (für eine Tasse und zwei Tassen)
- G. Reinigungstabletten für Espressomaschinen
- H. Reinigungsscheibe
- I. Wasserfilterhalter mit Filter



Leistungsdaten

220–240 V ~ 50–60 Hz 1300–1600 W

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorbereiten des Geräts

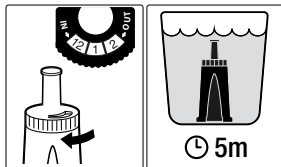
Entfernen und entsorgen Sie alle am Gerät angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

Reinigen Sie Abtropfschale, Abtropfschalengitter, Siebträger, Siebeinsätze und Milchkannen mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die einzelnen Komponenten gut ab und trocknen Sie vor dem ersten Gebrauch alles sorgfältig.

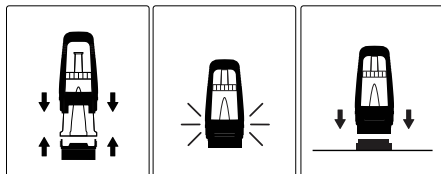


EINSETZEN DES WASSERFILTERS

1. Nehmen Sie den Wasserfilter und den Filterhalter aus der Verpackung.
2. Richten Sie eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Filters ein. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.

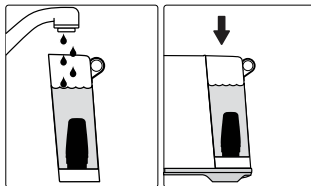


3. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
4. Reinigen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.



5. Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein. Vergewissern Sie sich, dass diese miteinander verbunden sind.

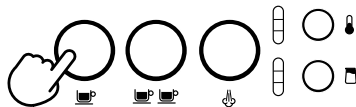
6. Entfernen Sie den Wassertank von der Maschine. Richten Sie den Boden des Filterhalters mit dem Adapter im Wassertank aus und drücken Sie ihn nach unten, um ihn einzurasten.



7. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn dann wieder ordnungsgemäß an der Rückwand der Kaffeemaschine ein.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur „MAX“-Markierung mit Trinkwasser auf. Setzen Sie den Wassertank erneut in das Gerät ein.
2. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale richtig auf dem Gerät platziert ist.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie die Taste für eine Tasse, zwei Tassen oder Dampf, um das Gerät einzuschalten.



5. Wenn Sie nun die Taste für eine Tasse drücken, setzt sich das Gerät erstmals in Betrieb.
6. Danach schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus und alle Anzeigen leuchten. Beim ersten Betrieb wird das Gerät gespült und das Heizsystem betriebsbereit gemacht.

GERÄT AUSSCHALTEN

Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts gleichzeitig die Taste für eine Tasse und die für Dampf.

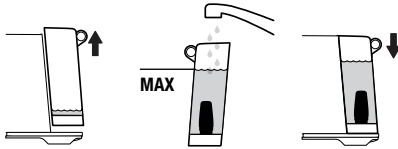


SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN



FÜLLEN DES WASSERTANKS

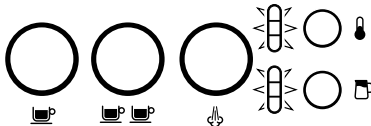
Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab und füllen Sie bis zur angezeichneten „MAX“-Markierung Trinkwasser ein.



Setzen Sie den Wassertank erneut in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Tank richtig angebracht ist und bündig an der Rückwand des Geräts sitzt.

Wenn die Tasten für eine Tasse, zwei Tassen und Dampf aufleuchten, wurde der Wassertank korrekt eingesetzt.

Das Gerät erkennt, wenn der Wasserstand niedrig ist. Die Tasten für eine Tasse, zwei Tassen und Dampf leuchten nicht auf.



Füllen Sie in diesem Fall Wasser in den Wassertank. Sobald genügend Wasser im Tank ist, leuchten alle Tasten auf und das Gerät kann wieder verwendet werden.

SIEBEINSÄTZE

Im Lieferumfang der Kaffeemaschine sind 4 Siebeinsätze enthalten:

2 einwandige und 2 doppelwandige Siebeinsätze.

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

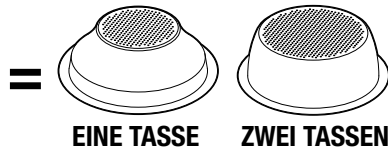
Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

Siebeinsatz für eine Tasse = 8–10 g

Siebeinsatz für zwei Tassen = 19–22 g

EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE

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



EINE TASSE

ZWEI TASSEN

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE

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

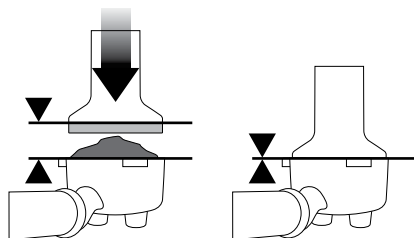


HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie ausprobieren, wie viel Kaffee in die Siebeinsätze 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.

KAFFEE DOSIEREN UND TAMPEN

- Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Mahlen Sie genug Kaffee, um den Siebeinsatz auffüllen zu können.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, um das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz zu verteilen.
- Tampen Sie den Kaffee, indem Sie mit dem Tamper ungefähr 15-20 kg Druck ausüben. Die beim Tampen ausgeübte Kraft ist dabei weniger entscheidend als die Gleichmäßigkeit.



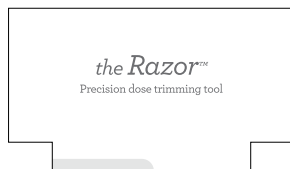
- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, **NACHDEM** der Kaffee getampert wurde.

HINWEIS

Verwenden Sie die Razor™ Dosierhilfe, um die Kaffeedosierung **NACH** dem Tampen präzise anzupassen.

DOSIEREN DES KAFFEEPULVERS

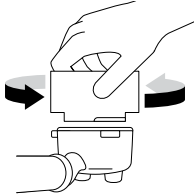
Mit der Razor™ Dosierhilfe können Sie den Puck für perfekte Extraktion auf die richtige Höhe bringen und begradigen.



- Setzen Sie die Razor™ Dosierhilfe so in den Filterhalter ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Halters aufliegen.

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

- Drehen Sie die Razor™ Dosierhilfe hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Kaffeesatzbehälter halten, um überschüssiges Pulver abzustreichen. Ihr Kaffeefilter enthält jetzt die richtige Menge Kaffee.



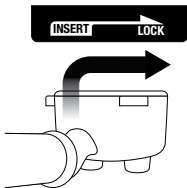
- Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes ab, damit dieser ordnungsgemäß versiegelt im Brühkopf sitzt.

SPÜLEN DES BRÜHKOPFES

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen, spülen Sie das Gerät kurz durch, indem Sie die Taste für eine Tasse drücken. Dadurch wird die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.

EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

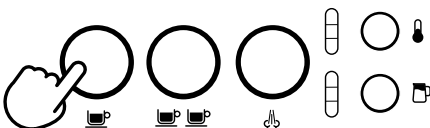
Setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf ein, sodass der Griff mit der Position „INSERT“ ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff zur Mitte hin, bis Widerstand spürbar ist.



Stellen Sie Ihre Tasse(n) unter dem Siebträger auf die Abtropfschale.

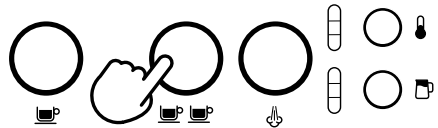
VOREINGESTELLTE MENGE – EINE TASSE

Drücken Sie die Taste für eine Tasse einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 30 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



VOREINGESTELLTE MENGE – ZWEI TASSEN

Drücken Sie die Taste für zwei Tassen einmal. Sie blinkt zur Bestätigung der Auswahl. Es wird eine voreingestellte Menge für einen einfachen Espresso von ca. 60 ml extrahiert. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge extrahiert wurde.



HINWEIS

Wenn Sie die Tasten für eine oder zwei Tassen während eines voreingestellten Programms drücken, wird die Extraktion sofort beendet.

MANUELLE PREINFUSION UND MENGENEINSTELLUNG

Halten Sie die gewählte Taste solange gedrückt, bis die gewünschte Preinfusionszeit erreicht ist. Lassen Sie die Taste los, um mit der Extraktion zu beginnen. Drücken Sie die blinkende Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen.

MENGENEINSTELLUNG EINPROGRAMMIEREN

Wenn Sie sowohl die Taste für eine Tasse als auch die Taste für zwei Tassen für zwei Sekunden gedrückt halten, fangen die Tasten an, zu leuchten und zu blinken.



Um die Mengeneinstellung für eine Tasse zu ändern:

- Drücken Sie die Taste für eine Tasse, um mit der Extraktion zu beginnen.
- Drücken Sie die Taste erneut, um die Extraktion zu stoppen. Die veränderte Mengeneinstellung wird gespeichert.

Die Menge für zwei Tassen kann auf dieselbe Art eingestellt werden, wenn Sie auf die Taste für zwei Tassen drücken, um die Extraktion zu beginnen und anzuhalten.

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

EINSTELLEN DER MILCHTEMPERATUR

Dieses Gerät hat drei Einstellungen für die Milchtemperatur:

- 1) Warm
- 2) Ideal
- 3) Heiß



Beim Einschalten der Espressomaschine wird für die Milchtemperatur automatisch die letzte gewählte Stufe eingestellt. Drücken Sie auf die Taste für die Milchtemperatur, bis die gewünschte Temperatureinstellung aufleuchtet.

EINSTELLEN DES MILCHSCHAUMS

Dieses Gerät hat drei Einstellungen für den Milchschaum:

- 1) Wenig
- 2) Mittel
- 3) Viel



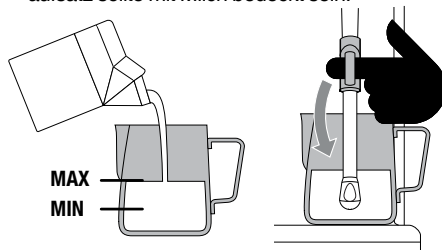
Beim Einschalten der Espressomaschine wird für den Milchschaum automatisch die letzte gewählte Stufe eingestellt. Drücken Sie auf die Taste für den Milchschaum, bis die gewünschte Einstellung aufleuchtet.

HINWEIS

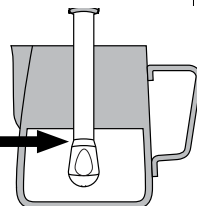
Es wird empfohlen, die Dampfdüse vor dem Aufschäumen von Milch kurz mit Dampf zu reinigen. Drücken Sie dazu die Dampf-Taste, um mit dem Durchspülen zu beginnen, und drücken Sie sie erneut, um aufzuhören.

- Verwenden Sie stets frische, kalte Milch.
- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen der „MIN“- und der „MAX“-Markierung.
- Nehmen Sie die Dampfdüse und tauchen Sie sie in die Milchkanne ein.
- Senken Sie die Dampfdüse komplett ab.

- Die Milchkanne muss auf dem Temperatursensor der Abtropfschale stehen und der Dampfdüsen-aufsatz sollte mit Milch bedeckt sein.



Die Milch sollte diesen Teil bedecken



- Drücken Sie die Tasten für Milchtemperatur und -schaum, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, welche beim Milchaufschäumen blinkt.
- Sobald die gewählte Milchtemperatur erreicht ist, endet die Milchzubereitung automatisch.
- Heben Sie die Dampfdüse an, um die Milchkanne entfernen zu können.
- Reinigen Sie den Dampfdüsenaufsatz und die Düse selbst mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- Senken Sie die Dampfdüse in die untere Position, woraufhin die Düse sich automatisch mit Dampf reinigt.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

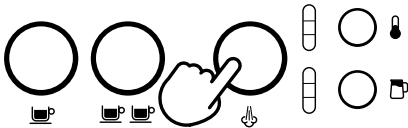
HINWEIS

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

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

MANUELLE MILCHZUBEREITUNG

- Während der manuellen Milchzubereitung sind die automatische Milchzubereitung und das automatische Beenden der Zubereitung deaktiviert.
- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen der „MIN“- und der „MAX“-Markierung.
- 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.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, um mit dem Milchaufschäumen zu beginnen.



- 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 Milchoberfläche vorsichtig mit der Spitze, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse an oder leicht unter die Milchoberfläche und erhalten Sie den Wirbeleffekt weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.
- Heben Sie die Kanne an, 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.



- Drücken Sie die Dampf-Taste, wenn Sie mit dem Milchaufschäumen fertig sind.
- Entfernen Sie die Dampfdüse aus der Milchkanne.
- Reinigen Sie den Dampfdüsenaufsatz und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- Senken Sie die Dampfdüse in die untere Position, woraufhin die Düse sich automatisch mit Dampf reinigt.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

Nach der Milchzubereitung muss die Dampfdüse in die untere Position abgesenkt werden, damit sie sich automatisch mit Dampf reinigt. Andernfalls kann die Dampfdüse verstopfen.

Wenn die Dampfdüse in der oberen Position bleibt, weist das Gerät Sie darauf hin, dass die Düse gesenkt werden muss, indem alle Anzeigenlichter für Milchtemperatur und -schaum von oben nach unten aufleuchten.

Wenn Sie die Dampfdüse manuell reinigen möchten, senken Sie sie ab und halten Sie die Dampf-Taste fünf Sekunden lang gedrückt.

SO KÖNNEN SIE IHR NEUES GERÄT VERWENDEN

EXTRAKTION – TIPPS UND TRICKS

Wirklich erstklassiger Espresso entsteht nur im Gleichgewicht von Süße, Säure und Bitterkeit. Der Geschmack Ihres Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, zum Beispiel von der Kaffeesorte, der Röstfrische, der Dosierung des gemahlene Kaffees, vom Tamperdruck und davon, wie grob oder fein der Kaffee gemahlen ist.

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

KORREKTE EXTRAKTION



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

NACH DER EXTRAKTION

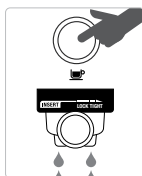
KAFFEESEATZ ENTFERNEN

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

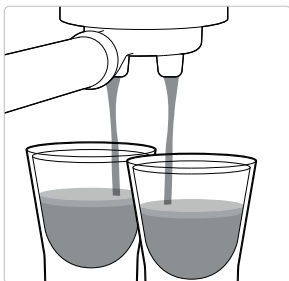


SIEBEINSAZ SPÜLEN

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



UNTEREXTRAKTION



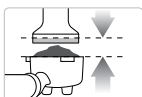
- Kaffeefluss beginnt nach 1–7 Sekunden
- Fließt schnell wie Wasser
- Crema ist dünn und blass
- Espresso ist blassbraun
- Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig

LÖSUNGEN

MAHLGRAD VARIIEREN:

- Für eine langsamere Extraktion muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise dosieren.

Anpassen & erneut testen



IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN

Anpassen & erneut testen

Tampem Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen.

Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™ Dosierhilfe.

ÜBEREXTRAKTION



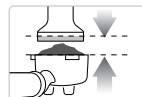
- Kaffeefluss beginnt nach 13 Sekunden
- Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise
- Crema ist dunkel und fleckig
- Espresso ist stark dunkelbraun
- Schmeckt bitter und verbrannt

LÖSUNGEN

MAHLGRAD VARIIEREN:

- Für eine schnellere Extraktion muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise dosieren.

Anpassen & erneut testen



IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN

Anpassen & erneut testen

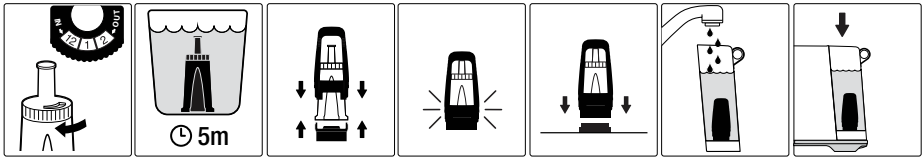
Tampem Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen.

Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™ Dosierhilfe.

PFLEGE UND REINIGUNG



AUSTAUSCHEN DES WASSERFILTERS

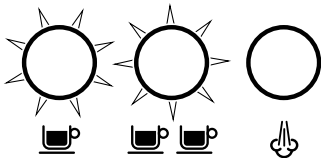


Der mitgelieferte Wasserfilter verhindert Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionskomponenten. Wir empfehlen, den Wasserfilter entweder nach 3 Monaten oder einer Verwendung von 40 l auszutauschen, damit das Gerät nicht so häufig entkalkt werden muss.

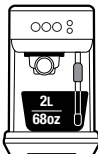


REINIGUNGSZYKLUS

Das Gerät erkennt automatisch, wenn seit dem letzten Reinigungsvorgang 200 Extraktionen vorgenommen wurden und zeigt Ihnen dies an, indem die Tasten für eine und zwei Tassen abwechselnd blinken.



1. Setzen Sie die mitgelieferte 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. Platzieren Sie einen 2-l-Behälter auf der Abtropfschale unter dem Siebträger und der Dampfdüse.



5. Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung auf und setzen Sie ihn wieder korrekt in das Gerät ein.
6. Halten Sie die Tasten für eine und zwei Tassen fünf Sekunden lang gedrückt, um zum Reinigungsmodus zu gelangen.



7. Die Tasten für eine und zwei Tassen bleiben beleuchtet. Drücken Sie nun eine der beiden Tasten, um den Reinigungsvorgang zu beginnen. Während der Reinigung leuchten die Tasten abwechselnd auf.
8. Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück.
9. Entfernen Sie Siebträger, Reinigungsscheibe, Abtropfschale und den Behälter und spülen Sie diese Komponenten ab.

PFLEGE UND REINIGUNG

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.

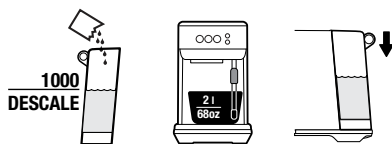
Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn eine Entkalkung notwendig ist, indem die Tasten für eine Tasse, zwei Tassen und Dampf abwechselnd 15 Sekunden lang aufleuchten. Wenn Sie eine dieser Tasten drücken, wird die Entkalkungswarnung unterbrochen und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

WARNUNG

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

ENTKALKEN

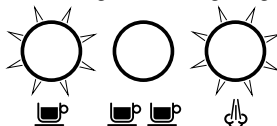
1. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur angegebenen „DESCALE“-Markierung auf und geben Sie Entkalkungsmittel ins Wasser.



3. Platzieren Sie einen 2-l-Behälter unter Brühkopf und Dampföuse.
4. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf drücken und lassen Sie es komplett auskühlen, bevor Sie mit dem Entkalken beginnen.



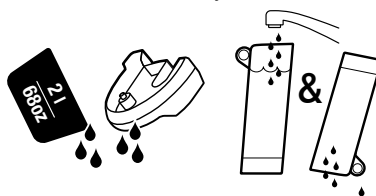
5. Drücken Sie nun im ausgeschalteten Zustand erneut gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf fünf Sekunden lang, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen.



6. Die Tasten für eine Tasse und für Dampf leuchten nun auf, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit zum Entkalken ist.



7. Drücken Sie entweder die Taste für eine Tasse oder für Dampf, um den Entkalkungsvorgang zu beginnen. Während des Vorgangs leuchten die Tasten abwechselnd auf.
8. Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, sobald das Entkalkungsmittel aufgebraucht ist. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zur „MAX“-Markierung, leeren Sie den Abwasserbehälter aus und setzen Sie beide Komponenten wieder in das Gerät ein.
9. Die Tasten für eine Tasse und Dampf leuchten auf, wenn das Gerät bereit ist. Drücken Sie entweder die Taste für eine Tasse oder für Dampf, um mit dem Entkalken fortzufahren.
10. Sobald der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, leuchten die Tasten für eine Tasse und Dampf abwechselnd auf. Danach kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.



11. Entfernen und entleeren Sie den Abwasserbehälter. Spülen Sie die Abtropfschale und den Wassertank ab und trocknen Sie beide Teile sorgfältig, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

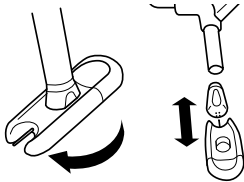
DIE DAMPFDÜSE IST BLOCKIERT

Wenn das Gerät während der Milchzubereitung registriert, dass die Dampfdüse verstopft ist, bricht es den derzeitigen Prozess sofort ab und das Licht der Dampf-Taste geht aus. Die Tasten für Milchtemperatur und -schaum dagegen leuchten in diesem Fall auf und blinken. Sie blinken solange bis die Dampfdüse gereinigt wurde.

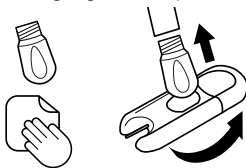


REINIGEN DER DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse sollte nach dem Aufschäumen der Milch immer sofort gereinigt werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn eines der Löcher im Dampfdüsenaufsatz verstopft ist, kann dies die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen. Reinigen Sie die Dampfdüse manuell mit Dampf, um die Löcher zu reinigen.
- Wenn die Dampfdüse danach immer noch verstopft ist, können Sie den Aufsatz abschrauben, indem Sie das dafür vorgesehene Reinigungstool verwenden. Verwenden Sie das Reinigungstool dann, um die Löcher zu reinigen. Das Reinigungstool finden Sie auf der Rückseite des Geräts unter dem Wassertank.



- Spülen Sie den Dampfdüsenaufsatz und wischen Sie ihn mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Setzen Sie die Dampfdüse wieder zusammen, indem Sie den Aufsatz wieder anschrauben. Reinigen Sie die Dampfdüse nach der Reinigung mit Dampf.



REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBRÄGERS

- Die Siebeinsätze und der Siebträger sollten direkt nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden, um alle Reste der Kaffeeöle zu entfernen.
- Wenn die Löcher im Siebeinsatz blockiert sind, können Sie sie mit dem Reinigungstool für die Dampfdüse säubern.

DEN INNEREN SPRÜHKOPF REINIGEN

- Das Innere des Brühkopfs und der innere Sprühkopf sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen.
- Lassen Sie regelmäßig heißes Wasser durch das Gerät laufen, mit eingesetztem Siebeinsatz und Siebträger, aber ohne Kaffeepulver, um jegliche Kaffeerückstände auszuspülen.

REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

- Die Abtropfschale sollte regelmäßig entfernt, ausgeleert und gereinigt werden, entweder nach jeder Verwendung oder wenn die Anzeige für maximale Füllmenge im Abtropfschalengitter nach oben steigt.
- Entfernen Sie das Abtropfschalengitter und reinigen Sie beide Teile in warmem Seifenwasser.

REINIGEN DES GEHÄUSES

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

HINWEIS

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, da dies das Gerät zerkratzen kann.

HINWEIS

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.

PFLEGE UND REINIGUNG

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine aufbewahren können, müssen Sie sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Leeren Sie Wassertank und Abtropfschale und vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt, sauber und trocken ist. Muss aufrecht stehend aufbewahrt werden.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

ESPRESSOMENGE AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie gleichzeitig die Taste für eine Tasse und die für Dampf fünf Sekunden lang gedrückt halten.
2. Halten Sie nun die Tasten für eine Tasse und für zwei Tassen fünf Sekunden lang gedrückt. Daraufhin leuchten die Tasten auf.
3. Drücken Sie die Taste für eine Tasse oder für zwei Tassen. Die Anzeigen leuchten dreimal auf, um anzuzeigen, dass alle Mengeneinstellungen zurückgesetzt wurden.
4. Danach kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück.

HINWEIS

Sie können den Auf-Werkseinstellungen-zurücksetzen-Modus verlassen, indem Sie eine beliebige andere Taste drücken.

STÖRUNGSBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Aus dem Brühkopf fließt kein Wasser. Kein heißes Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. 	Füllen Sie den Wassertank auf.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät muss entkalkt werden. 	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 	Stellen Sie einen etwas größeren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz. 	Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge im Siebeinsatz mit der Razor™ Dosierhilfe. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee wurde zu fest getampt. 	Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer. 	Füllen Sie den Wassertank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert. 	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät muss entkalkt werden. 	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
Es kommt kein Wasser durch (aber das Gerät erzeugt laute Geräusche).	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand liegt unterhalb der „MIN“-Markierung. 	Füllen Sie den Wassertank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wasserfilter wurde ohne vorheriges Einweichen eingesetzt. 	Stellen Sie sicher, dass der Wasserfilter vor dem Einsetzen in den Wassertank 5 Minuten eingeweicht wurde.

STÖRUNGSBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Espresso läuft zu schnell durch.	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Es befindet sich nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz.	Erhöhen Sie die Kaffeemenge. Tampen Sie den Kaffee und streichen Sie danach mit der Razor™ Dosierhilfe den überschüssigen Kaffee ab. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Der Kaffee ist nicht fest genug getampt.	Tampen 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 Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11. Dosieren Sie nach dem Tampen 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.
	• Die Dampfdüse ist blockiert.	Siehe Abschnitt „Reinigen der Dampfdüse“ auf Seite 18.
Pulsierendes/pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso oder während des Milchaufschäumens.	• 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.

STÖRUNGSBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger ist nicht vorgeheizt. 	Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslass. Trocknen Sie alles gründlich ab.
Die Milch ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milchkanne ist falsch platziert. 	Vergewissern Sie sich, dass die Milchkanne richtig auf dem Sensor platziert ist. Passen Sie die Temperatureinstellung an.
Keine Crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist nicht fest genug getampft. • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 	Tampfen Sie mit 15–20 kg Druck. Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 einer Woche nach dem Mahlen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert. 	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
	<ul style="list-style-type: none"> • Einwandige Siebeinsätze werden für vorgemahlene Kaffee verwendet. 	Verwenden Sie für vorgemahlene Kaffee immer doppelwandige Siebeinsätze.
Wasser läuft aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Automatische Reinigung. Direkt nach der Verwendung der Dampffunktion spült das Gerät automatisch Wasser durch, das in der Abtropfschale landet. Dadurch wird sichergestellt, dass die Heizspirale die ideale Temperatur hat. • Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet. 	Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale richtig eingesetzt ist und ausgeleert wird, wenn die Anzeige zu sehen ist. Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
Die Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe ausgelöst. 	Halten Sie gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf fünf Sekunden lang gedrückt, um die Maschine auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät für etwa 30–60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Support.
Es fließt zu viel/zugewenig Espresso in die Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Menge müssen angepasst werden. 	Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.

GARANTIE

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

the Bambino™ Plus



FR GUIDE RAPIDE

Sage®

2	Sage® recommande la sécurité avant tout
7	Découverte de votre nouvel appareil
9	Fonctionnement de votre nouvel appareil
15	Entretien et nettoyage
19	Dépannage
22	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

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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
 - assemblé ; ou
 - rangé
 éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton OFF. 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.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- N'utilisez aucun autre accessoire 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 déposez rien sur le dessus 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.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

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

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

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE FILTRE À EAU

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



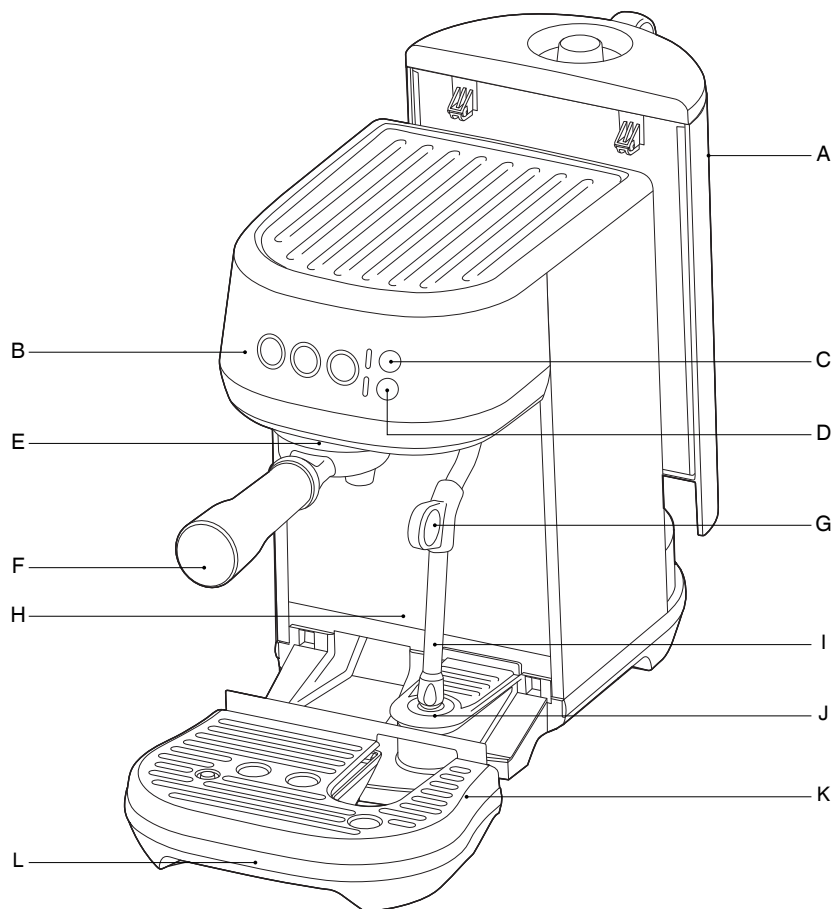
Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



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.

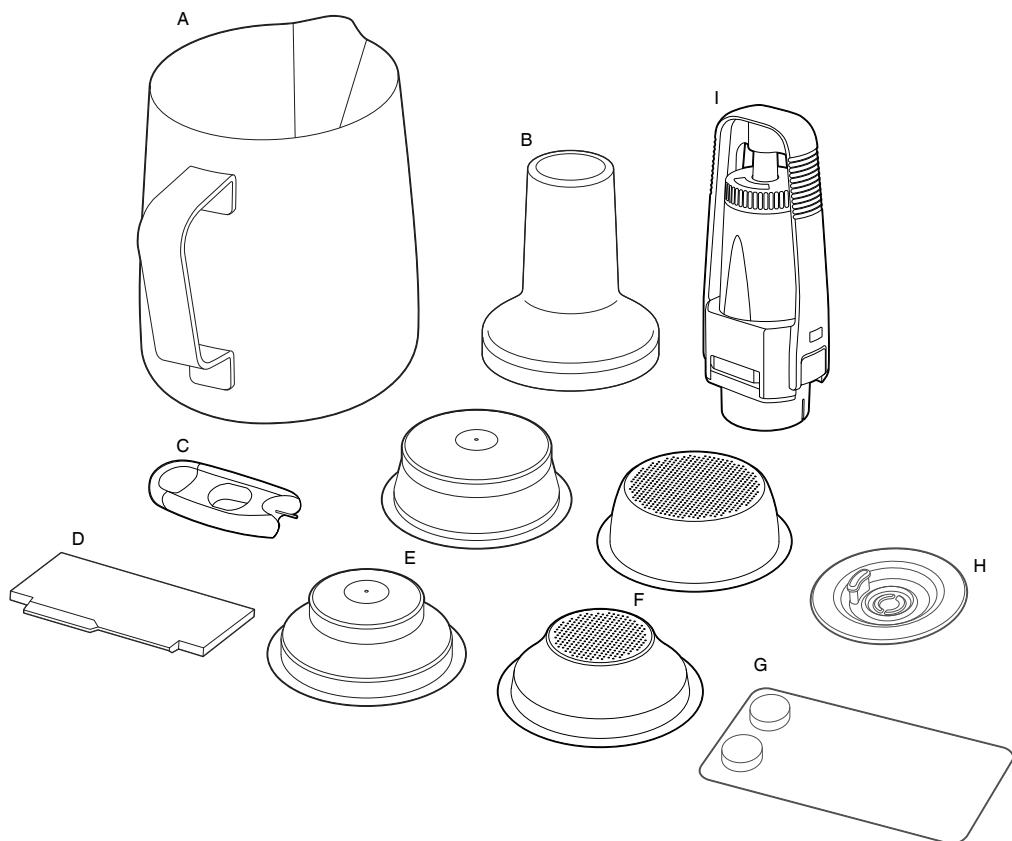
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

DÉCOUVERTE DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Réservoir d'eau amovible de 1,9 L</p> <p>B. Panneau de commande
Boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR
Avec durées d'infusion pré réglées ou durées et volumes programmables</p> <p>C. Réglage de la température du lait
Sélectionnez entre chaud, idéal et très chaud</p> <p>D. Réglages de la mousse de lait
Sélectionnez entre faible, moyen et fort</p> <p>E. Groupe chauffant</p> | <p>F. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm</p> <p>G. Manche de la buse vapeur</p> <p>H. Hauteur importante pour grandes tasses</p> <p>I. Buse vapeur
Avec préparation automatique du lait</p> <p>J. Capteur de température du pichet à lait</p> <p>K. Bac d'égouttement amovible avec grille</p> <p>L. Bac d'égouttement amovible
Avec indicateur de remplissage</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

DÉCOUVERTE DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



ACCESSOIRES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
Avec repères MIN et MAX
- B. Dameur 54 mm
- C. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
(Situé sous le réservoir d'eau)
- D. Système de dosage de précision the Razor™
- E. Paniers-filtres à double paroi (1 tasse
et 2 tasses)
- F. Paniers-filtres à paroi simple (1 tasse
et 2 tasses)
- G. Pastilles de nettoyage Espresso
- H. Disque de nettoyage
- I. Support du filtre à eau avec filtre

CE Informations sur la tension nominale
220 – 240 Volts ~ 50 – 60 Hz 1300 – 1600 Watts

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

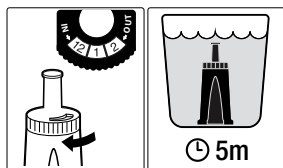
Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

Nettoyez le bac d'égouttement, la grille du bac, le porte-filtre, les paniers-filtres et les pichets à lait avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Rincez et séchez soigneusement avant utilisation.

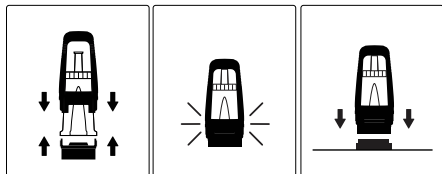


INSTALLATION DU FILTRE À EAU

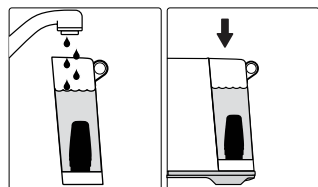
1. Retirez le filtre à eau et son support de son emballage.
2. Définissez un rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les 3 mois.



3. Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
4. Nettoyez le support du filtre avec de l'eau froide.



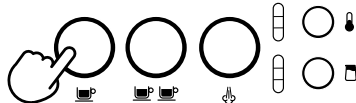
5. Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.
6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur de l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et remettez-le en place, en vous assurant qu'il est correctement fixé et aligné contre l'arrière de la machine.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau potable jusqu'au repère MAX. Remplacez le réservoir d'eau sur la machine.
2. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement positionné sur la machine.
3. Branchez le cordon électrique à la prise électrique et allumez l'appareil.
4. Appuyez sur les boutons 1 TASSE, 2 TASSES ou VAPEUR pour mettre la machine sous tension.



5. Appuyez sur le bouton 1 TASSE et la machine débutera son premier cycle d'utilisation.
6. Une fois le cycle terminé, la machine passera en mode READY et tous les voyants seront allumés. Le premier cycle d'utilisation consiste à rincer la machine et à amorcer le système de chauffe.

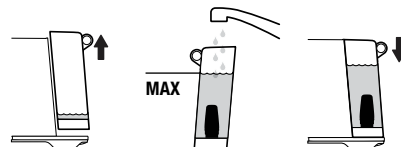
ARRÊT DE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyez sur les boutons 1 TASSE et VAPEUR simultanément.



REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le réservoir d'eau de la machine. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez d'eau potable jusqu'au repère MAX indiqué.

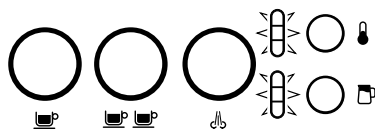


FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

Remplacez le réservoir d'eau dans la machine, en vous assurant qu'il est correctement fixé et qu'il est aligné contre l'arrière de la machine.

Si les boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR s'allument, cela signifie que le réservoir d'eau a été correctement installé.

Lorsque le niveau de l'eau est insuffisant, la machine le détecte. Les boutons 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR ne s'allumeront pas.



Quand cela se produit, ajoutez de l'eau dans le réservoir. Dès qu'il y a suffisamment d'eau, tous les voyants s'allument et la machine peut être utilisée.

PANIER-FILTRES

Cette machine comprend 4 panier-filtres : 2 à paroi simple et 2 à double paroi.

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

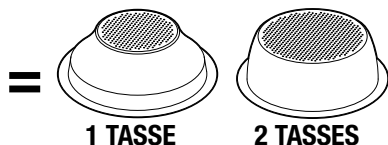
Les panier-filtres fournis sont conçus pour les doses suivantes :

Panier-filtre 1 tasse = 8 – 10 g

Panier-filtre 2 tasses = 19 – 22 g

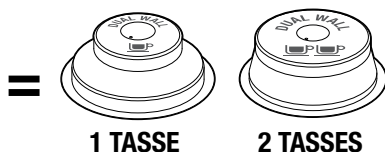
PANIER-FILTRES À PAROI SIMPLE

Utilisez des panier-filtres à paroi simple lors de la mouture de grains de café entiers. Ils vous permettent de tester la mouture, la dose et le tassage pour créer un expresso plus équilibré.



PANIER-FILTRES À DOUBLE PAROI

Utilisez des panier-filtres 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 tassage ou de la fraîcheur.



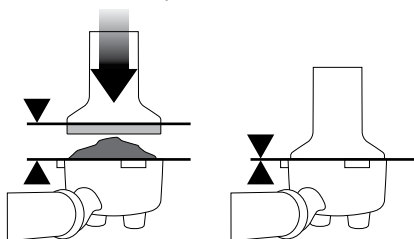
REMARQUE

Vous pouvez avoir besoin de tester la quantité de café dosée dans les panier-filtres 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 panier-filtres à paroi simple, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier-filtre est correctement dosé.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

QUANTITÉ DE CAFÉ ET TASSAGE

- Insérez le panier-filtre requis dans le porte-filtre.
- Veuillez mouliner suffisamment de café pour remplir le porte-filtre.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour affaïsser et répartir le café uniformément dans le panier-filtre.
- Tassez fermement à l'aide du dameur (avec une pression d'environ 15 à 20 kg). La quantité de pression n'est pas aussi importante que le maintien d'une pression constante.



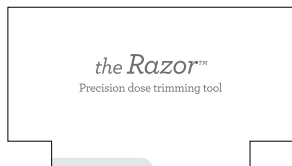
- Conseil : le bord supérieur de la capsule sur le dameur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.

REMARQUE

Utilisez le système de dosage Razor™ pour contrôler précisément la dose de café moulu APRÈS le tassage.

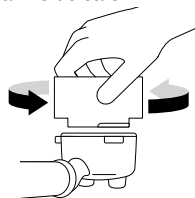
DOSAGE

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 café de façon à ce que ses extrémités reposent sur le bord du panier.

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



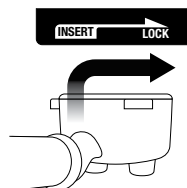
- Ôtez l'excédent de café du bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

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 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

INSERTION DU PORTE-FILTRE

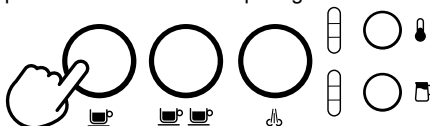
Placez le porte-filtre sous le groupe chauffant de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



Placez votre tasse(s) sous le porte-filtre sur le bac d'égouttement.

VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 1 TASSE

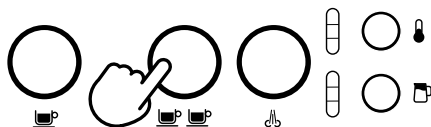
Appuyez une fois sur le bouton 1 TASSE. Le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un volume d'expresso simple prédéfini d'environ 30 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume pré-réglé extrait.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 2 TASSES

Appuyez une fois sur le bouton 2 TASSES. Le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un volume d'expresso simple prédéfini d'environ 60 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois le volume préréglé extrait.



REMARQUE

Appuyer sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES durant la réalisation d'un expresso programmé interrompt l'extraction immédiatement.

PRÉ-INFUSION ET VOLUME DE PRÉPARATION MANUELS

Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES et maintenez-le enfoncé pour obtenir la durée désirée de pré-infusion. Relâchez le bouton pour lancer l'extraction. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton clignotant pour arrêter l'extraction.

PROGRAMMATION DU VOLUME D'INFUSION

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES pendant deux secondes. Les voyants s'allument et clignent.



Pour régler le volume 1 TASSE :

- Appuyez sur le bouton 1 TASSE pour lancer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 TASSE pour arrêter l'extraction. Le volume modifié sera sauvegardé.

Pour régler le volume 2 TASSES, suivez les étapes ci-dessus, mais sélectionnez le bouton 2 TASSES pour démarrer et arrêter l'extraction.

AJUSTER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

La machine dispose de 3 réglages de température du lait ;

- 1 Chaud
- 2 Idéal
- 3 Très chaud



Lors de la mise en marche de la machine à expresso, la température du lait est réglée par défaut sur le dernier réglage choisi. Appuyez sur le bouton MILK TEMP jusqu'à ce que la température souhaitée s'allume.

AJUSTER LA MOUSSE DU LAIT

La machine dispose de 3 réglages de la mousse de lait ;

- 1 Faible
- 2 Moyen
- 3 Fort

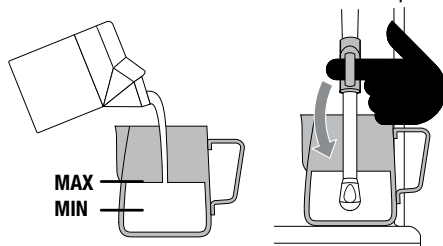


Lors de la mise en marche, les réglages de la mousse de lait sont réglés par défaut sur le dernier réglage choisi. Appuyez sur le bouton MILK FOAM jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume.

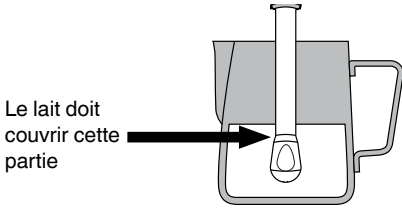
REMARQUE

Avant de préparer le lait, il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur. Pour ce faire, appuyez sur le bouton vapeur pour commencer la purge et appuyez de nouveau pour l'arrêter.

- Utilisez du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet à lait entre les positions MIN et MAX.
- Levez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait.
- Abaissez la buse vapeur au maximum.
- Le pichet à lait doit reposer sur le capteur de température du lait situé sur le bac d'égouttement et le lait doit couvrir l'embout de la buse vapeur.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



- Appuyez sur les boutons MILK TEMP et MILK FOAM pour sélectionner les réglages souhaités.
- Appuyez sur le bouton STEAM qui clignotera pendant la préparation du lait.
- La préparation du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte.
- Relevez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait.
- Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide et propre.
- Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

REMARQUE

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

REMARQUE

Lorsque la machine crée de la vapeur, un bruit de pompage peut se produire. 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.

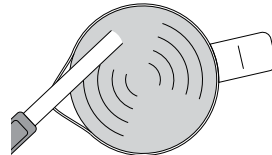
PRÉPARATION MANUELLE D'UNE MOUSSE DE LAIT

- Les fonctions de préparation automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant la préparation manuelle du lait.
- Remplissez le pichet 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.

- Appuyez sur le bouton STEAM pour commencer la préparation.



- 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 pichet est chaud au toucher.



- Lorsque la préparation est prête, appuyez sur le bouton STEAM.
- Retirez la buse vapeur du pot à lait.
- Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide et propre.
- Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.

PURGE DE LA BUSE VAPEUR

Après avoir préparé du lait, la buse vapeur doit être abaissée et purgée automatiquement. Si vous ne le faites pas, vous risquez de boucher la buse vapeur.

Si la buse vapeur reste relevée, la machine affichera une alerte ; les voyants MILK TEMPS et MILK FOAM s'allumeront vers le bas, indiquant que la buse vapeur doit être abaissée.

Pour commencer manuellement la purge de la buse vapeur, une fois abaissée, appuyez sur le bouton STEAM et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

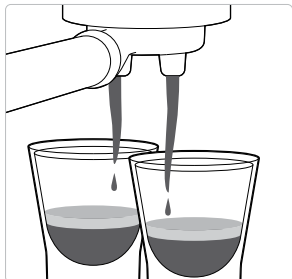
ASTUCES

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

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

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

EXTRACTION CORRECTE



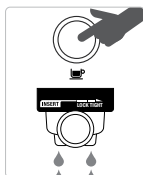
- Le liquide extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes
- Le jus extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud
- La mousse est brune dorée avec une bonne texture mousseuse
- L'expresso est brun foncé

APRÈS EXTRACTION



RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE

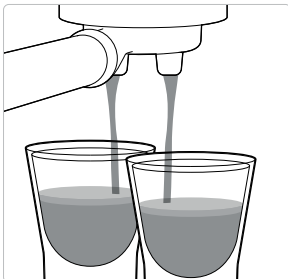
La mouture utilisée forme un galet de café. Si le galet est humide, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».



RINCEZ LE PANIER-FILTRE

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

SOUS-EXTRACTION



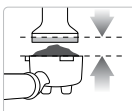
- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 7 secondes
- Le liquide extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, fade et aqueux

SOLUTIONS

ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :

- Pour une extraction plus lente, la mouture doit être plus fine.
- Assurez-vous de contrôler la dose à l'aide du Razor™.

Ajustez et essayez à nouveau



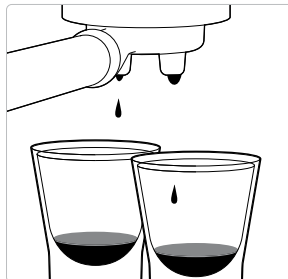
TOUJOURS TASSER AU NIVEAU

Ajustez et essayez à nouveau

Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dameur devrait être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.

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

SUR-EXTRACTION



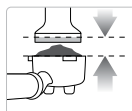
- Le liquide extrait s'écoule au bout de 13 secondes
- Le liquide extrait s'écoule peu ou pas du tout
- La mousse est foncée et tachetée
- L'expresso est brun très foncé
- La boisson est amère et a le goût de brûlé

SOLUTIONS

ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :

- Pour une extraction plus rapide, la mouture doit être plus grossière.
- Assurez-vous de contrôler la dose à l'aide du Razor™.

Ajustez et essayez à nouveau



TOUJOURS TASSER AU NIVEAU

Ajustez et essayez à nouveau

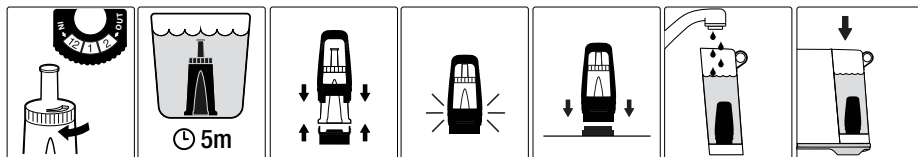
Tassez avec pression entre 15 et 20 kg. Le bord supérieur de la capsule sur le dameur devrait être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



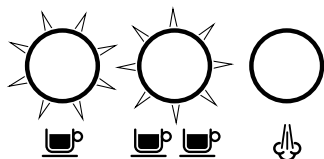
REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



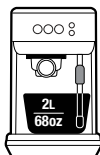
Le filtre à eau fourni empêche la formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes. Le remplacement du filtre à eau après 3 mois ou 40 litres réduit la nécessité de détartrer la machine.

+ CYCLE DE NETTOYAGE

La machine détectera que 200 extractions ont été effectuées depuis le dernier cycle de nettoyage ; pour vous en informer, les voyants 1 TASSE et 2 TASSES clignoteront en alternance.



1. Insérez le disque de nettoyage fourni dans le panier-filtre du porte-filtre.
2. Placez une pastille de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe chauffant.
4. Videz le bac d'égouttement et remplacez-le dans la machine. Placez un contenant de 2 L sur le bac d'égouttement, sous le porte-filtre et la buse vapeur.



5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX, puis remettez-le en place dans la machine, en vous assurant qu'il est bien fixé.

6. Pour démarrer le cycle de nettoyage, appuyez et maintenez enfoncés les boutons 1 TASSE et 2 TASSES pendant 5 secondes.



7. Les voyants 1 TASSE et 2 TASSES resteront allumés. Appuyez sur 1 TASSE ou 2 TASSES pour commencer le cycle de nettoyage. Lorsque le cycle est en cours, les voyants clignotent alternativement.
8. Une fois le cycle terminé, la machine revient en mode READY.
9. Videz et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage le bac d'égouttement et le contenant.



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.

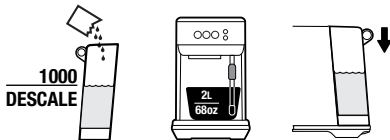
Lorsque les boutons 1 TASSE, STEAM et 2 TASSES clignotent alternativement pendant 15 secondes, la machine indique qu'elle a besoin d'un détartrage. Appuyer sur l'un de ces boutons annule l'alerte et renvoie la machine en mode READY.

AVERTISSEMENT

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

DÉTARTRAGE

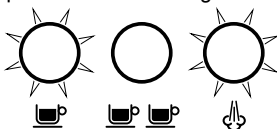
1. Videz le bac d'égouttement et remettez-le en place sur la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau DESCALC et ajoutez le produit détartrant à l'eau.



3. Placez un contenant de 2 L sous le groupe chauffant et la buse vapeur.
4. Éteignez la machine en appuyant sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément et laissez-la refroidir avant de commencer le détartrage.



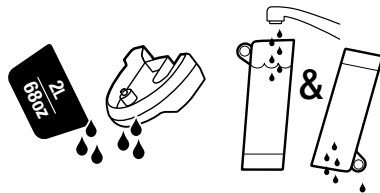
5. Lorsque la machine est éteinte, appuyez sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément pendant 5 secondes pour lancer le détartrage.



6. Les boutons 1 TASSE, 2 TASSES et STEAM s'allumeront pour indiquer que la machine est prête à commencer le détartrage.



7. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou STEAM pour lancer le détartrage. Ces boutons clignoteront alternativement tout au long du cycle.
8. Une fois que le produit détartrant a été entièrement utilisé, le mode détartrage s'interrompt. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX, videz le contenant d'eaux usées puis remettez-les en place.
9. Les boutons 1 TASSE et STEAM s'allumeront pour indiquer que la machine est prête. Appuyez sur le bouton 1 TASSE ou STEAM pour relancer le détartrage.
10. Lorsque le détartrage est terminé, les boutons 1 TASSE et STEAM clignoteront alternativement. La machine se remettra ensuite en mode veille.



11. Retirez et videz le contenant d'eaux usées. Rincez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

LA BUSE VAPEUR EST BOUCHÉE

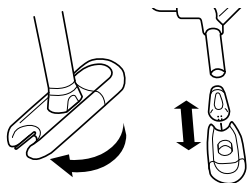
Pendant la préparation du lait, si la machine détecte que la buse vapeur est bouchée, elle s'arrête immédiatement et le voyant du bouton STEAM s'éteint. Les voyants MILK TEMP et MILK FOAM s'allument et clignotent. Ces voyants clignotent jusqu'à ce qu'une purge manuelle de la vapeur soit effectuée.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

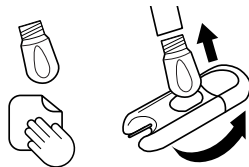
- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après avoir été utilisée avec du lait. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Si l'un des trous de la buse venait à être obstrué, cela pourrait affecter la production de la mousse. Purgez manuellement la buse vapeur afin de dégager les orifices.
- Si vous ne parvenez pas à désobstruer la buse vapeur ainsi, retirez l'extrémité de cette dernière grâce à l'outil de nettoyage de l'embout vapeur. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. L'outil de nettoyage se trouve à l'arrière de la machine, sous le réservoir d'eau.



- Rincez l'embout vapeur et essuyez-le avec un chiffon propre et sec. Remontez la buse vapeur en revissant l'embout vapeur dessus. Après nettoyage, purgez la buse vapeur.



NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le 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-filtre est obstrué, utilisez l'outil de nettoyage de la buse pour le désobstruer.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur du groupe chauffant et la douchette doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tous les résidus de café moulu.
- Périodiquement, faites passer de l'eau chaude dans la machine avec le panier-filtre et le porte-filtre en place (mais sans café moulu) pour éliminer tout résidu de café.

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

- Il est nécessaire de retirer, de vider et de nettoyer le bac d'égouttement après chaque utilisation ou lorsque l'indicateur du bac d'égouttement s'élève à travers la grille du bac.
- Retirez le bac d'égouttement et sa grille et lavez les deux pièces à l'eau savonneuse tiède.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

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

REMARQUE

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges ou de chiffons susceptibles de rayer les surfaces de la machine.

REMARQUE

Veillez à ne mettre aucune pièce ni aucun accessoire au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de la ranger, mettez la machine hors tension et débranchez-la de la prise électrique. Videz le réservoir d'eau et le bac d'égouttement et assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Rangez-la en position verticale.

Ne déposez rien sur le dessus de la machine.

RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE DU VOLUME D'EXPRESSO

1. Éteignez la machine en appuyant sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément pendant 5 secondes.
2. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons 1 TASSE et 2 TASSES pendant 5 secondes. Les boutons s'allument.
3. Appuyez sur les boutons 1 TASSE ou 2 TASSES et le voyant clignotera 3 fois pour indiquer que tous les volumes ont été réinitialisés.
4. La machine revient ensuite au mode READY.

REMARQUE

Appuyez sur n'importe quel autre bouton pour quitter le mode de réinitialisation d'usine.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
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-filtre et/ou le café est trop tassé et/ou le panier-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. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 14.
	• Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 14.
	• 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-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
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.
	• Le filtre à eau a été inséré sans trempage préalable.	Assurez-vous d'avoir fait tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'expresso s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. 	<p>Utilisez une mouture légèrement plus fine.</p> <p>Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 14.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de café dans le panier-filtre. 	<p>Augmentez la dose de café. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 14.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas assez tamisé. 	<p>Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.</p>
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant. 	<p>Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a du marc de café autour du bord du panier-filtre. 	<p>Ôtez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Trop de café dans le panier-filtre. 	<p>Réduisez la dose de café.</p> <p>Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11.</p> <p>Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.</p>
Pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<p>Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<p>Remplissez le réservoir.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<p>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<p>Commencez le cycle de détartrage.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<p>Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », en page 16.</p>
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du chauffage du lait à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine utilise normalement la pompe. 	<p>Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<p>Remplissez le réservoir.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<p>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.</p>

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas préchauffé. 	Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
Le lait est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le pichet est mal positionné. 	Assurez-vous que le pichet à lait est bien placé sur le capteur. Réglez la température du lait.
Pas de mousse.	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas assez tamisé. 	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grossière. 	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais. 	Si vous souhaitez moulin des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une date « torréfié 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à filtre est peut-être bloqué. 	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour déboucher le ou les trou(s).
	<ul style="list-style-type: none"> Les paniers-filtres à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu. 	Veillez à utiliser des paniers-filtres à double paroi avec le café pré-moulu.
Il y a une fuite d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> Fonction de purge automatique. Dès que la fonction STEAM est terminée, la machine purge l'eau dans le bac d'égouttement. Cette action sert à garantir que le thermocoil est à la température optimale. 	Assurez-vous que le bac d'égouttement est vidé et bien remis en place à chaque fois que l'indicateur le signale.
	<ul style="list-style-type: none"> 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 est sous tension mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité thermique s'est peut-être activée suite à une surchauffe de la pompe. 	Appuyez sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément pendant 5 secondes pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise électrique. Laissez refroidir pendant 30 à 60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
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. 	Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 14.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

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

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