

# *the Barista Touch™*

SES880



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

NL SNELSTARTGIDS

# Sage®



## Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 5 Components
- 7 Functions
- 13 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting

# 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](http://sageappliances.com)
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances.

Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored

- Always 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 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  - Children should not play with the appliance.
  - Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
  - The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
  - Do not use attachments other than those provided with the appliances.
  - Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
  - Do not move the appliance whilst in operation.
  - Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
  - Never use the appliance without water in the water tank.
  - Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
  - Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
  - Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
  - Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
  - Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
  - Heating element surface is subject to residual heat after use.

- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

## **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER**

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



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

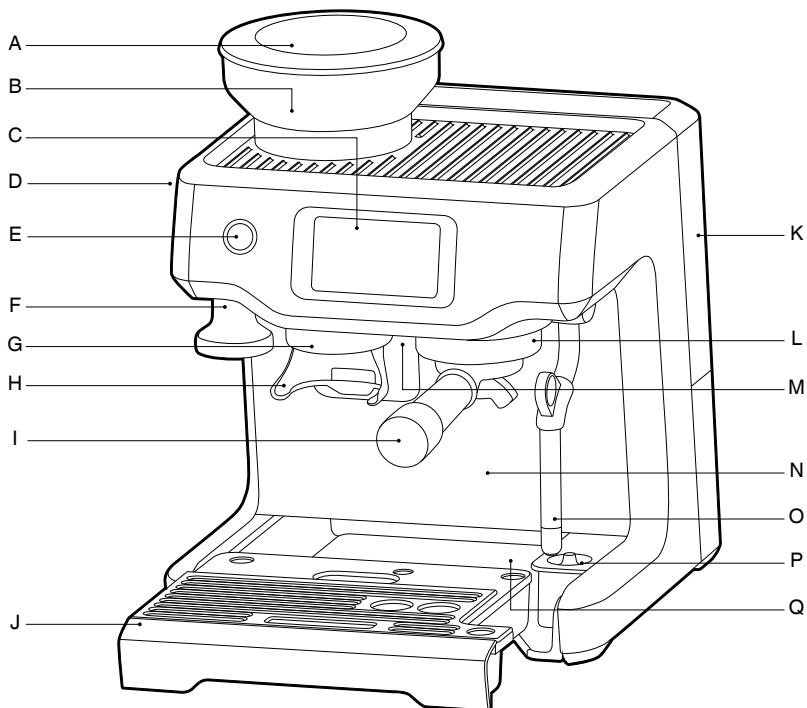


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Components



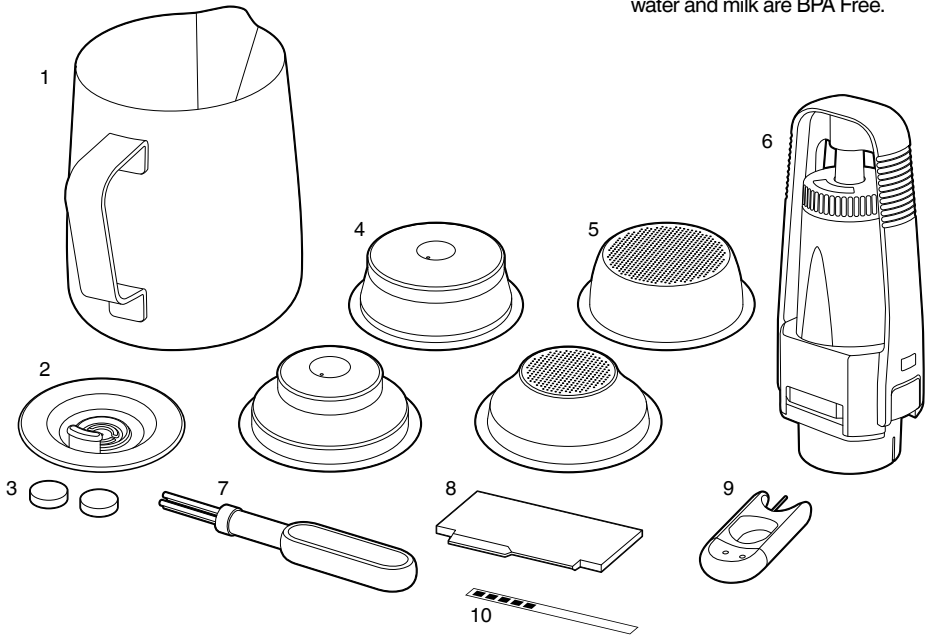
- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| A. 250g bean hopper                 | J. Removable wet & dry coffee separator drip tray |
| B. Integrated conical burr grinder  | K. 2L removable water tank                        |
| C. Touch screen control panel       | L. Group Head                                     |
| D. GRIND SIZE selector              | M. Dedicated hot water outlet                     |
| E. POWER button                     | N. Extra-tall cup clearance for tall mugs         |
| F. Integrated removable 54mm tamper | O. Easy clean steam wand                          |
| G. Grind outlet                     | P. Milk temperature sensor                        |
| H. Hands free grinding cradle       | Q. Storage tray (located behind drip tray)        |
| I. 54mm stainless steel portafilter |   |



### Rating Information

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

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



## ACCESSORIES

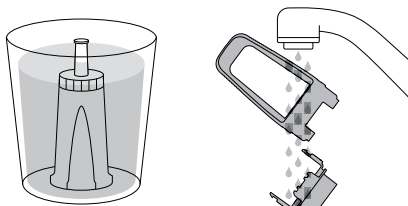
1. Stainless steel milk jug
2. Cleaning disc
3. Cleaning tablets
4. Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use with pre-ground coffee.
5. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)  
Use when grinding fresh whole coffee beans.
6. Water filter and holder
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand cleaning tool
10. Water hardness test strip



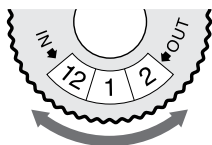
## Functions

### INSTALLING THE WATER FILTER

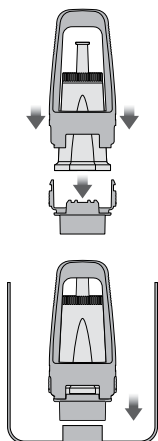
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

### FIRST USE

1. Press **POWER** button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

The machine is now in **STANDBY** mode.

4. Touch "Guide" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, go to Settings Menu.

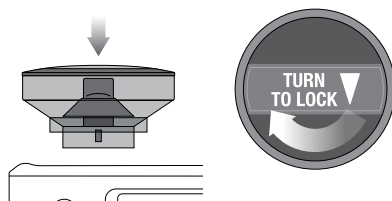


### NOTE



If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

### GRINDING OPERATION

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



## DRINK SELECTION

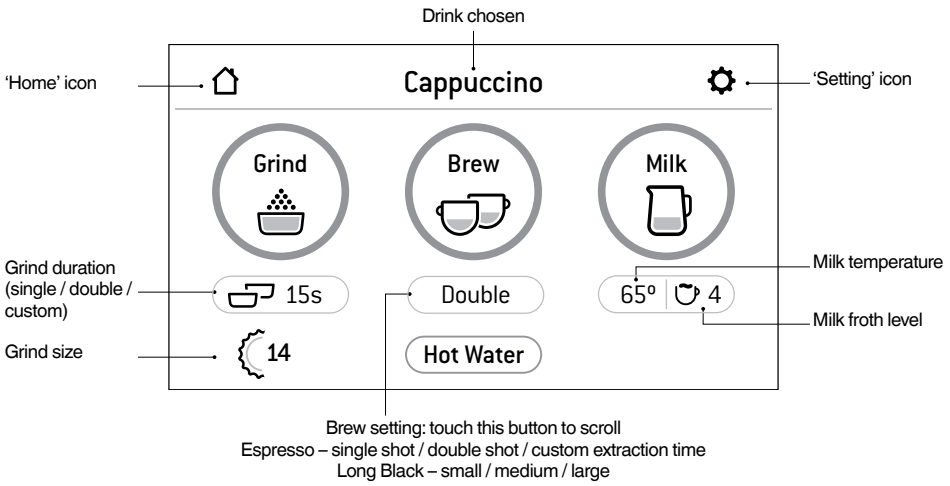
To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Barista Touch™ Guide.



### NOTE

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

## DRINK SCREEN

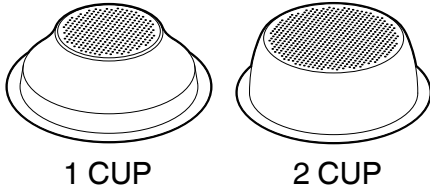


## SETTING GRIND SIZE

### Selecting Your Filter Basket

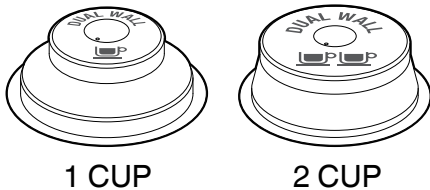
#### Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.



#### Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.



### Selecting Grind Size

In the touchscreen, select the chosen filter basket by touching the toggle option under the 'Grind' button.

### Automatic Dosing

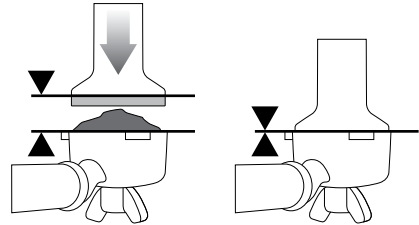
- Touch the 'Grind' button once, or push and release the portafilter to engage the grinding activation switch. Then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

### Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

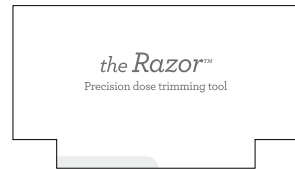
### Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, Tamp down firmly.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

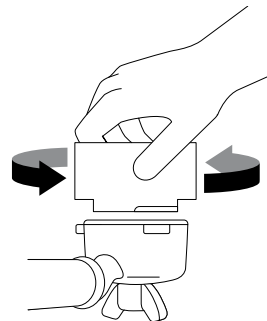


### Trimming the Dose

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



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds.



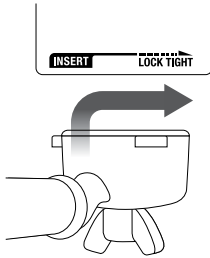
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## Purging the Group Head

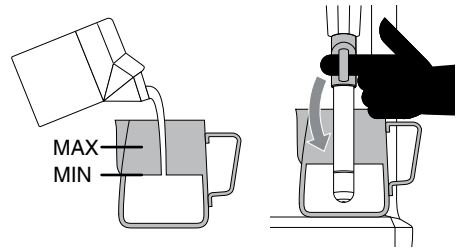
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by touching the 'Brew' button. This will stabilise the temperature prior to extraction.

## Inserting the Portafilter

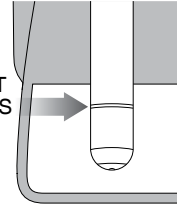
Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



## TEXTURING MILK

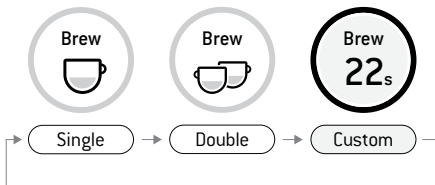


MILK MUST COVER THIS RING



## ESPRESSO EXTRACTION

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customised.



## MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2 secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

## NOTE

Use the indicator on the screen for the correct milk jug position.

Under the 'Milk' button, temperature level and froth level are displayed. They are preset based on the drink you've chosen but you can customise by touching those options.

To start, touch the 'Milk' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

## NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the 'Milk' button. Touching the button again will stop steam delivery.

## MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

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



### CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.



### NOTE

- After 90 seconds of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to dangerous conditions.

## AMERICANO

There are 3 preset Americano settings – Small (180ml), Medium (240ml), and Large (360ml). Grind dose & tamp your portafilter & insert into the group head. Position your cup underneath the portafilter spouts & the hot water spout. The hot water is delivered first, and espresso will be extracted after that.

## CAFÉ CREMA

There are 3 presets for the Café Crema setting, Small (120ml), Medium (150ml), Large (180ml). Insert the single cup filter basket, adjust grinder to a coarse setting as prompted on screen.

## HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

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



### NOTE


You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

## ADDING A NEW DRINK

Touch 'Add New' in the menu screen to create a customised drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



### Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.




### TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

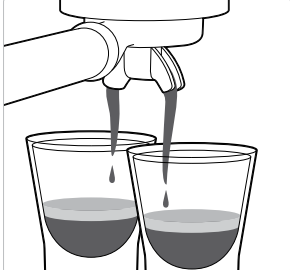
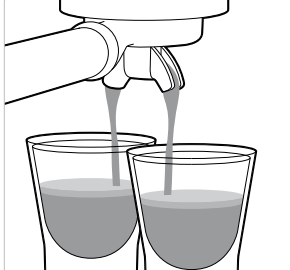


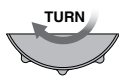

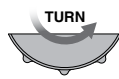


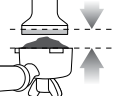
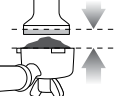
## AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes.

## SETTINGS

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

# EXTRACTION GUIDE

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8-12 secs</li> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1-7 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes bitter/sharp, weak and watery</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 13 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<p><b>AFTER EXTRACTION</b></p> <p><b>REMOVE USED GRINDS</b></p>  <p>Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>TURN</b></p>  <p><b>FINE</b> ◀ SLOWER EXTRACTION</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p> <p><b>INCREASE GRIND AMOUNT</b></p>  <p>Grind 15s</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>TURN</b></p>  <p>▶ <b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p> <p><b>DECREASE GRIND AMOUNT</b></p>  <p>Grind 15s</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>
<p><b>RINSE FILTER BASKET</b></p>  <p><b>Hot Water</b></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><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p>  <p><b>Adjust &amp; re-test</b></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. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	<p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b></p>  <p><b>Adjust &amp; re-test</b></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. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
<b>OVER EXTRACTED</b> BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
<b>BALANCED</b>	Optimum	8–10g (1 cup) 15–18g (2 cup)	30–40lbs (15–20kg)
<b>UNDER EXTRACTED</b> UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

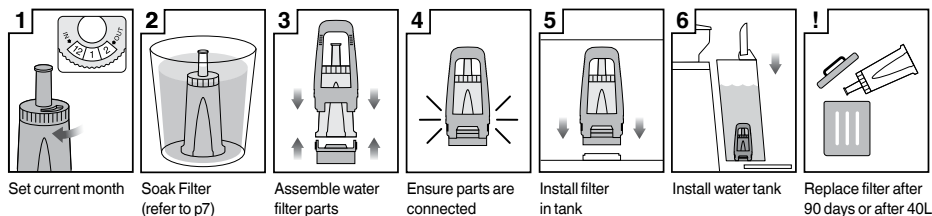


## Care & Cleaning

### COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

### 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 three months or 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.



### NOTE

To purchase water filters visit Sage® webpage.

### CLEANING CYCLE

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

### 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 taste of the espresso. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

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

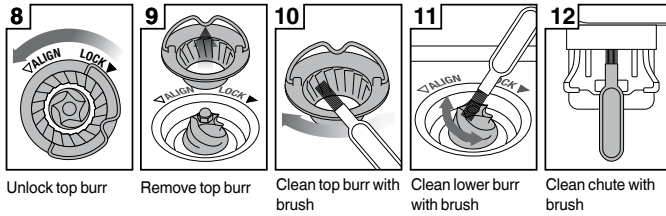
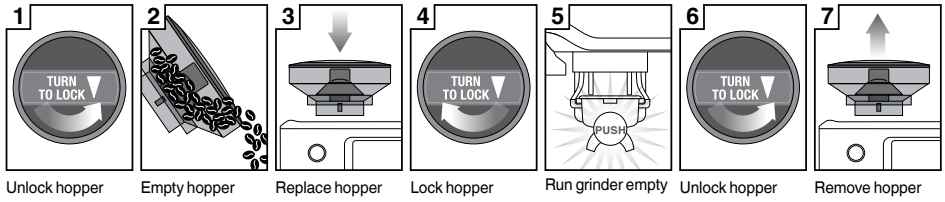


### WARNING

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

# CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



## **WARNING**

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

## CLEANING THE STEAM WAND

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

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

## 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 purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Touch the 'Brew' button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



### NOTE

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

## CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 14), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



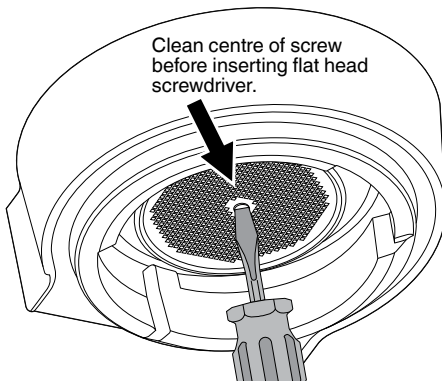
### WARNING

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

## REPLACING THE SILICONE SEAL

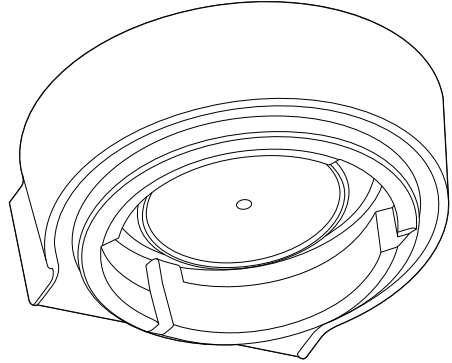
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the **POWER** button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Insert a flat head screwdriver into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert flat head screwdriver to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Sage Consumer Support or visit the Sage® webpage for replacement silicone seals or for advice.

## TRANSPORTING AND STORING

Press the **POWER** button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Water does not flow from the group head. No hot water.</b>	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and / or too much coffee in filter basket and / or over tamping and / or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Over Extraction', page 12.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Over Extraction', page 12. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
<b>Water doesn't come through (the machine makes loud noise).</b>	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
	There is an error on purging setting.	Perform factory reset ('Settings' > 'Factory Reset').

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Under Extraction', page 12. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 15–20kg of pressure.
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	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.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 9. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 16.
<b>No steam.</b>	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	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 decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 15.
<b>Pulsing / pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Coffee not hot enough.</b>	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Make sure sensor is in contact. Adjust milk temperature setting on screen.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature in 'Settings' menu.
<b>No crema.</b>	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 15–20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9 and 'Under Extraction', page 12.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
<b>Water leaking.</b>	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, 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 Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 16.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Sage Support.
<b>No ground coffee coming from grinder.</b>	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
<b>Too much / too little ground coffee is being delivered to the filter basket.</b>	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Too much / too little espresso is being delivered to the cup.</b>	Grind amount and / or grind size settings and / or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and / or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 9, 'Dosing', page 9 and 'Extraction Guide', page 12.
<b>Grinder is making a loud noise.</b>	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 14.



## Notes



## Inhalte

- 22 Sage® Empfiehlt:  
Sicherheit Geht Vor
- 25 Komponenten
- 27 Funktionen
- 33 Reinigung und Pflege
- 37 Problembeseitigung

## SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

**Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.**

## WICHTIGE VORSICHTSMAS- NAHMEN

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

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com) zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Gerät in sicherem Abstand von Kanten auf eine stabile, hitzebeständige, ebene und trockene Fläche stellen. Nicht auf oder neben einer Wärmequelle wie einem Gas-oder Elektroherd oder einem heißen Ofen betreiben.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.

- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen, ehe Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung nur von autorisierten Sage-Kundendienststellen vornehmen lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Reinigung des Geräts nicht von Kindern unter 8 Jahren und nur unter Aufsicht vornehmen lassen.
- Gerät und Netzkabel für Kinder bis zu 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird ein Sicherheitsschalter mit maximal 30 mA Nennleistung empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Nur die mit Ihrem Gerät mitgelieferten Einsätze verwenden.
- Ihr Gerät nicht anders betreiben als in dieser Broschüre beschrieben.
- Gerät während des Betriebs immer an Ort und Stelle lassen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Gerät vor dem Transport oder der Reinigung abkühlen lassen.
- Gerät nicht von Kindern bedienen lassen. Gerät und Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.

- Mahlwerk nur mit auf den Bohnenbehälter aufgesetztem Deckel verwenden. Finger, Hände, Haare, Bekleidung und Utensilien während der Verwendung des Mahlwerks vom Bohnenbehälter fernhalten.
- Wassertank nur mit kaltem Leitungswasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Gerät nie mit leerem Wassertank verwenden.
- Vor der Verwendung des Geräts prüfen, dass der Siebträger sicher und fest in die Brühgruppe eingespannt ist.
- Siebträger nie während des Brühvorgangs entnehmen, da die Maschine unter Druck steht.
- Ausschließlich Tassen zum Vorwärmen oben auf dem Gerät ablegen.
- Heizelement-Oberflächen speichern nach dem Gebrauch Restwärme.

## **SPEZIELLE ANWEISUNGEN ZUM WASSERFILTER**

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



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.

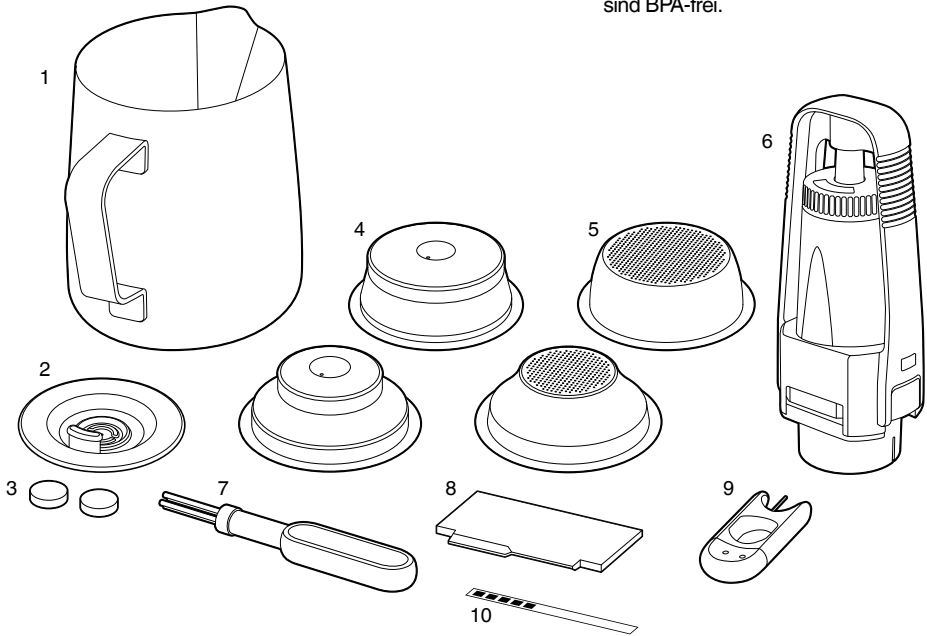


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzstecker, Netzkabel oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

# **DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



\*\*Alle Teile der Barista Touch,<sup>™</sup> die mit Kaffee, Wasser oder Milch in Kontakt kommen, sind BPA-frei.



## ZUBEHÖR

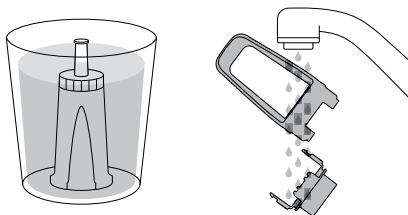
1. Edelstahl-Milchkännchen
2. Reinigungsscheibe
3. Reinigungstabletten
4. Doppelwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)  
Für bereits gemahlene Kaffee verwenden.
5. Einwandige Filtersiebe (für 1 und 2 Tassen)  
Beim frischen Mahlen ganzer Kaffeebohnen verwenden.
6. Wasserfilter und Halter
7. Reinigungsbürste
8. Razor<sup>™</sup>-Präzisionsklinge
9. Reinigungswerkzeug für die Aufschäumdüse
10. Teststreifen für Wasserhärte



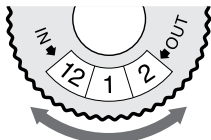
## Funktionen

### Einsetzen des Wasserfilters

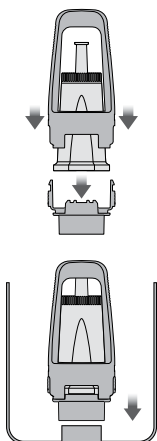
- Wasserfilter und Halter aus dem Plastikbeutel entnehmen.
- Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Filter unter kaltem Wasser ausspülen.



- Erinnerung an den nächsten Austausch einstellen. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten auszutauschen.



- Filter in die beiden Teile des Filterhalters einlegen.
- Zum Einlegen des zusammengesetzten Filterhalters in den Wassertank Boden des Halters am Adapter im Wassertank ausrichten. Zum Einrasten nach unten drücken.



- Wassertank mit kaltem Wasser füllen, wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.

### ERSTE VERWENDUNG

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste einschalten.
2. Display-Anweisungen für die Einrichtung zur ersten Verwendung befolgen.
3. Maschine zeigt nach der Einrichtung an, dass sie einsatzbereit ist.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

The machine is now in STANDBY mode.

4. „Guide“ (Leitfaden) antippen, und die Maschine führt Sie Schritt für Schritt durch Ihren ersten Kaffee. ✓-Symbol antippen, um das Getränkemenü aufzurufen, < antippen, um die Einrichtung zu wiederholen. Zur Wiederholung des Leitfadens jederzeit einfach das Menü „Settings“ (Einstellungen) aufrufen.

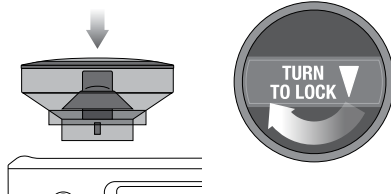


### HINWEIS



Bei getesteten Wasserhärten von 4 oder 5 wird die Verwendung einer alternativen Wasserquelle dringend empfohlen.

### MAHLBETRIEB

Bohnenbehälter oben auf der Maschine einsetzen. Scheibe zum Einrasten drehen. Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.



## GETRÄNKEAUSWAHL

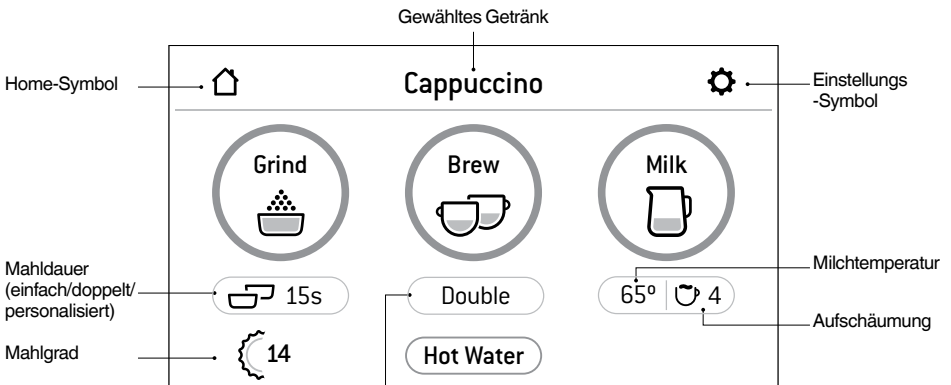
Zum Aufruf des Getränkemenüs das Home-Symbol  antippen. Zur Auswahl des gewünschten Getränks wischen. Zum Aufruf des Leitfadens für die Barista Touch™ Symbol  „Help & Tip“ (Hilfe & Tipps) antippen.



## HINWEIS

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

## GETRÄNKE-BILDSCHIRM



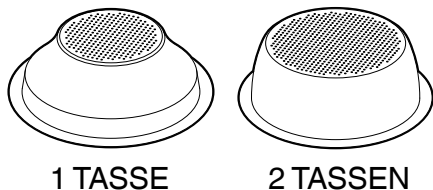
Brüheinstellung: diese Taste zum Weiterblättern antippen  
 Espresso – ein Shot / doppelter Shot / personalisierte Extraktionsdauer  
 Schwarzer Kaffee – klein / mittel / groß

## EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

### AUSWAHL DES FILTERSIEBS

#### Einwandige Filtersiebe

Zum Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen einwandige Filtersiebe verwenden.

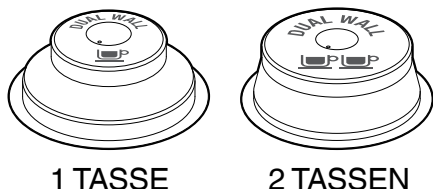


1 TASSE

2 TASSEN

#### Doppelwandige Filtersiebe

Bei Verwendung bereits gemahlten Kaffees doppelwandige Filtersiebe verwenden.



1 TASSE

2 TASSEN

### Auswahl des Mahlgrads

Auf dem Touchscreen das gewählte Filtersieb durch Antippen der Umschaltoption unter der Taste „Grind“ (Mahlen) auswählen.

### Automatische Mengenregelung

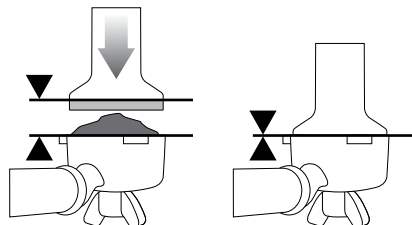
- Taste „Grind“ (Mahlen) ein Mal antippen oder Siebträger andrücken und freigeben, um das Mahlwerk zu aktivieren. Frischer Kaffee wird anschließend direkt in den Siebträger gemahlen.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Zum Beenden des Mahlvorgangs vor Zyklusende Siebträger nochmals andrücken und freigeben.

### Manuelle Mengenregelung

- Zur manuellen Mengenregelung Siebträger in das Mahlwerk einschieben, andrücken und gedrückt halten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Kaffeemehl ausgegeben ist.
- Siebträger zum Stopp des Mahlvorgangs freigeben. Dies schaltet das Mahlwerk aus und beendet damit den Mahlvorgang.

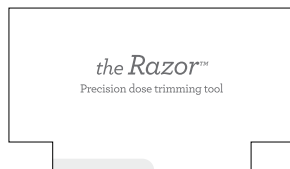
### Tampern des Kaffeemehls

- Kaffeemehl nach Abschluss des Mahlvorgangs fest tampern.
- Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte als Richtlinie für die Menge NACH dem Tampern auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein.

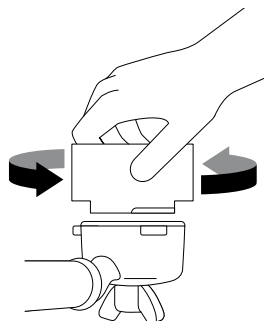


### Abstreichen des Kaffeemehls

- Mit der Razor™-Präzisionsklinge können Sie den Puck für gleichmäßige Extraktion auf die richtige Höhe abstreichen.



- Razor™-Präzisionsklinge in das Filtersieb einlegen, bis die Ecken der Klinge am Siebrand aufliegen.
- Razor™-Präzisionsklinge hin und her drehen, um überschüssiges Kaffeemehl abzustreichen; Siebträger dabei geneigt über einen Kaffeesatzbehälter halten.



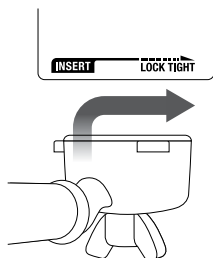
- Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.

## Durchspülen der Brühgruppe

Brühgruppe vor dem Einsetzen des Siebträgers kurz mit Wasser durchspülen; dafür die Taste „Brew“ (Heißwasser) antippen. Dies stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

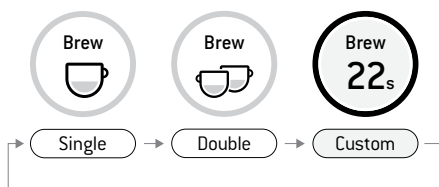
## Einspannen des Siebträgers

Siebträger in die Brühgruppe einsetzen; Griff zur Mitte hin drehen, bis Widerstand spürbar wird.



## ESPRESSO-EXTRAKTION

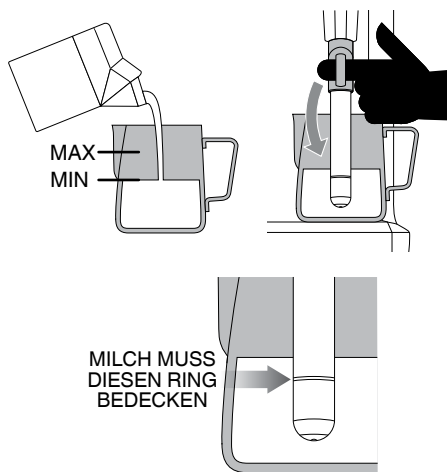
Auf dem Display die Taste „Brew“ (Brühen) antippen, um die Extraktion zu starten. Antippen der Taste „Single“ (Einfach), „Double“ (Doppelt) oder „Custom“ (Personalisiert) schaltet zwischen der Menge für einen oder zwei Espressos bzw. der personalisierten Menge um. Die Dauer ist voreingestellt, kann aber nach Wunsch angepasst werden.



## MANUELLE BRÜHUNG

Für den manuellen Extraktionsmodus die „Brew“-Taste etwa 2 s lang gedrückt halten. Zum Start der Extraktion „Brew“-Taste antippen; nochmals antippen, um die Extraktion zu stoppen.

## AUFSCHÄUMEN VON MILCH



## HINWEIS

Für die korrekte Position des Milchkännchens die Anzeige auf dem Display verwenden.

Temperatur und Aufschäumung werden unter der Taste „Milk“ (Milch) angezeigt. Diese sind entsprechend dem gewählten Getränk voreingestellt, aber Sie können diese Optionen durch Antippen nach Wunsch anpassen.

Zum Start „Milk“-Taste antippen. Das Display zeigt die Milcht Temperatur während des Aufwärmens an. Das Aufschäumen der Milch endet automatisch, sobald die eingestellte Milcht Temperatur erreicht ist. Aufschäumdüse zum Entnehmen des Milchkännchens anheben. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.

## HINWEIS

Vor dem Aufschäumen von Milch wird empfohlen, die Aufschäumdüse durch Antippen der Taste „Milk“ (Milch) kurz durchzuspülen. Erneutes Antippen der Taste beendet die Dampfausgabe.

## MANUELLES AUFSCÄUMEN VON MILCH

Beim manuellen Aufschäumen von Milch sind die Funktionen Automatisches Aufschäumen und die Selbstabschaltung deaktiviert. Aufschäumdüse anheben. Taste zum Aufschäumen antippen. „Milk“-Taste am Ende des Aufschäumvorgangs antippen, um diesen zu stoppen. Aufschäumdüse und Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Aufschäumdüse absenken. Die Düse wird automatisch durchgespült.



### VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Dampf kann selbst nach dem Abschalten der Maschine noch unter Druck freigesetzt werden. Kinder stets beaufsichtigen.



### HINWEIS

- Die Maschine deaktiviert die Dampffunktion automatisch nach 90 Sekunden kontinuierlicher Dampfausgabe.
- Zum Aufschäumen von Milch nur das beiliegende Edelstahl-Milchkännchen verwenden. Das Aufschäumen von Milch in Behältern aus Glas oder Kunststoff kann zu gefährlichen Bedingungen führen.

## AMERICANO

Für Americano stehen 3 voreinstellungen zur Verfügung: klein (180 ml), mittel (240 ml) und groß (360 ml). Kaffee mahlen und im Siebträger tampen. Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Tasse unter die Siebträger- und Heißwasserausgabe stellen. Es wird erst Heißwasser ausgegeben und anschließend Espresso extrahiert.

## CAFÉ CREMA

Es gibt drei Voreinstellungen für Café Crema: Klein (120 ml), Mittel (150 ml), Groß (180 ml). Setzen Sie das 1-Tassen-Filtersieb ein und stellen Sie wie auf dem Display angegeben das Mahlwerk auf eine grobe Mahlfunktion ein.

## HEIßWASSER

Die Funktion „HOT WATER“ (HEIßWASSER) kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von Heißwasser verwendet werden. Zum Start und Stopp von Heißwasser, auf dem Display „Hot Water“ antippen.

Die Heißwasserausgabe ist auf etwa 90 Sekunden begrenzt. Je nach Tassengröße müssen Sie

eventuell die Taste „Hot Water“ antippen, um die Ausgabe zu stoppen.



### HINWEIS


Sie können nicht gleichzeitig Heißwasser ausgeben und Espresso extrahieren.

## HINZUFÜGEN EINES NEUEN GETRÄNKS

Zur Erstellung eines personalisierten Getränks auf dem Display „Add New“ (Neues hinzufügen) antippen. Eigenschaften können auf der Basis eines Standardgetränks angepasst und gespeichert werden.



### Add New

Passen Sie alternativ Eigenschaften manuell an und speichern Sie die aktuellen Einstellungen durch Antippen des kleinen Symbols .




### TIPPS

Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest eingesetzt ist und geleert wird, wenn Sie durch die Anzeige „Empty Me“ dazu aufgefordert werden.

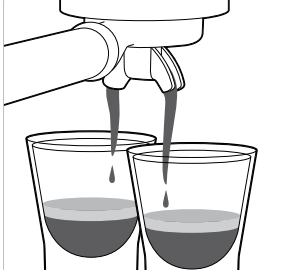
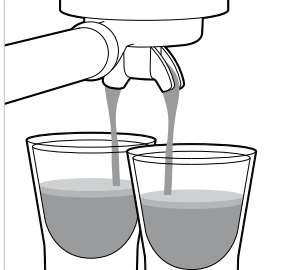







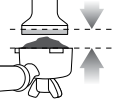
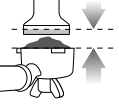
## SELBSTABSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich nach 30 Minuten automatisch in den Modus SELBSTABSCHALTUNG.

## EINSTELLUNGEN

Das Menü „Settings“ (Einstellungen) wird durch Antippen des Symbols  rechts oben im Display aufgerufen.

# ANLEITUNG ZUR EXTRAKTION

KORREKTE EXTRAKTION	ZU GERINGE EXTRAKTION	ÜBERMÄßIGE EXTRAKTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 8–12 s</li> <li>• Langsame Ausgabe wie warmer Honig</li> <li>• Golden braune Crema mit feiner Schaumstruktur</li> <li>• Dunkelbrauner Espresso</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 1–7 s</li> <li>• Schnelle Ausgabe wie Wasser</li> <li>• Dünne, blasse Crema</li> <li>• Hellbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer/scharfer, dünner, wässriger Geschmack</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe beginnt nach 13 s</li> <li>• Tröpfelnde oder keine Ausgabe</li> <li>• Dunkel gefleckte Crema</li> <li>• Sehr dunkelbrauner Espresso</li> <li>• Bitterer, verbrannter Geschmack</li> </ul>
<p><b>NACH DER EXTRAKTION</b></p> <p><b>VERBRAUCHTES KAFFEEMEHL ENTFERNEN</b></p> <p>Verbrauchtes Kaffeemehl bildet einen „Puck“. Bei nassem Puck siehe den Abschnitt „Zu geringe Extraktion“.</p> 	<p><b>LÖSUNGEN</b></p> <p><b>DREHEN</b></p>  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p>Neu einstellen und testen</p> <p><b>Grind</b></p>  <p><b>MAHLMENGE ERHÖHEN</b></p> <p>Neu einstellen und testen</p>	<p><b>LÖSUNGEN</b></p> <p><b>DREHEN</b></p>  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p>Neu einstellen und testen</p> <p><b>Grind</b></p>  <p><b>MAHLMENGE VERRINGERN</b></p> <p>Neu einstellen und testen</p>
<p><b>FILTERSIEB SPÜLEN</b></p> <p>Hot Water</p> <p>Filtersieb sauber halten, um Verstopfen zu vermeiden. Siebträger ohne Kaffeemehl im Filtersieb in die Maschine einsetzen und Heißwasser durchlaufen lassen.</p> 	<p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b></p>  <p>Neu einstellen und testen</p> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p>	<p><b>IMMER BIS ZUR LINIE VERDICHTEN</b></p>  <p>Neu einstellen und testen</p> <p>Mit 15–20 kg Druck tampen. Die Oberkante des Metallrands am Tamper sollte NACH dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Filtersiebs sein. Puck mit der Razor™-Präzisionsklinge auf die richtige Höhe abstreichen.</p>

	MAHLEN	MAHLMENGE	TAMPERN
<b>ZU STARK EXTRAHIERT</b> BITTER • ADSTRINGENT	Zu fein	Zu viel Mit klinge abstreichen	Zu fest
<b>AUSGEWOGEN</b>	Optimal	8–10 g (1 tasse) 15–18 g (2 tassen)	30–40 lbs (15–20 kg)
<b>ZU WENIG EXTRAHIERT</b> UNTERENTWICKELT • SAUER	Zu grob	Zu wenig Menge erhöhen und mit klinge abstreichen	Zu leicht

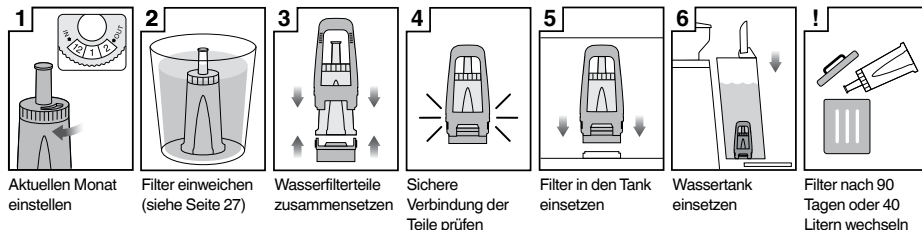


## Reinigung und Pflege

### FARB-TOUCHSCREEN

Touchscreen bitte sauber und trocken halten, um die korrekte Maschinenfunktion zu gewährleisten.

### AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



Der bereitgestellte Wasserfilter sorgt für geringere Verkalkung in und an vielen der internen Funktionsbauteile. Bei regelmäßigem Wechsel des Wasserfilters nach drei Monaten oder 40 Litern muss die Maschine seltener entkalkt werden. Der Grenzwert von 40 Litern beruht auf einer Wasserhärte von 4. In Gegenden mit Wasserhärte 2 kann er auf 60 Liter angehoben werden.



### HINWEIS

Besuchen Sie zum Kauf von Wasserfiltern die Sage®-Webseite.

### REINIGUNGSZYKLUS

Eine Aufforderung zur Reinigung der Maschine wird angezeigt, wenn ein Reinigungszyklus fällig ist. Dies ist ein von der Entkalkung separater Spülzyklus. Anweisungen auf dem Touchscreen befolgen.

### ENTKALKUNG

Bei regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in und an vielen der inneren Funktionsbauteile führen und so den Extraktionsfluss, die Brühtemperatur, die Leistungskraft der Maschine und das Aroma des Espresso beeinträchtigen. Auch wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir eine Entkalkung, wenn sich im Wassertank Kalk ablagert. In „Settings“ (Einstellungen) die Option „Descal cycle“ (Entkalkungszyklus) wählen. Anweisungen auf dem Display befolgen.



### WARNUNG

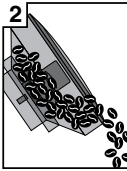
Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wassertank während der Entkalkung weder entnehmen noch völlig leer laufen lassen.

## REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

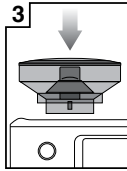
Der Reinigungszyklus für das Mahlwerk entfernt Kaffeeölrückstände von den Kegeln, da diese die Leistung beeinträchtigen können.



1 Bohnenbehälter entriegeln



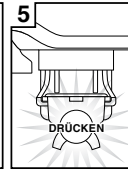
2 Bohnenbehälter leeren



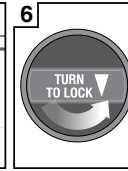
3 Bohnenbehälter wieder einsetzen



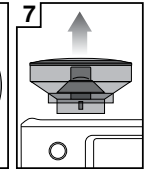
4 Bohnenbehälter einrasten lassen



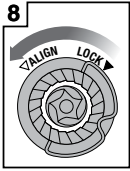
5 Mahlwerk leer laufen lassen



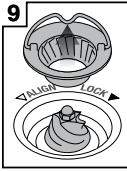
6 Bohnenbehälter entriegeln



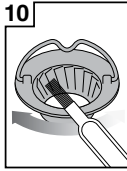
7 Bohnenbehälter entnehmen



8 Oberen Kegel entriegeln



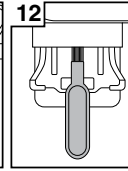
9 Oberen Kegel abnehmen



10 Oberen Kegel mit Bürstchen reinigen



11 Unteren Kegel mit Bürstchen reinigen



12 Kanal mit Bürstchen reinigen



### WARNUNG

Vorsicht – die Mahlkegel sind extrem scharf.

## REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE

- Die Aufschäumdüse sollte nach jedem Aufschäumen gereinigt werden. Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verstopfte Löcher in der Spitze der Aufschäumdüse können die Aufschäumleistung beeinträchtigen.
- Zu „Settings“ (Einstellungen) > „Steam wand cleaning“ (Reinigung der Aufschäumdüse) gehen und Anweisungen auf dem Display befolgen.

## REINIGUNG DER FILTERSIEBE UND SIEBTRÄGER

- Filtersiebe und Siebträger nach jedem Gebrauch sofort unter heißem Wasser abspülen, um Kaffeeölrückstände zu entfernen.
- Eventuell verstopfte Löcher im Filtersieb mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern.
- Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.

## REINIGUNG DER DUSCHE

- Brühgruppe innen und Dusche mit einem feuchten Tuch abwischen, um Kaffeemehlrückstände zu entfernen.
- Maschine regelmäßig durchspülen. Leeren Filtersieb und Siebträger in die Brühgruppe einsetzen. Taste „Brew“ (Gebräu) antippen und kurz Wasser durchlaufen lassen, um Kaffeereste herauszuspülen.

## REINIGUNG VON AUFFANGSCHALE UND ABLAGE

- Auffangschale regelmäßig abnehmen, leeren und reinigen, insbesondere wenn die Maschine durch die Anzeige „EMPTY ME!“ zur Leerung auffordert.
- Gitter von der Tropfschale abnehmen. Trennung für feuchten und trockenen Kaffee entnehmen und Kaffeemehl wegwerfen. Die Anzeige LEERUNG kann durch Hochziehen von der Auffangschale ebenfalls abgenommen werden; dies löst die seitliche Verriegelung. Alle Teile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch waschen. Gründlich spülen und trocknen.

- Die Ablage hinter der Auffangschale kann abgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.



### HINWEIS

Alle Teile sollten von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Spülmittel gereinigt werden. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden. Keine der Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine waschen.

## REINIGUNG DES AUßENGEHÄUSES UND DER WÄRMEPLATTE

Außengehäuse und Tassen-Wärmeplatte mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen, trockenen Tuch polieren. Keine scheuernden Mittel, Schwämme oder Tücher verwenden.

## AUFBEWAHRUNG IHRER MASCHINE

Maschine vor der Lagerung durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen (siehe Seite 34), Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



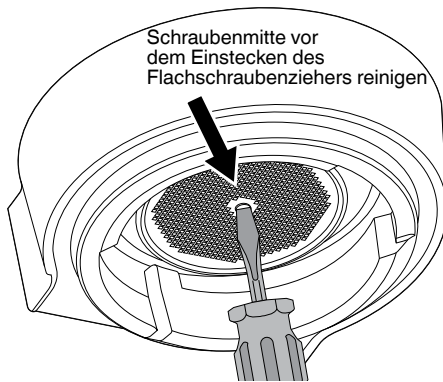
### WARNUNG

Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## AUSTAUSCH DER SILIKONDICHTUNG

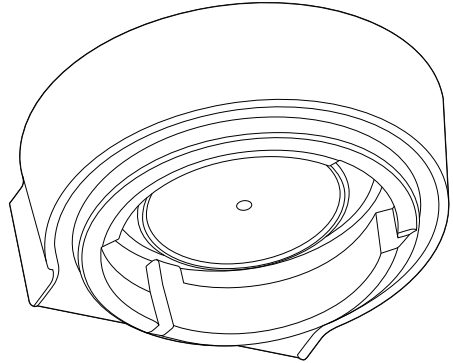
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um optimale Brühergebnisse zu gewährleisten.

1. Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Wassertank und Auffangschale vorsichtig entnehmen, vor allem wenn sie voll sind.
3. Kaffeerückstände von der Schraubenmitte mit einem Stäbchen oder Ähnlichem entfernen.
4. Flachschaubenzieher in die Schraubenmitte einstecken. Schraube gegen den Uhrzeigersinn lösen.



5. Gelöste Schraube und Edelstahl-Dusche vorsichtig entnehmen und beiseite legen. Unterseite der Dusche kennzeichnen. Dies vereinfacht den Zusammenbau. Dusche in warmem Spülwasser waschen und sorgfältig trocknen.

6. Silikondichtung mit den Fingern oder einer Spitzzange abnehmen. Neue Dichtung einlegen: glatte Seite nach unten, gerippte Seite nach oben.



7. Dusche, dann Schraube wieder einlegen. Schraube mit den Fingern 2-3 Umdrehungen anziehen, dann mit dem Flachschaubenzieher weiter anziehen, bis sie mit der Dusche bündig ist. Schraube nicht zu fest anziehen.
8. Auffangschale und Wassertank wieder einsetzen.

Wenden Sie sich für Ersatz-Silikondichtungen oder für weitere Hinweise an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie die Sage®-Website.

## TRANSPORT UND LAGERUNG

Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ganze Bohnen aus dem Bohnenbehälter entnehmen, Mahlwerk reinigen, Wassertank und Auffangschale leeren. Prüfen, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist. Alles Zubehör in der Ablage aufbewahren. Aufrecht lagern. Nichts obenauf legen.



## Problembeseitigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
<b>Wasser fließt nicht aus der Brühgruppe. Kein Heißwasser.</b>	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Filtersieb und/oder zu fest getampertes Kaffee und/oder verstopftes Filtersieb.	Siehe unten, „Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger“.
<b>Espresso läuft nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebträger.</b>	Kaffee ist zu fein gemahlen.	Etwas größeren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 32.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Übermäßige Extraktion“, Seite 32. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee zu fest getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
<b>Es wird kein Wasser ausgegeben (die Maschine macht ein lautes Geräusch).</b>	Wassertank ist leer oder Wasserspiegel ist unter MIN.	Wassertank füllen.
	Fehler bei der Durchspülfunktion.	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen („Settings“ (Einstellungen) > „Factory Reset“ (Werkseinstellungen zurücksetzen)).

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Espresso wird zu schnell ausgegeben.</b>	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32.
	Nicht genug Kaffee im Filtersieb.	Mehr Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32. Tampern, dann überschüssiges Kaffeemehl mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
<b>Espresso läuft am Siebträger herunter.</b>	Siebträger ist nicht richtig in die Brühgruppe eingespannt.	Siebträger vollständig einspannen und drehen, bis Widerstand spürbar ist.
	Kaffeerückstände am Rand des Filtersiebs	Kaffeerückstände vom Rand des Filtersiebs entfernen, um dichten Sitz in der Brühgruppe sicherzustellen.
	Zu viel Kaffee im Filtersieb.	Weniger Kaffee verwenden. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29. Nach dem Tampern Kaffeemenge mit der Razor™-Präzisionsklinge abstreichen.
	Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.	Siehe „Austausch der Silikondichtung“, Seite 36.
<b>Kein Dampf.</b>	Maschine hat ihre Betriebstemperatur nicht erreicht.	Maschine bis auf Betriebstemperatur aufheizen lassen.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungszyklus durchführen.
	Aufschäumdüse ist verstopft.	Siehe „Reinigung der Aufschäumdüse“, Seite 35.
<b>Pulsierendes/pumpendes Geräusch bei der Extraktion von Espresso oder beim Aufschäumen von Milch.</b>	Die Maschine führt die normalen Funktionen der Pumpe aus.	Dies ist eine normale Maschinenfunktion, und es ist keine Maßnahme nötig.
	Wassertank ist leer.	Wassertank füllen.
	Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.	Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Kaffee ist nicht heiß genug.</b>	Tassen sind nicht vorgewärmt.	Tassen unter der Heißwasserausgabe spülen und auf die Wärmeplatte stellen.
	Siebträger ist nicht vorgewärmt.	Siebträger unter der Heißwasserausgabe spülen. Sorgfältig trocknen.
	Milch ist nicht heiß genug (für einen Cappuccino oder Caffè Latte usw.).	Kontakt des Sensors sicherstellen. Einstellung für Milchtemperatur auf dem Display anpassen.
	Wassertemperatur muss angepasst werden.	Brühtemperatur im Menü „Settings“ (Einstellungen) erhöhen.
<b>Keine Crema.</b>	Kaffee ist zu leicht getampert.	Mit 15–20 kg Druck tampern.
	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Etwas feineren Mahlgrad verwenden. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, und „Zu geringe Extraktion“, Seite 32.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind nicht frisch.	Bei Mahlen frischer, ganzer Kaffeebohnen frisch geröstete Kaffeebohnen mit Angabe des Röstdatums verwenden; Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab Röstung verbrauchen. Bei Verwendung von gemahlenem Kaffee innerhalb einer Woche ab Röstdatum verbrauchen.
	Filtersieb ist eventuell verstopft.	Löcher mit Hilfe der Nadel am mitgelieferten Reinigungswerkzeug säubern. Bei weiterhin verstopften Löchern eine Reinigungstablette in heißem Wasser auflösen und Filtersieb und Siebträger ca. 20 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich spülen.
	Verwendung einwandiger Filtersiebe für gemahlene Kaffee.	Bei Verwendung bereits gemahlene Kaffees die doppelwandigen Filtersiebe verwenden.
	<b>Wasser tritt aus.</b>	Funktion Auto-Durchspülung. Nach jeder Verwendung der Funktionen Espresso, Heißwasser und Dampf spült die Maschine unmittelbar Wasser in die Auffangschale. Dies gewährleistet, dass die Heizspirale die optimale Temperatur hat.
Wassertank ist nicht völlig eingesetzt und eingerastet.		Wassertank zum Einrasten ganz nach unten drücken.
Die Silikondichtung an der Dusche muss im Lauf der Zeit ausgetauscht werden, um dichten Sitz des Siebträgers in der Brühgruppe zu gewährleisten.		Siehe „Austausch der Silikondichtung“, Seite 36.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
----------------	--------------------------	------------------------

**Maschine ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht mehr.**

Die Temperatur-Sicherheitsabschaltung wurde eventuell aufgrund einer Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks ausgelöst.

Maschine durch Betätigung der POWER-Taste ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 30–60 Minuten abkühlen lassen. Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Support.

**Das Mahlwerk gibt kein Kaffeemehl aus.**

Keine Bohnen im Behälter.

Behälter mit frischen Kaffeebohnen füllen.

Verstopfte Mahlkammer oder Mahlkanal.

Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34.

Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer und Mahlkanal.

Mahlkammer und Mahlkanal reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34. Mahlkegel vor dem Zusammensetzen sorgfältig trocknen. Warme Luft kann mit einem Haartrockner in die Mahlkammer geblasen werden.

**Ausgabe von zu viel/ zu wenig Kaffeemehl in das Filtersieb.**

Die Einstellung der Mahlmenge passt nicht zum jeweiligen Mahlgrad.

Mahlmenge mit der Taste „Grind duration“ (Mahldauer) nach oben oder unten anpassen. Siehe „Mengenregelung“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 32.

**Ausgabe von zu viel/ zu wenig Espresso in die Tasse.**

Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Espresso-Volumen müssen angepasst werden.

Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad anpassen. Siehe „Einstellung des Mahlgrads“, Seite 29, „Mengenregelung“, Seite 29, und „Anleitung zur Extraktion“, Seite 32.

**Mahlwerk produziert ein lautes Geräusch.**

Verstopfung oder Fremdkörper im Mahlwerk.

Bohnenbehälter entnehmen und auf Rückstände oder Verstopfung prüfen. Mahlkammer und Mahlkanal bei Bedarf reinigen. Siehe „Reinigung des Kegelmahlwerks“, Seite 34.



## Notes / Notizen



## Notes / Notizen

# *the Barista Touch™*

SES880



FR GUIDE RAPIDE

# Sage®



## Table des matières

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 5 Composants
- 7 Fonctions
- 13 Entretien et nettoyage
- 17 Dépannage

## **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](http://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 la première utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, plane et sèche, loin du bord. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou cuisinière au gaz).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au

bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - monté ; ou
  - rangé
- Éteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton POWER (Marche/ Arrêt). Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur la surface de réchaud de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- N'utilisez pas le moulin si le couvercle de la trémie n'est pas en place. Gardez les doigts,

les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à distance de la trémie pendant le fonctionnement.

## 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 dans les 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.

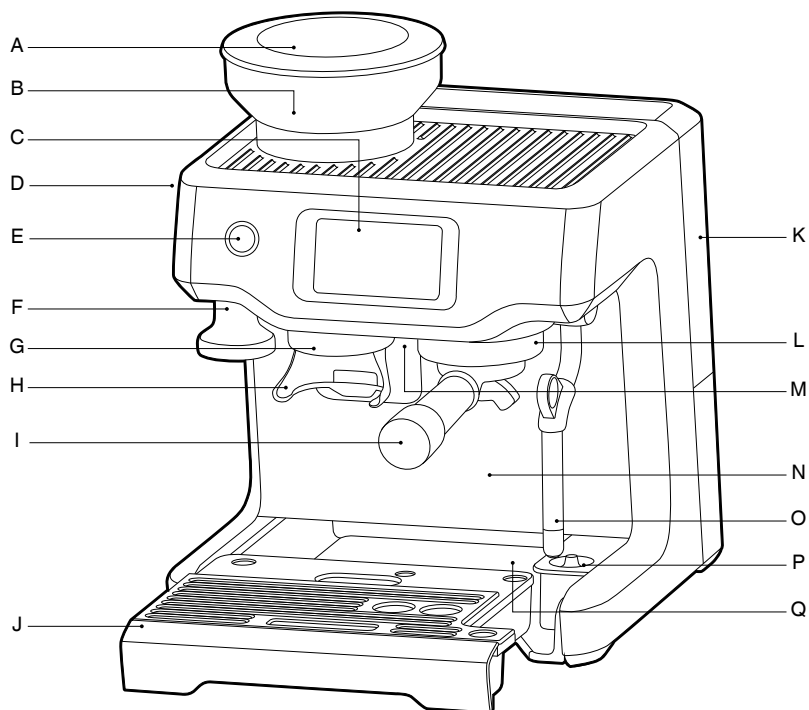


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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



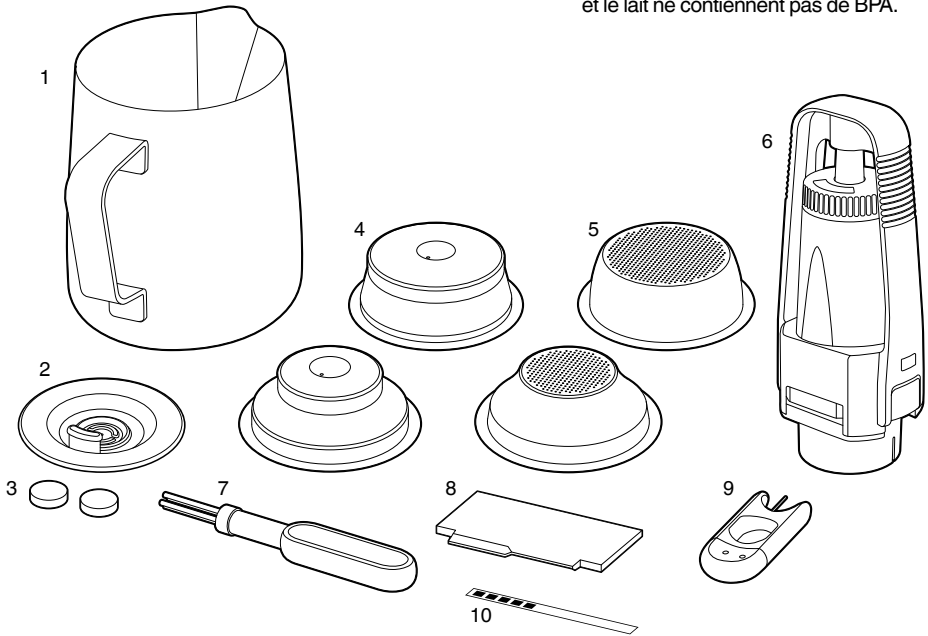
## Composants



- |  |  |
|--|--|
| A. Trémie à grains de 250 g                  | J. Séparateur de café humide et sec amovible bac récepteur |
| B. Broyeur conique intégré                   | K. Réservoir d'eau amovible de 2 l                         |
| C. Panneau de commande à écran tactile       | L. Groupe chauffant  |
| D. Sélecteur du DEGRÉ DE MOUTURE             | M. Sortie spéciale eau chaude                              |
| E. Bouton POWER (Marche/Arrêt)               | N. Hauteur importante pour grandes tasses                  |
| F. Dumeur amovible intégré de 54 mm          | O. Nettoyage facile de la buse vapeur                      |
| G. Sortie de mouture                         | P. Capteur de température du lait                          |
| H. Support pour mouture autonome             | Q. Bac de stockage (situé derrière le bac récepteur)       |
| I. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm |  |

**CE** Informations sur la tension nominale  
220 à 240 V~ 50/60 Hz 1 380 à 1 650 W

Toutes les pièces du Barista Touch™ qui entrent en contact avec le café, l'eau et le lait ne contiennent pas de BPA.



## ACCESSOIRES

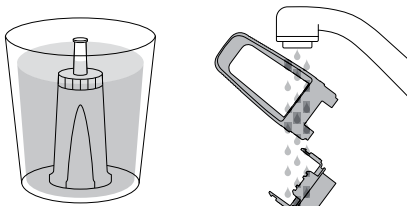
1. Pichet à lait en acier inoxydable
2. Disque de nettoyage
3. Pastilles de nettoyage
4. Paniers-filtres à double paroi (1 tasse et 2 tasses)  
À utiliser avec du café pré-moulu.
5. Paniers-filtres à simple paroi (1 tasse et 2 tasses)  
À utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
6. Filtre à eau et porte-filtre
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision the Razor™
9. Outil de nettoyage pour buse vapeur
10. Bandelette de test de dureté de l'eau



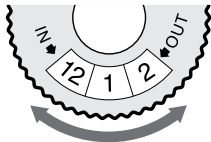
## Fonctions

### REPLACEMENT DU FILTRE À EAU

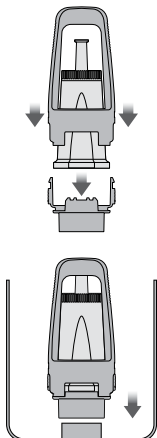
- Retirez le filtre à eau et son support de l'emballage plastique.
- Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Nettoyez le support du filtre à eau avec de l'eau froide.



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



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



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser à l'arrière de la machine et de le verrouiller.

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Appuyez sur le bouton POWER pour mettre la machine sous tension.
2. Suivez les instructions à l'écran pour vous guider lors de la première utilisation.
3. Une fois l'installation terminée, la machine indique qu'elle est prête à l'emploi.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

La machine est maintenant en mode STANDBY (Veille).

4. Appuyez sur « Guide » et la machine vous guidera pas à pas pour préparer votre premier café. Appuyez sur ✓ et allez dans le menu des boissons ou sur < pour répéter la configuration. Pour répéter le Guide à tout moment, allez dans le menu « Settings » (Paramètres).

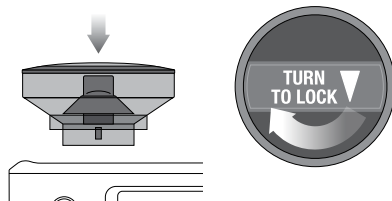


### REMARQUE


Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'essai, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau.


### UTILISATION DU MOULIN

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine. Tournez le bouton pour la verrouiller. Remplissez la trémie de grains frais.



## SÉLECTION DE BOISSONS

Pour accéder à l'écran Carte des boissons, touchez l'icône Accueil (Home) . Faites glisser et sélectionnez votre boisson.

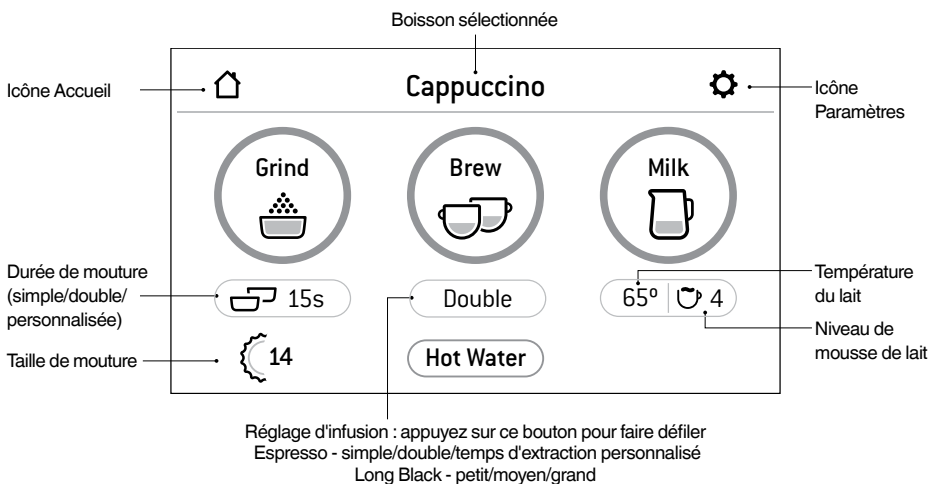
Touchez l'icône d'« Aide et astuces »  pour afficher le Guide Barista Touch™.



## REMARQUE

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

## ÉCRAN DES BOISSONS

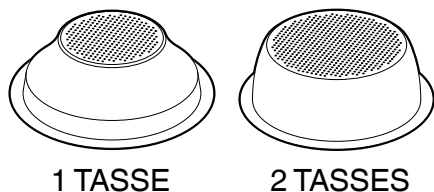


## RÉGLAGE DE LA TAILLE DE MOUTURE

### Sélection du panier-filtre

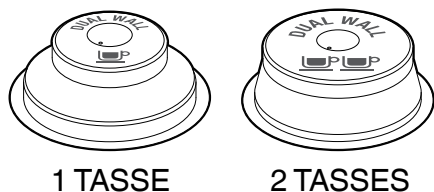
#### Paniers-filtres à simple paroi

Utilisez des paniers-filtres à simple paroi si vous souhaitez moudre des grains de café frais.



#### Paniers-filtres à double paroi

Utilisez un panier-filtre à double paroi si vous utilisez du café pré-moulu.



### Sélection du degré de mouture

Sur l'écran tactile, sélectionnez le panier-filtre en appuyant sur l'option bascule située sous le bouton Moudre.

### Dosage automatique

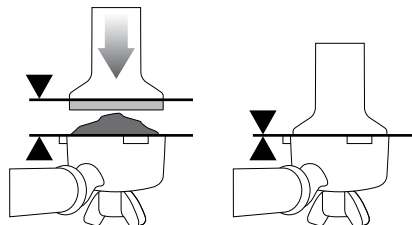
- Appuyez sur le bouton Moudre une fois ou appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Ensuite, laissez le café fraîchement moulu remplir le porte-filtre.
- La mouture s'arrêtera automatiquement. Toutefois, si vous souhaitez interrompre le cycle de mouture avant qu'il ne soit terminé, appuyez, puis relâchez le porte-filtre.

### Dosage manuel

- Si vous préférez doser manuellement, avec le porte-filtre inséré dans le support pour mouture, appuyez et relâchez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez la pression jusqu'à ce que la quantité désirée de café moulu soit atteinte.
- Afin d'arrêter l'opération de mouture, relâchez le porte-filtre. Cela libère l'interrupteur d'activation de broyage et arrête la fonction de mouture.

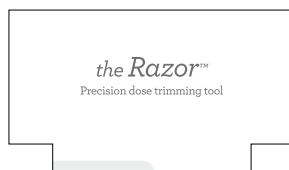
### Tassement du café moulu

- Une fois la mouture effectuée, tassez fermement le café.
- À titre indicatif, le dessus du rebord métallique du tampon doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS le tassement du café.

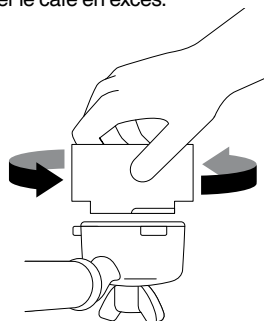


### Dosage

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-filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier.
- Tournez l'outil de dosage the Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre sur un angle au-dessus du tiroir de récupération pour éliminer le café en excès.



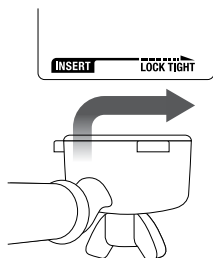
- Enlevez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

## Purger le groupe chauffant

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, faites passer un peu d'eau au travers de ce dernier en appuyant sur le bouton « Brew » (Infuser). Cela stabilisera la température avant l'extraction.

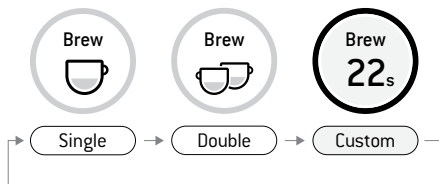
## Insérez le porte-filtre

Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



## EXTRACTION D'ESPRESSO

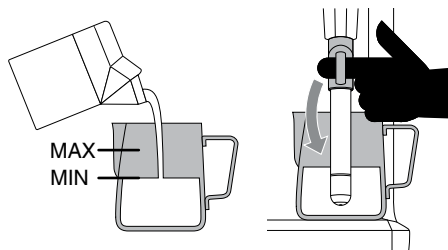
Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) à l'écran pour commencer l'extraction. Vous pouvez passer d'un espresso simple à un double ou personnalisé en appuyant sur le bouton « Single » (Simple), « Double » ou « Custom » (Personnalisé). Les options de durée sont pré-réglées, mais elles peuvent être personnalisées.



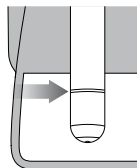
## COMMANDE MANUELLE

Pressez et maintenez le bouton « Brew » (Infuser) enfoncé (environ 2 s) pour entrer en mode d'extraction manuelle. Touchez le bouton Brew (Infuser) pour démarrer l'extraction et appuyez à nouveau dessus pour arrêter l'extraction.

## PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT



LE LAIT DOIT  
COUVRIR CET  
ANNEAU



## REMARQUE

Utilisez l'indicateur à l'écran pour connaître la position correcte du pot à lait.

Sous le bouton « Milk » (Lait), les niveaux de température et de mousse s'affichent. Ils sont prédéfinis en fonction de la boisson choisie mais vous pouvez les personnaliser en sélectionnant ces options.

Pour commencer, appuyez sur le bouton « Lait ». L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe. Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée est atteinte. Levez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur au maximum pour amorcer la purge automatique.



## REMARQUE

Avant de texturer le lait, il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur en appuyant d'abord sur le bouton « Milk » (Lait). Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution de vapeur.

## MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Les fonctions de moussage automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant le moussage manuel du lait. Levez la buse vapeur. Lancez le processus de mousse en appuyant sur le bouton. Une fois la mousse terminée, appuyez sur le bouton Lait pour arrêter.

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

### ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

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

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

### REMARQUE

- Après 90 secondes de vapeur en continu, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur.
- Utilisez exclusivement le pot à lait en acier inoxydable fourni pour faire mousser le lait. L'utilisation de conteneurs en verre ou plastique pour faire mousser le lait peut entraîner des conditions dangereuses.

## AMÉRICANO

La machine propose 3 pré-réglages pour préparer un Américano : petit (180 ml), moyen (240 ml) et grand (360 ml). Moudre la dose, tasser le porte-filtre et l'insérer dans le groupe d'infusion. Placez votre tasse sous les becs-verseurs du porte-filtre et la buse à eau chaude. L'eau chaude coule d'abord, puis l'espresso est extrait.

## CAFÉ CRÈME

La machine propose 3 pré-réglages pour le café crème : petit (120 ml), moyen (150 ml), grand (180 ml). Insérez le panier-filtre 1 tasse, réglez le moulin sur un réglage grossier comme indiqué à l'écran.

## EAU CHAUDE

La fonction HOT WATER (eau chaude) peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.

Pour démarrer et arrêter l'eau chaude, appuyez sur « Hot Water » (Eau chaude) sur l'écran.

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

### REMARQUE


Vous ne pouvez pas verser de l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

## AJOUT D'UNE NOUVELLE BOISSON

Appuyez sur « Add New » (Ajouter) sur l'écran du menu pour créer une boisson personnalisée. Vous pouvez régler les paramètres en fonction d'un style standard et sauvegarder les vôtres.



### Add New

Sinon, après avoir réglé manuellement les paramètres, appuyez sur la petite icône  pour enregistrer le paramètre actuel.


### ASTUCES

Assurez-vous que le bac récepteur est vidé et bien remis en place à chaque fois que le voyant Empty Me! (Videz-moi !) s'allume.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement au bout de 30 minutes.

## PARAMÈTRES

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

# GUIDE D'EXTRACTION

### EXTRACTION CORRECTE

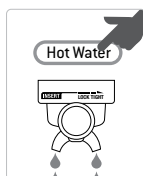
- Le jus extrait s'écoule au bout de 8 à 12 secondes
- Le jus extrait s'écoule lentement, comme du miel chaud
- La mousse est brune dorée avec une bonne texture mousseuse
- L'expresso est brun foncé

### 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 ».



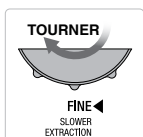
#### RINCEZ LE PANIER-FILTRE

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 jus extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, faible et aqueux

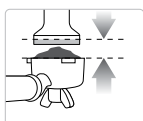
### SOLUTIONS



Ajustez et essayez à nouveau



Ajustez et essayez à nouveau



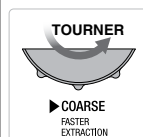
Ajustez et essayez à nouveau

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 APRES que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.

### SUR-EXTRACTION

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

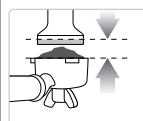
### SOLUTIONS



Ajustez et essayez à nouveau



Ajustez et essayez à nouveau



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 APRES que le café a été tassé. Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.

## MOUTURE DOSE DE MOUTURE TASSEMENT

**SUR-EXTRAIT**  
AMER • ASTRINGENT

Trop fine

Trop grosse  
Araser avec l'outil razor

Trop lourd

**ÉQUILIBRÉ**

Optimale

8–10 g (1 tasse)  
15–18 g (2 tasses)

30-40 livres  
(15-20 kg)

**SOUS-EXTRAIT**  
SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE

Trop grossière

Trop maigre  
Augmenter la dose et araser avec l'outil razor

Trop léger

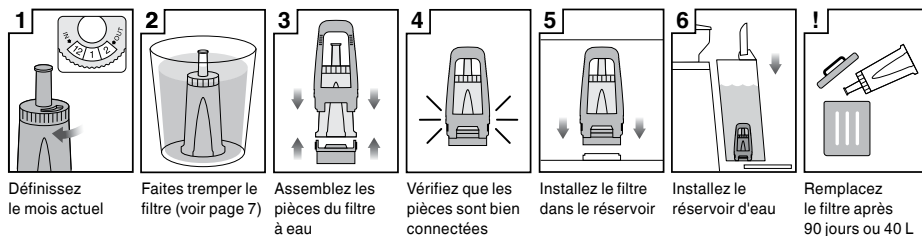


## Entretien et nettoyage

### ÉCRAN TACTILE COULEUR

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

### REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni empêche la formation de tartre dans et sur de nombreux composants internes.

Le remplacement du filtre à eau après trois mois ou 40 litres réduit la nécessité de détartrer la machine.

La limite de 40 litres est valable lorsque le niveau de dureté de l'eau est de 4. Si vous êtes dans une zone où la dureté est de niveau 2, un remplacement tous les 60 litres est possible.



### REMARQUE

Pour acheter des filtres à eau, visitez la page Web Sage®.

### CYCLE DE NETTOYAGE

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

### DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, de l'eau à la dureté élevée peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et le goût de l'expresso. Même si vous utilisez le filtre à eau fourni, nous recommandons un détartrage en cas d'accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

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

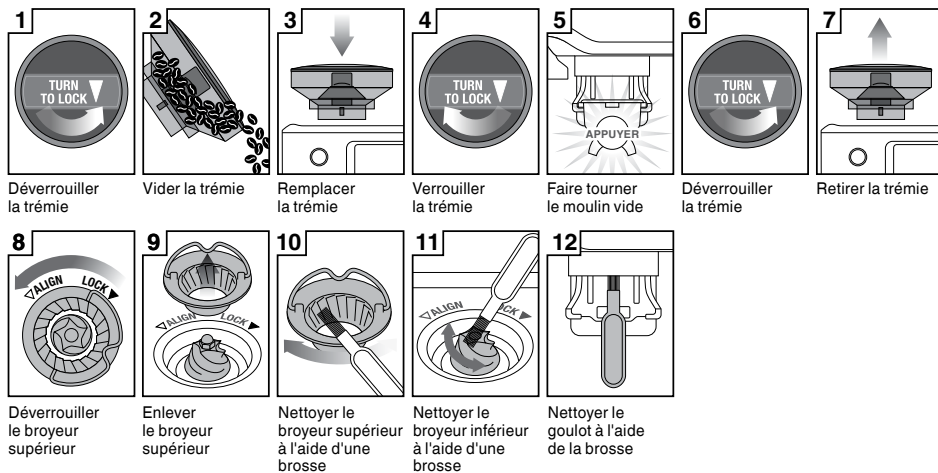


### AVERTISSEMENT

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.

## NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

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



### AVERTISSEMENT

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

## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

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

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

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

## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

## NETTOYAGE DU BAC RÉCEPTEUR ET DE CELUI DE STOCKAGE

- Le bac récepteur devrait être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de remplissage du bac récepteur est allumé et qu'il indique EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !)
- Retirez la grille du bac d'égouttage. Soulevez le séparateur du moulin à café et retirez les grains de café. L'indicateur EMPTY ME! (VIDEZ-MOI !) peut également être retiré du bac récepteur en tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

- Le bac de stockage (situé derrière le bac récepteur) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.



### REMARQUE

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

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR ET DU PLATEAU CHAUFFANT

Vous pouvez nettoyer le boîtier et le chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essayez-les ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, d'éponges ou de chiffons abrasifs au risque de rayer la surface de la machine.

## RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de la ranger, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir la page 14), videz le réservoir d'eau et le bac récepteur. Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



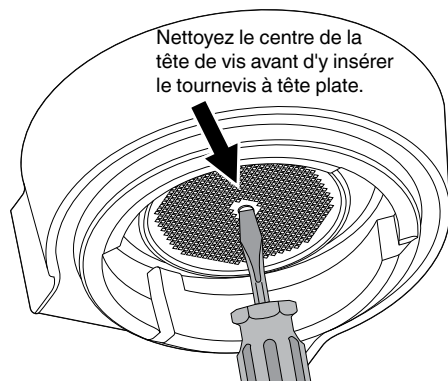
### AVERTISSEMENT

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

## REPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

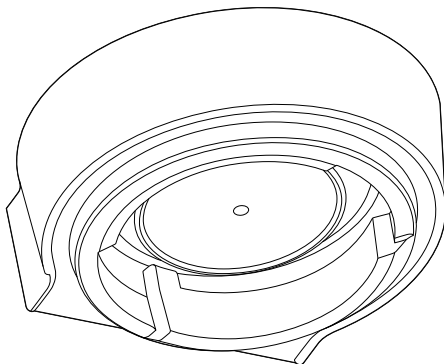
Avec le temps, le joint d'étanchéité entourant la douchette devra être remplacé afin d'assurer des performances d'infusion optimales.

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



5. Une fois celle-ci desserrée, retirez et mettez dans un endroit sûr la vis et la douchette en acier inoxydable. Notez quel côté de la douchette est tourné vers le bas. Cela rendra le remontage plus aisé. Nettoyez la douchette dans une eau tiède et savonneuse, puis séchez-la soigneusement.

6. Retirez le joint d'étanchéité avec vos doigts ou une longue pince à épiler. Insérez le nouveau joint, la partie plate en premier, de façon à ce que vous voyiez la partie nervurée.



7. Réinsérez la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, faites faire 2-3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre à la vis, puis insérez le tournevis à tête plate jusqu'à ce que la tête de la vis affleure avec la surface de la douchette. Ne serrez pas trop la vis.
8. Réinsérez le bac récepteur et le réservoir d'eau.

Contactez le service client Sage ou rendez-vous sur le site Web Sage® pour obtenir des joints d'étanchéité de remplacement ou des conseils.

## TRANSPORT ET RANGEMENT

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le bac récepteur. Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine en position debout. Ne déposez rien sur le dessus.



## Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant. Pas d'eau chaude.</b>	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 le verrouiller en place.
	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 ».
<b>L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.</b>	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à la section « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage » (page 9) et « Sur-extraction » (page 12). Après le tassement, rasez le café en surface à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est trop tamisé.	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 le verrouiller en place.
	Le panier à filtre est peut-être bloqué.	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
<b>L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).</b>	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est en dessous du niveau MIN.	Remplissez le réservoir.
	Il y a une erreur sur le réglage de purge.	Effectuez une réinitialisation d'usine (« Settings » (Paramètres) > « Factory Reset » (Réinitialisation d'usine)).

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>L'expresso s'écoule trop vite.</b>	La mouture du café est trop grossière.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Pas assez de café dans le panier-filtre.	Augmentez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 9 et « Sous-extraction », page 12. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café.
	Le café n'est pas assez tamisé.	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
<b>L'expresso se répand autour du porte-filtre.</b>	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	Il y a du marc de café autour du bord du panier-filtre.	Enlevez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Dosage » page 9. Après avoir tassé le café, rasez-le en surface à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le joint d'étanchéité entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	Reportez-vous à la section « Remplacement du joint d'étanchéité », page 16.
<b>Pas de vapeur.</b>	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 15.
<b>Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.</b>	La machine utilise normalement la pompe.	Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>Le café n'est pas assez chaud.</b>	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffant.
	Le porte-filtre n'est pas préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.
	Le lait n'est pas assez chaud (dans le cas d'un cappuccino, d'un latte, etc.).	Assurez-vous que le capteur est en contact. Réglez la température du lait à l'écran.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température d'infusion dans le menu « Settings » (Paramètres).
<b>Pas de mousse.</b>	Le café n'est pas assez tamisé.	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	La mouture du café est trop grossière.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9 et « Sous-extraction », page 12.
	Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.	Si vous souhaitez mouliner des grains de café frais, achetez des grains fraîchement torréfiés avec une date « 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.
	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). Si vous ne parvenez pas à désobstruer le ou les trou(s), mettez une pastille nettoyante à dissoudre dans de l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans la solution pendant environ 20 minutes. Rincez abondamment.
	Les paniers-filtres à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu.	Veillez à utiliser des paniers-filtres à double paroi avec du café pré-moulu.
<b>Il y a une fuite d'eau.</b>	Fonction de purge automatique. Dès que les fonctions expresso, eau chaude et vapeur sont terminées, la machine purge l'eau dans le bac récepteur. Cette action sert à garantir que le thermocoil est à la température optimale.	Assurez-vous que le bac récepteur est vidé et bien remis en place à chaque fois que le voyant Empty Me! (Videz-moi !) s'allume.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour le verrouiller en place.
	Le joint d'étanchéité entourant la douchette doit être remplacé afin d'assurer que le porte-filtre est correctement fixé dans le groupe chauffant.	Reportez-vous à la section « Remplacement du joint d'étanchéité », page 16.

## PROBLÈME

## CAUSES POSSIBLES

## SOLUTION FACILE

**La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.**

La sécurité thermique a dû s'activer suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin.

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine hors tension et débranchez-la de la prise murale. Laissez refroidir pendant environ 30–60 minutes.  
Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.

**Il n'y a pas de café moulu sortant du moulin.**

Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains.

Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.

Moulin ou sortie obstrué(e).

Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14.

Eau/condensation dans le moulin et la sortie.

Nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14. Assurez-vous que les broyeurs sont rigoureusement secs avant le remontage. Vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pour souffler de l'air dans l'entrée du moulin.

**Trop/trop peu de café moulu présent dans le panier-filtre.**

Les paramètres de quantité de mouture ne sont pas corrects pour cette taille de grains en particulier.

Utilisez le bouton de durée de mouture pour augmenter ou réduire la quantité de mouture. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 9 et « Guide d'extraction », page 12.

**Trop/trop peu d'expresso se retrouve dans la tasse.**

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. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 9, « Dosage », page 9 et « Guide d'extraction », page 12.

**Le moulin fait beaucoup de bruit.**

Moulin obstrué ou encombré par un corps étranger.

Retirez la trémie, assurez-vous qu'il n'y a aucun débris ou obstruction. Si nécessaire, nettoyez et débarrassez le moulin et la sortie. Reportez-vous à la section « Nettoyage du broyeur conique », page 14.

# *the Barista Touch™*

SES880



IT GUIDA RAPIDA

# Sage®



## Sommario

- 2 Norme di sicurezza importanti
- 5 Componenti
- 7 Funzioni
- 13 Manutenzione e pulizia
- 17 Risoluzione dei problemi

# **SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO**

**In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. In fase di progettazione e realizzazione dei nostri apparecchi diamo assoluta priorità alla sicurezza dei clienti. Invitiamo inoltre i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.**

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

- Sul sito [sageappliances.com](http://sageappliances.com) è disponibile anche una versione scaricabile del presente documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità

locale.

- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. Si consiglia l'uso di un salvavita con corrente operativa nominale non superiore a 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per un parere professionale.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina.
- Prima dell'uso, verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, resistente al calore, piana e asciutta, lontano dal bordo del piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche, fornelli a gas o forni.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o del piano cucina. Evitare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o forni nodi.
- Non lasciare l'elettrodomestico

- incustodito durante il funzionamento.
- Se l'elettrodomestico viene:
    - lasciato incustodito
    - pulito
    - spostato
    - montato o
    - riposto
  - Spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
  - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di danni. Se vengono rilevati danni di qualsiasi tipo, smettere immediatamente di usare l'apparecchio e portarlo con tutti i componenti al centro assistenza Sage autorizzato più vicino affinché venga esaminato, sostituito o riparato.
  - Mantenere puliti l'apparecchio e gli accessori. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto. Qualsiasi operazione non menzionata in questo libretto di istruzioni deve essere eseguita da un centro assistenza Sage autorizzato.
  - L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
  - Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
  - La pulizia dell'elettrodomestico può essere effettuata da bambini di età non inferiore a 8 anni e con la supervisione di un adulto.
  - Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età pari o inferiore agli 8 anni.
  - Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con gli elettrodomestici.
  - Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo libretto per utilizzare l'elettrodomestico.
  - Non spostare l'elettrodomestico quando è in funzione.
  - Utilizzare esclusivamente acqua fredda della rete idrica urbana. Si sconsiglia l'uso di acqua filtrata, demineralizzata o distillata, poiché potrebbe influire sul sapore del caffè e sul funzionamento previsto della macchina da espresso.
  - Non utilizzare l'elettrodomestico se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
  - Assicurarsi che il portafiltro sia ben inserito e fissato nella bocchetta di estrazione prima di utilizzare l'apparecchio.
  - Non rimuovere il portafiltro durante il processo di estrazione del caffè poiché la macchina è sotto pressione.
  - Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, eccetto le tazze da riscaldare.
  - Fare attenzione durante l'utilizzo, poiché le superfici metalliche possono diventare molto calde durante il funzionamento.
  - Evitare il contatto con le superfici calde. Lasciare

raffreddare l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.

- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico, assicurarsi sempre che sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione e che si sia raffreddato a sufficienza.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- L'utilizzo di prolunghe o accessori non venduti o consigliati da Sage può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Quando l'elettrodomestico non è in uso, spostare sempre l'interruttore in posizione OFF, spegnere l'interruttore della presa e scollegare il cavo dalla presa.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Non usare l'elettrodomestico sul pianale del lavello.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se si trova in uno spazio chiuso o all'interno di una credenza.
- Fare attenzione durante la decalcificazione, poiché l'apparecchio potrebbe rilasciare vapore caldo. Assicurarsi che il vassoio raccogliacqua sia vuoto e inserito prima di procedere alla

decalcificazione. Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

- Non utilizzare il macinacaffè se il coperchio del portacicchi non è in posizione. Tenere dita, mani, capelli, vestiti e utensili lontani dal portacicchi durante l'utilizzo.

### **ISTRUZIONI SPECIFICHE PER IL FILTRO DELL'ACQUA**

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



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

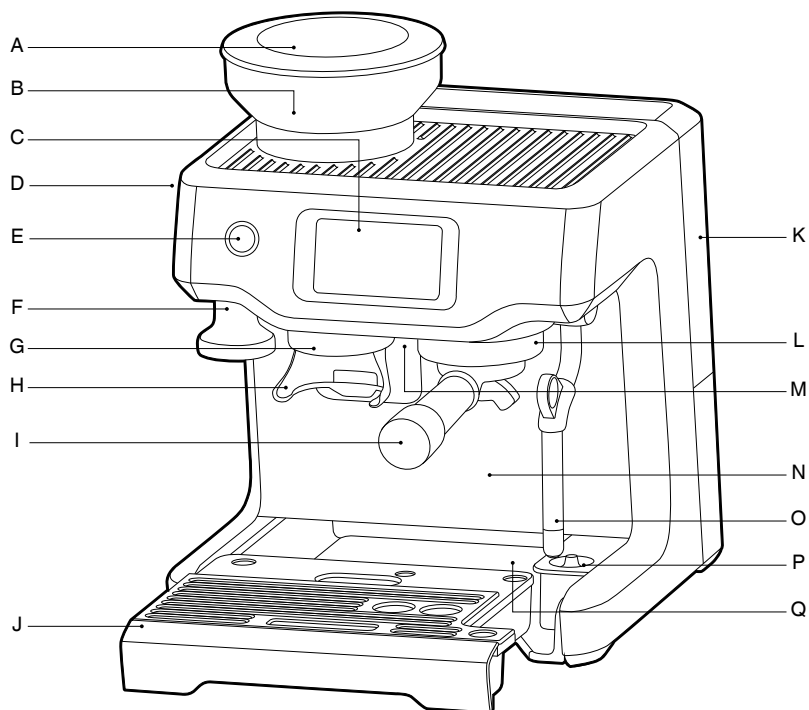


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO  
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



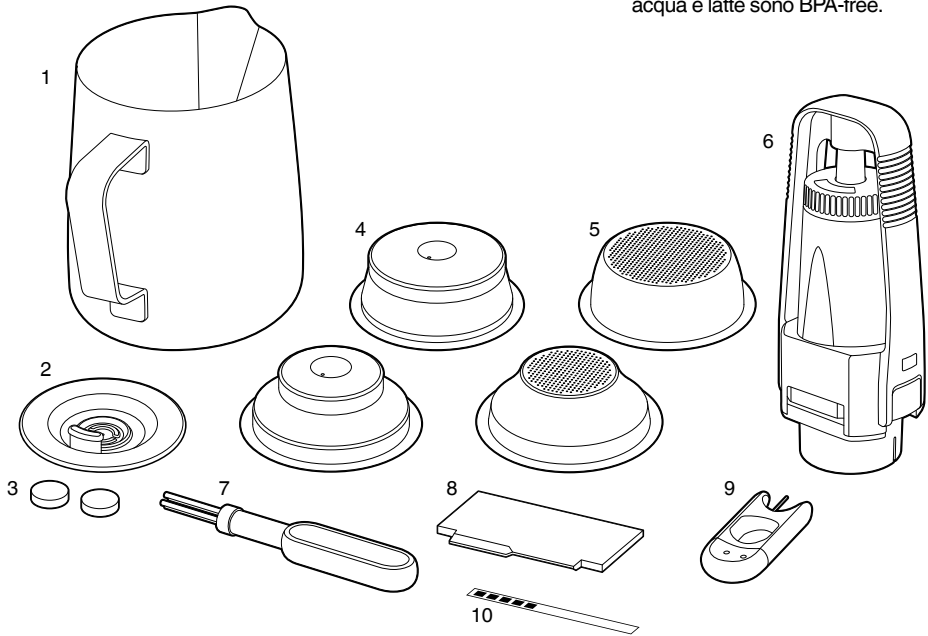
## Componenti



- |   |  |
|---|--|
| A. Portacicchi da 250 g                         | J. Vassoio raccogli gocce con separatore rimovibile per caffè umido e asciutto |
| B. Macinacaffè conico integrato                 | K. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2 litri                                  |
| C. Pannello di controllo con display touch      | L. Gruppo di erogazione  |
| D. Selettore GRIND SIZE (grado di macinatura)   | M. Uscita acqua calda dedicata   |
| E. Pulsante POWER (alimentazione)               | N. Spazio extra per tazze grandi   |
| F. Pressino integrato e rimovibile da 54 mm     | O. Lancia vapore facile da pulire  |
| G. Condotto di uscita del caffè macinato        | P. Sensore di temperatura per il latte   |
| H. Supporto "hands-free" per il portafiltro     | Q. Vano portaoggetti (situato dietro il vassoio raccogli gocce)                |
| I. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm |  |

**CE** Informazioni sui valori nominali  
220-240 V~ 50/60 Hz 1380-1650 W

Tutte le parti di the Barista Touch™ che vengono a contatto con caffè, acqua e latte sono BPA-free.



## ACCESSORI

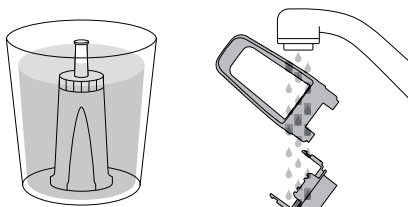
1. Lattiera in acciaio inossidabile
2. Disco di pulitura
3. Detergente in capsule
4. Filtri a parete doppia (1 tazza e 2 tazze)  
Utilizzare con caffè premacinato.
5. Filtri a parete singola (1 tazza e 2 tazze)  
Utilizzare con chicchi di caffè interi freschi.
6. Filtro dell'acqua e supporto del filtro
7. Spazzolino per pulizia
8. Strumento di dosaggio di precisione the Razor™
9. Accessorio per la pulizia della lancia vapore
10. Striscia per il test di durezza dell'acqua



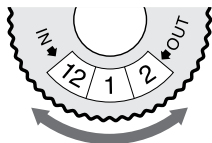
## Funzioni

### INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

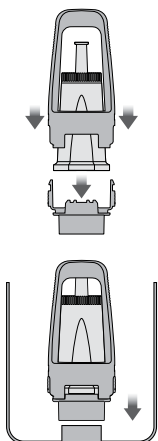
- Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
- Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
- Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



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



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



- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda prima di riportarlo in posizione sul retro dell'apparecchio e fissarlo.

### PRIMO UTILIZZO

1. Premere il pulsante POWER (alimentazione) per accendere la macchina.
2. Seguire le istruzioni sul display per eseguire la prima configurazione.
3. Una volta completato questo processo, la macchina indicherà che è pronta per l'utilizzo.

← Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

A questo punto la macchina è in modalità STANDBY.

4. Selezionare "Guida" sul display. La macchina mostrerà tutti i passaggi per preparare il primo caffè. Toccare ✓ e aprire il menu Bevande; altrimenti toccare < per ripetere l'installazione. Per tornare alla Guida in qualsiasi momento, aprire il menu Impostazioni.

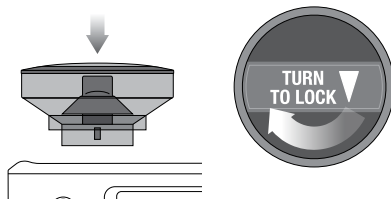


### NOTA


Se la durezza dell'acqua è 4 o 5 al momento del test, è consigliabile passare a una fonte d'acqua alternativa.

### FUNZIONAMENTO DELLA MACINATURA

Montare il portachicchi sulla parte superiore della macchina. Ruotare la manopola per bloccarlo in posizione. Riempire il portachicchi con chicchi freschi.



## SELEZIONE BEVANDE

Per accedere alla schermata del menu Bevande, toccare l'icona Home . Scorrere per selezionare la bevanda desiderata.

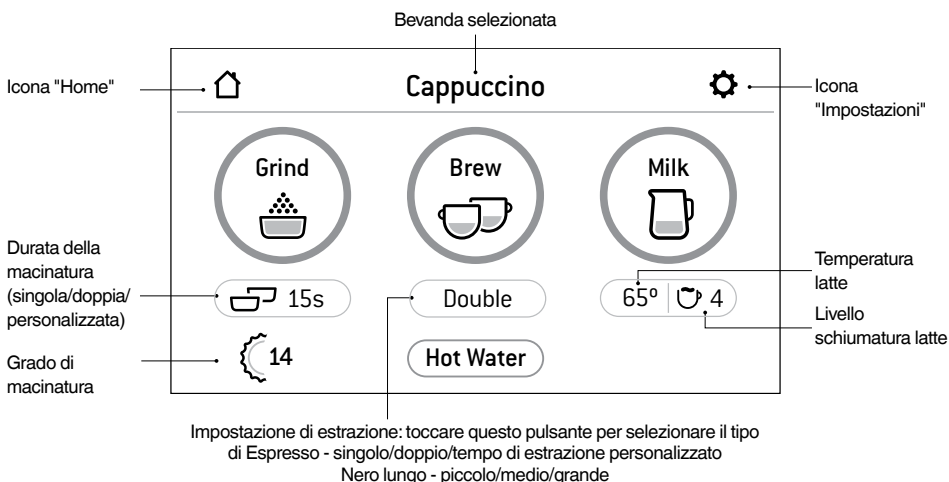
Toccare l'icona "Suggerimenti"  per visualizzare la guida di the Barista Touch™.



### NOTA

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

## SCHERMATA BEVANDA

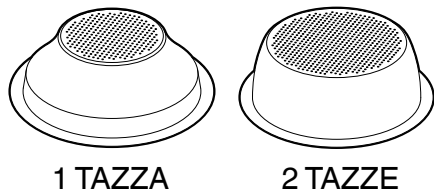


## IMPOSTARE IL GRADO DI MACINATURA

### Selezionare il filtro

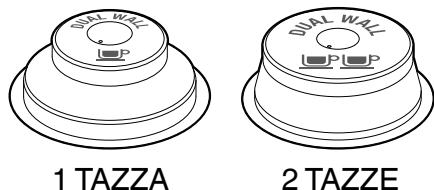
#### Filtri a parete singola

Utilizzare i filtri a parete singola per chicchi di caffè interi freschi.



#### Filtri a parete doppia

Utilizzare i filtri a parete singola per caffè premacinato.



### Selezionare il grado di macinatura

Sul display touch, selezionare il filtro desiderato toccando l'opzione sotto il pulsante "Macina".

### Dosaggio automatico

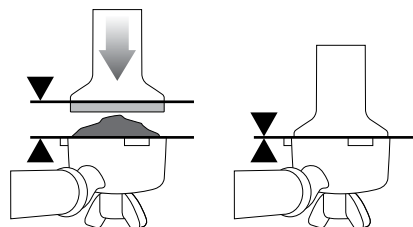
- Toccare il pulsante "Macina" una volta o spingere e rilasciare il portafiltro per attivare l'interruttore di avviamento della macinatura. Quindi lasciare che il caffè macinato fresco riempi il portafiltro.
- La macinatura si arresterà automaticamente; tuttavia, se si desidera interromperla prima della fine del ciclo, spingere e rilasciare il portafiltro.

### Dosaggio manuale

- Se si preferisce regolare manualmente la dose, quando il portafiltro è inserito nel proprio supporto, tenerlo premuto per attivare l'interruttore di avviamento della macinatura. Continuare a tenere premuto finché la dose corrisponde alla quantità di caffè macinato desiderata.
- Per interrompere la macinatura, rilasciare il portafiltro. Questo rilascerà l'interruttore di avviamento della macinatura e interromperà la funzione di macinatura.

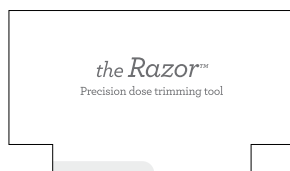
### Pressare il caffè macinato

- Una volta terminata la macinatura, pressare in modo deciso.
- Come guida per il dosaggio, il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe risultare allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

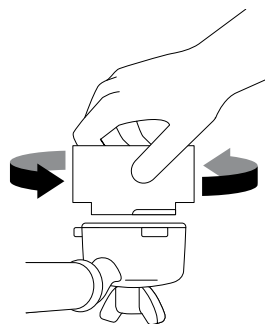


### Dosaggio

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



- Inserire l'accessorio the Razor™ nel filtro fino a poggiare l'indentatura dell'accessorio sul bordo del filtro.
- Ruotare the Razor™ avanti e indietro tenendo il portafiltro inclinato su una tramoggia battifiltro per eliminare il caffè in eccesso.



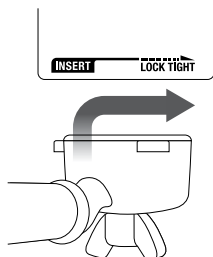
- Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.

## Pulire il gruppo di erogazione

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione toccando il pulsante "Estrai". Questo stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

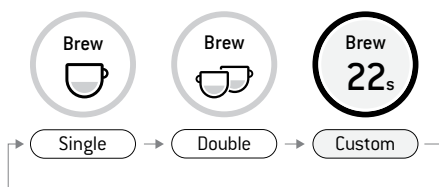
## Inserire il portafiltro

Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.



## ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO

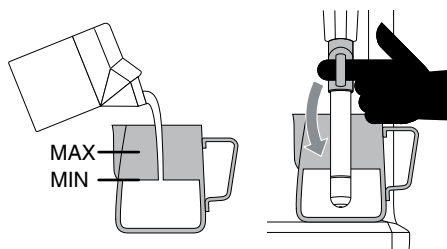
Toccare il pulsante "Estrai" sul display per avviare l'estrazione. È possibile selezionare un espresso con estrazione singola, doppia o personalizzata toccando il pulsante "Singolo", "Doppio" o "Personalizzato". I tempi di estrazione sono preimpostati, ma possono essere personalizzati.



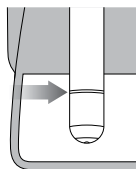
## AZIONAMENTO MANUALE

Tenere premuto il pulsante "Estrai" (per circa 2 secondi) per accedere alla modalità di estrazione manuale. Toccare il pulsante "Estrai" per iniziare l'estrazione, quindi toccarlo nuovamente per interromperla.

## MONTATURA DEL LATTE



IL LATTE DEVE SUPERARE QUESTO SEGNO



## NOTA

Utilizzare l'indicatore sul display per posizionare correttamente la lattiera.

Sotto il pulsante "Latte" vengono visualizzati la temperatura e il livello di schiumatura. Questi valori sono preimpostati in base alla bevanda selezionata, ma possono essere personalizzati toccando le icone sul display.

Per iniziare, toccare il pulsante "Latte". Il display mostrerà la temperatura del latte mentre si riscalda. La montatura del latte si arresterà automaticamente quando viene raggiunta la temperatura selezionata. Sollevare la lancia vapore per rimuovere la lattiera. Pulire la lancia vapore e la punta della lancia con un panno umido pulito. Abbassare la lancia vapore. La pulizia della lancia verrà avviata automaticamente.

## NOTA

Prima di iniziare a montare il latte, si raccomanda di pulire brevemente la lancia vapore toccando prima il pulsante "Latte". Toccando di nuovo il pulsante, l'erogazione di vapore si fermerà.

## MONTATURA DEL LATTE MANUALE

La montatura del latte automatica e lo spegnimento automatico sono disabilitati durante la modalità di montatura manuale del latte. Sollevare la lancia vapore. Iniziare la montatura toccando il pulsante. Una volta terminata la montatura, toccare il pulsante "Latte" per interrompere il processo.

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



### ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONE

È possibile che venga rilasciato vapore pressurizzato anche dopo lo spegnimento della macchina.

I bambini devono utilizzare l'elettrodomestico sempre sotto la supervisione di un adulto.



### NOTA

- Dopo 90 secondi di rilascio di vapore ininterrotto, la macchina disabiliterà automaticamente la funzione vapore.
- Per montare il latte, utilizzare esclusivamente la lattiera in acciaio inossidabile inclusa nella confezione. L'utilizzo di contenitori in vetro o plastica potrebbe causare situazioni pericolose.

## AMERICANO

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il caffè Americano: piccolo (180 ml), medio (240 ml) e grande (360 ml). Procedere alla macinatura della dose e pressarla nel portafiltro, quindi inserire quest'ultimo nel gruppo di erogazione. Posizionare la tazza sotto i beccucci di uscita del portafiltro e l'erogatore dell'acqua calda. Prima viene erogata l'acqua calda e successivamente inizia l'estrazione dell'espresso.

## CAFFÈ CREMA

Sono disponibili 3 impostazioni predefinite per il Caffè crema: piccolo (120 ml), medio (150 ml) e grande (180 ml). Inserire il filtro per una tazza e impostare una grana di macinatura grezza come indicato sul display.

## ACQUA CALDA

La funzione ACQUA CALDA può essere utilizzata per preriscaldare le tazze o aggiungere manualmente acqua calda.

Per avviare e interrompere l'erogazione di acqua calda, toccare "Acqua calda" sul display.

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



### NOTA


Non è possibile erogare acqua calda ed estrarre l'espresso contemporaneamente.

## AGGIUNGERE UNA NUOVA BEVANDA

Toccare "Aggiungi nuova" nella schermata del menu per creare una bevanda personalizzata. È possibile regolare i parametri in base a una bevanda standard e salvarli.



### Add New

In alternativa, dopo aver regolato manualmente i parametri, toccare l'icona piccola  per salvare le impostazioni correnti.




### SUGGERIMENTI

Assicurarsi che il vassoio raccogli-gocce sia ben fissato e svuotato ogni volta che viene mostrato l'indicatore "Svuota".

## MODALITÀ AUTO OFF

La macchina entra automaticamente in modalità AUTO OFF (spegnimento automatico) dopo 30 minuti.

## IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu delle impostazioni, toccare l'icona  in alto a destra sul display.

## GUIDA ALL'ESTRAZIONE



### ESTRAZIONE CORRETTA

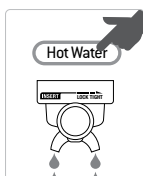
- Il flusso di caffè inizia dopo 8-12 secondi.
- Il flusso è lento, come miele caldo.
- La crema ha un colore marrone dorato e una texture cremosa.
- L'espresso ha un colore marrone scuro.

### DOPO L'ESTRAZIONE



#### RIMUOVERE IL CAFFÈ USATO

Il caffè usato formerà un "disco" di caffè. Se il disco è bagnato, consultare la sezione "Estrazione non sufficiente".



#### SCIACQUARE IL FILTRO

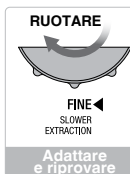
Mantenere pulito il filtro per evitare ostruzioni. Fissare il portafiltro nella macchina e far scorrere dell'acqua calda nel filtro vuoto.



### ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE

- Il flusso di caffè inizia dopo 1-7 secondi.
- Il flusso è veloce, come l'acqua.
- Lo strato di crema è sottile e ha un colore pallido.
- L'espresso ha un colore marrone pallido.
- Il gusto è amaro/acre, il caffè è blando e acquoso.

### SOLUZIONI



**FINE** ◀  
SLOWER  
EXTRACTION

Adattare e riprovare



▶ **COARSE**  
FASTER  
EXTRACTION

Adattare e riprovare



PRESSARE SEMPRE  
UNIFORMEMENTE  
Adattare e riprovare

Pressare applicando una pressione di 15-20 kg. Il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

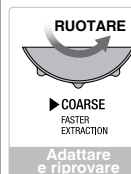
Utilizzare lo strumento di dosaggio di precisione the Razor™ per dosare il caffè al giusto livello.



### ESTRAZIONE ECCESSIVA

- Il flusso di caffè inizia dopo 13 secondi.
- Il flusso esce a gocce o non viene erogato affatto.
- La crema ha un colore scuro e presenta delle macchie.
- L'espresso ha un colore marrone molto scuro.
- Il caffè ha un gusto amaro e sa di bruciato.

### SOLUZIONI



**FINE** ◀  
SLOWER  
EXTRACTION

Adattare e riprovare



▶ **COARSE**  
FASTER  
EXTRACTION

Adattare e riprovare



PRESSARE SEMPRE  
UNIFORMEMENTE  
Adattare e riprovare

Pressare applicando una pressione di 15-20 kg. Il bordo superiore del cappuccio in metallo sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

Utilizzare lo strumento di dosaggio di precisione the Razor™ per dosare il caffè al giusto livello.

	MACINATURA	DOSE DI CAFFÈ MACINATO	PRESSATURA
<b>ESTRAZIONE ECCESSIVA</b> AMARO • ASTRINGENTE	Troppo fine	Eccessiva Utilizzare the Razor per livellare	Troppo pesante
<b>EQUILIBRATA</b>	Ottimale	8 - 10 g (1 tazza) 15 - 18 g (2 tazze)	15 - 20 kg
<b>ESTRAZIONE NON SUFFICIENTE</b> BLANDO • ASPRO	Troppo grossa	Non sufficiente Aumentare la dose e utilizzare the Razor per livellare	Troppo leggera



## Manutenzione e pulizia

### DISPLAY TOUCH A COLORI

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

### SOSTITUIRE IL FILTRO DELL'ACQUA



Il filtro dell'acqua fornito contribuisce a impedire l'accumulo di calcare all'interno e sulla superficie di diversi componenti interni. Sostituire il filtro dell'acqua, dopo 3 mesi o una volta filtrati 40 l d'acqua, ridurrà la necessità di decalcificare l'apparecchio.

Il limite di 40 l è basato su un livello di durezza dell'acqua pari a 4. Se si utilizza acqua con livello di durezza pari a 2, il limite può essere portato a 60 l.



### NOTA

Per acquistare i filtri dell'acqua, visitare il sito Web di Sage®.

### CICLO DI PULIZIA

Sul display LCD verrà visualizzato un messaggio quando è richiesto un ciclo di pulizia. Si tratta di un ciclo di risciacquo diverso dalla decalcificazione. Seguire le istruzioni sul display.

### DECALCIFICAZIONE

Con l'uso regolare dell'apparecchio, l'acqua dura può causare accumulo di minerali all'interno o sulla superficie di diversi componenti interni, riducendo così il flusso e la temperatura di estrazione e la potenza della macchina, e influenzando inoltre il gusto del caffè espresso. Anche se si utilizza il filtro dell'acqua in dotazione, si consiglia di eseguire la decalcificazione in caso di accumulo di calcare nel serbatoio dell'acqua.

Aprire il menu Impostazioni e selezionare "Ciclo di decalcificazione". Seguire le istruzioni sul display.



### ATTENZIONE

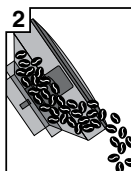
Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso o svuotato completamente durante la decalcificazione.

## PULIRE IL MACINACAFFÈ CONICO

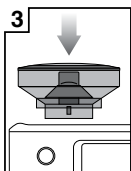
Questo ciclo di pulizia del macinacaffè rimuove l'accumulo di olio sulle macine, che può influire sul funzionamento della macchina.



1  
Sbloccare il portacicchi



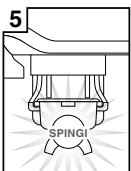
2  
Svuotare il portacicchi



3  
Riposizionare il portacicchi



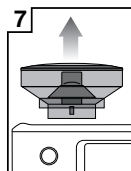
4  
Bloccare il portacicchi



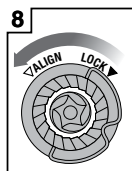
5  
Avviare il macinacaffè a vuoto



6  
Sbloccare il portacicchi



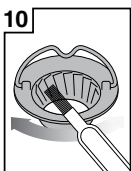
7  
Rimuovere il portacicchi



8  
Sbloccare la macina superiore



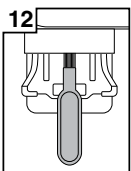
9  
Rimuovere la macina superiore



10  
Pulire la macina superiore con lo spazzolino



11  
Pulire la macina inferiore con lo spazzolino



12  
Pulire il condotto con lo spazzolino



### ATTENZIONE

Si deve fare molta attenzione poiché le macine del macinacaffè sono estremamente affilate.

## PULIRE LA LANCIA VAPORE

- La lancia vapore deve sempre essere pulita dopo la montatura del latte. Pulire la lancia vapore con un panno umido.
- L'ostruzione di uno qualsiasi dei fori sulla punta della lancia vapore potrebbe comportare una schiumatura meno efficace.
- Selezionare "Impostazioni" > "Pulizia lancia vapore" e seguire le istruzioni sul display.

## PULIRE I FILTRI E IL PORTAFILTRO

- I filtri e il portafiltro devono essere sciacquati in acqua calda subito dopo l'uso per rimuovere tutti i residui di oli del caffè.
- Se uno o diversi fori del filtro sono ostruiti, liberare il foro/i fori utilizzando l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.
- Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.

## PULIRE IL DISCO FORATO

- L'interno del gruppo di erogazione e il disco forato devono essere puliti con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè macinato.
- Eseguire periodicamente il lavaggio della macchina. Posizionare il filtro vuoto e il portafiltro nel gruppo di erogazione. Toccare il pulsante "Estrai" e far scorrere un po' d'acqua per lavare via eventuali residui di caffè.

## PULIRE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E IL VANO PORTAOGGETTI

- Il vassoio raccogligocce deve essere rimosso, svuotato e pulito a intervalli regolari, in particolare quando l'indicatore del vassoio raccogligocce mostra la scritta "Svuota".
- Rimuovere la griglia dal vassoio raccogligocce. Sollevare il separatore e smaltire eventuali residui di caffè. È anche possibile rimuovere l'indicatore "Svuota" dal vassoio raccogligocce tirandolo verso l'alto per rilasciare i ganci laterali. Lavare tutti i componenti con acqua tiepida e sapone, usando un panno morbido. Sciacquare e asciugare a fondo.
- Il vano portaoggetti (situato dietro il vassoio raccogligocce) può essere rimosso e pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.



### NOTA

Tutti i componenti devono essere lavati a mano utilizzando acqua tiepida e un detergente per panni delicato. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie. Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

## PULIRE L'INVOLUCRO ESTERNO E IL VASSOIO PER IL RISCALDAMENTO DELLE TAZZE

L'involucro esterno e il vassoio per il riscaldamento delle tazze possono essere puliti con un panno morbido e umido. Lucidare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

## CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA

Prima di riporre la macchina, premere il pulsante POWER (alimentazione) per spegnerla e scollegarla dalla presa di alimentazione. Rimuovere i chicchi di caffè inutilizzati dal portachicchi, pulire il macinacaffè (vedere pag. 14), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogligocce. Assicurarsi che la macchina sia fredda, pulita e asciutta. Inserire tutti gli accessori nel vano portaoggetti. Conservare in posizione verticale. Non posizionare alcun oggetto sull'elettrodomestico.



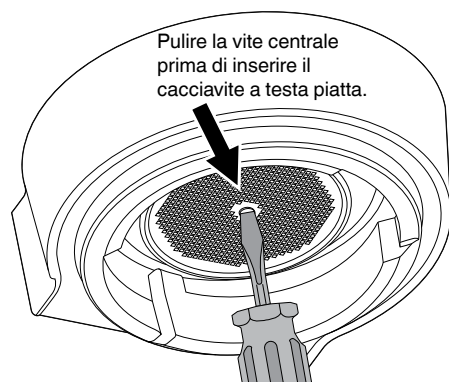
### ATTENZIONE

Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

## SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE IN SILICONE

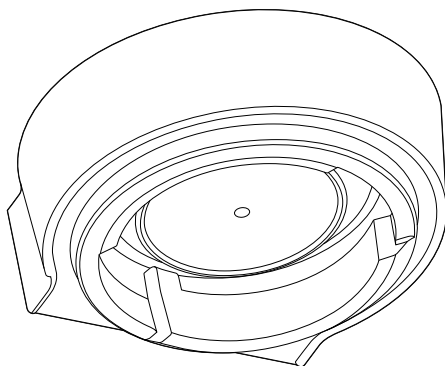
Nel tempo la guarnizione in silicone attorno al disco forato dovrà essere sostituita per garantire le condizioni ottimali per l'estrazione.

1. Premere il pulsante **POWER** per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione.
2. Rimuovere con delicatezza il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliocce, facendo particolare attenzione se sono pieni.
3. Utilizzando uno spiedo o uno strumento simile, pulire il foro centrale della vite da eventuali residui di caffè.
4. Inserire l'estremità di un cacciavite a testa piatta nel foro centrale. Ruotare in senso antiorario per allentare la vite.



5. Una volta allentata, rimuovere con delicatezza la vite e il disco forato in acciaio inossidabile e metterli da parte. Prendere nota di quale parte del disco forato è rivolta verso il basso. Questo renderà più semplice rimontare l'elettrodomestico. Lavare il disco forato in acqua tiepida e sapone, quindi asciugarlo a fondo.

6. Rimuovere la guarnizione in silicone con le dita o con delle pinze a becco lungo. Inserire la nuova guarnizione con il lato liscio davanti e il lato scanalato rivolto verso l'esterno.



7. Reinserire il disco forato, quindi riposizionare la vite. Avvitare con le dita in senso orario per 2-3 giri, quindi inserire il cacciavite a testa piatta per stringere la vite fino a quando è a livello con la superficie del disco forato. Non stringere eccessivamente le viti.
8. Reinserire il vassoio raccogliocce e il serbatoio dell'acqua.

Per ordinare altre guarnizioni in silicone o richiedere consulenze, contattare il servizio clienti Sage® o visitare il sito web di Sage.

## TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Premere il pulsante **POWER** (alimentazione) per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione. Rimuovere i chicchi di caffè inutilizzati dal portachicchi, pulire il macinacaffè, quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliocce. Assicurarsi che la macchina sia fredda, pulita e asciutta. Inserire tutti gli accessori nel vano portaoggetti. Conservare in posizione verticale. Non posizionare alcun oggetto sull'elettrodomestico.



## Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE SEMPLICE
<b>L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione. Non viene erogata acqua calda.</b>	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	L'apparecchio necessita di decalcificazione.	Avviare ciclo di decalcificazione.
	Macinatura troppo fine e/o troppo caffè nel filtro e/o pressatura eccessiva e/o filtro ostruito.	Vedere di seguito la voce "Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato".
<b>Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato.</b>	La macinatura del caffè è troppo fine.	Scegliere una macinatura leggermente più grossa. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 ed "Estrazione eccessiva" a pag. 12.
	Troppo caffè nel filtro.	Ridurre la dose di caffè. Consultare le sezioni "Dosaggio" a pag. 9 ed "Estrazione eccessiva" a pag. 12. Dopo la pressatura, livellare la dose di caffè utilizzando l'accessorio the Razor™.
	Pressatura eccessiva del caffè.	Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	Il filtro potrebbe essere ostruito.	Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.
	L'apparecchio necessita di decalcificazione.	Avviare ciclo di decalcificazione.
<b>L'acqua non passa (la macchina produce un forte rumore).</b>	Il serbatoio dell'acqua è vuoto o il livello dell'acqua è al di sotto del segno MIN.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	C'è un errore nell'impostazione di pulizia.	Eseguire il ripristino dei dati di fabbrica ("Impostazioni" > "Ripristino valori di fabbrica").

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>Il caffè espresso esce troppo velocemente.</b>	La macinatura del caffè è troppo grossa.	Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 ed "Estrazione non sufficiente" a pag. 12.
	Troppo poco caffè nel filtro.	Incrementare la dose di caffè. Consultare le sezioni "Dosaggio" a pag. 9 ed "Estrazione non sufficiente" a pag. 12. Dopo la pressatura utilizzare l'accessorio the Razor™ per rimuovere il caffè in eccesso.
	Pressatura del caffè non sufficiente.	Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
<b>Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro.</b>	Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.	Assicurarsi che il portafiltro sia inserito completamente e avvitato fino a incontrare resistenza.
	Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.	Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
	Troppo caffè nel filtro.	Ridurre la dose di caffè. Consultare la sezione "Dosaggio" a pag. 9. Dopo la pressatura, livellare la dose di caffè utilizzando l'accessorio the Razor.
	La guarnizione in silicone attorno al disco forato deve essere sostituita per garantire che il portafiltro sia ben fissato nel gruppo di erogazione.	Consultare la sezione "Sostituire la guarnizione in silicone" a pag. 16.
<b>Non c'è vapore.</b>	L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura funzionale.	Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura funzionale.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	L'apparecchio necessita di decalcificazione.	Avviare ciclo di decalcificazione.
	La lancia vapore è ostruita.	Consultare "Pulire la lancia vapore" a pag. 15.
<b>Si sente un suono simile a quello di una pompa durante l'estrazione del caffè o la montatura del latte.</b>	È in corso il normale funzionamento della pompa.	Non è necessaria alcuna azione poiché si tratta del normale funzionamento della macchina.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>Il caffè non è sufficientemente caldo.</b>	Tazze non preriscaldate.	Sciacquare le tazze in acqua corrente calda e posizionarle sul vassoio di riscaldamento.
	Portafiltro non preriscaldato.	Sciacquare il portafiltro in acqua corrente calda. Asciugare a fondo.
	Il latte non è abbastanza caldo (nel caso di cappuccino o caffelatte ecc.).	Assicurarsi che il sensore sia a contatto. Regolare le impostazioni per la temperatura del latte sul display.
	È necessario regolare la temperatura dell'acqua.	Aumentare la temperatura di estrazione nel menu Impostazioni.
<b>Non c'è crema.</b>	Pressatura del caffè non sufficiente.	Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	La macinatura del caffè è troppo grossa.	Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" a pag. 9 ed "Estrazione non sufficiente" a pag. 12.
	Il caffè in chicchi o premacinato non è fresco.	Se si utilizzano chicchi di caffè interi, scegliere chicchi appena tostati con un'indicazione della data di tostatura e consumarli tra 5 e 20 giorni dopo tale data. Se si utilizza caffè premacinato, consumarlo entro una settimana dalla macinatura.
	Il filtro potrebbe essere ostruito.	Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia. Se i fori restano ostruiti, far sciogliere una capsula di detergente in acqua calda e immergere il filtro e il portafiltro nella soluzione per circa 20 minuti. Sciacquare a fondo.
	Si stanno utilizzando filtri a parete singola per il caffè premacinato.	Assicurarsi di utilizzare i filtri a parete doppia per il caffè premacinato.
<b>Perdite d'acqua.</b>	Funzione lavaggio automatico. Subito dopo le funzioni Espresso, Acqua calda e Vapore, la macchina avvierà un lavaggio che manderà acqua nel vassoio raccogliocce. Ciò garantisce che l'elemento riscaldante thermocoil sia alla temperatura ottimale.	Assicurarsi che il vassoio raccogliocce sia ben fissato e svuotato ogni volta che viene mostrato l'indicatore "Svuota".
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	La guarnizione in silicone attorno al disco forato deve essere sostituita per garantire che il portafiltro sia ben fissato nel gruppo di erogazione.	Consultare la sezione "Sostituire la guarnizione in silicone" a pag. 16.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>La macchina è accesa ma smette di funzionare.</b>	Il dispositivo termico di protezione potrebbe essersi attivato a causa del surriscaldamento della pompa o del macinacaffè.	Premere il pulsante POWER per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di alimentazione. Lasciar raffreddare per 30-60 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza Sage.
<b>Il caffè non esce dal macinacaffè.</b>	Non sono presenti chicchi di caffè nel portachicchi.	Riempire il portachicchi con chicchi di caffè freschi.
	Il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè sono ostruiti.	Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico" a pag. 14.
	Acqua/umidità nel contenitore o nel condotto di uscita del macinacaffè.	Pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico" a pag. 14. Assicurarsi che le macine siano completamente asciutte prima di rimontare l'apparecchio. È possibile utilizzare un asciugacapelli per soffiare aria nel contenitore del macinacaffè.
<b>Troppo/troppo poco caffè macinato viene erogato nel filtro.</b>	Le impostazioni della quantità di caffè macinato non sono adatte alla macinatura utilizzata.	Utilizzare il pulsante della durata di macinatura per aumentare o ridurre la quantità di caffè macinato selezionata. Consultare le sezioni "Dosaggio" a pag. 9 ed "Guida all'estrazione" a pag. 12.
<b>Troppo/troppo poco caffè espresso viene erogato nella tazza.</b>	È necessario regolare i volumi erogati e/o le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura.	Regolare le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. Consultare le sezioni "Impostare il grado di macinatura" e "Dosaggio" a pag. 9 e "Guida all'estrazione" a pag. 12.
<b>Il macinacaffè produce un forte rumore.</b>	Ostruzione o oggetto estraneo nel macinacaffè.	Rimuovere il portachicchi, verificare l'eventuale presenza di scarti o ostruzioni. Se necessario, pulire e liberare il contenitore o il condotto di uscita del macinacaffè. Consultare la sezione "Pulire il macinacaffè conico" a pag. 14.

# *the Barista Touch™*

SES880



NL SNESTARTGIDS

# **Sage®**



## Inhoud

- 2 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 5 Onderdelen
- 7 Functies
- 13 Onderhoud en reiniging
- 17 Problemen oplossen

# SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

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

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Het wordt aanbevolen een aard-

lekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.

- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

- Als het apparaat:
  - onbeheerd wordt achtergelaten
  - wordt schoongemaakt
  - wordt verplaatst
  - in elkaar wordt gezet, of
  - wordt opgeborgen
- Schakel dan altijd de espressomachine uit door op de POWER-knop te drukken. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in deze gids. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.
- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaatst het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de het espresso-apparaat kan beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het portafilter stevig op zijn plaats zit en in de zetgroep is bevestigd voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwijder het portafilter nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat.
- Alleen voor te verwarmen kopjes mogen bovenop het apparaat mogen geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoongemaakt.

- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Onderhoud anders dan reiniging moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage®-servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet op het afdruipegedeelte van een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een afgesloten ruimte of een kast.
- Wees voorzichtig bij het ontkalken omdat hete stoom kan vrijkomen. Zorg er vóór het ontkalken voor dat de opvangbak leeg is en op zijn plaats zit. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor verdere instructies.
- Gebruik de molen niet zonder

dat het deksel van de bonencontainer op zijn plaats zit. Houd vingers, handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de bonencontainer.

## **SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER**

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



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

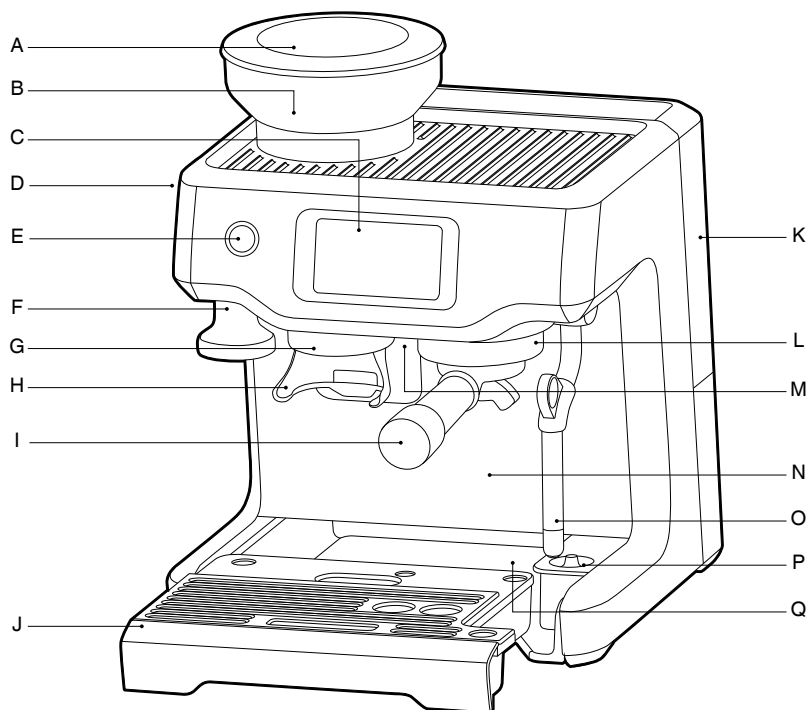


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

**ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK  
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



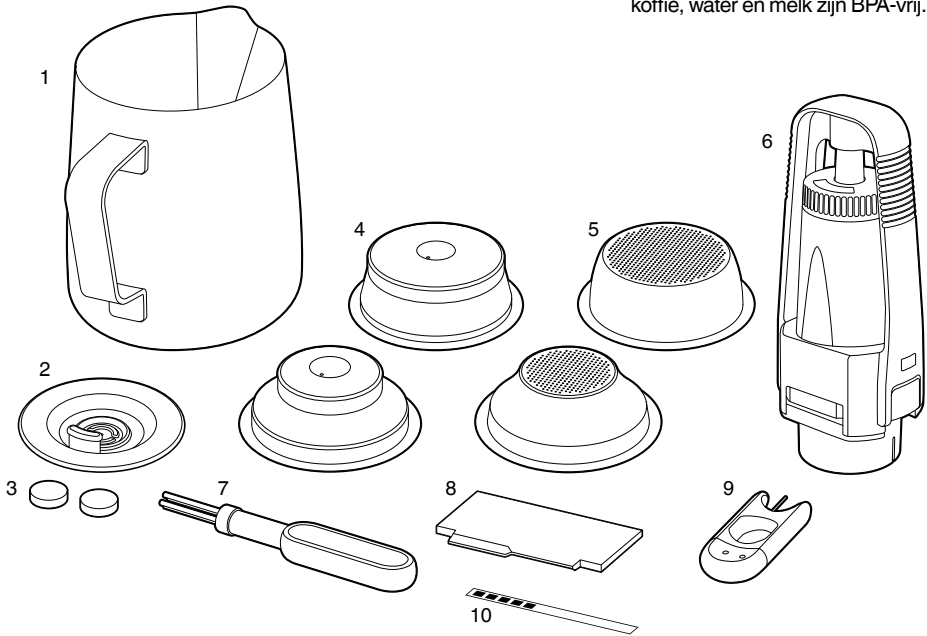
## Onderdelen



- |  |  |
|--|--|
| A. Bonencontainer 250 g                      | J. Verwijderbare opvangbak voor scheiden van natte en droge koffie |
| B. Geïntegreerde kegelvormige koffiemolen    | K. Verwijderbaar waterreservoir van 2 l                            |
| C. Bediening op touchscreen                  | L. Zetgroep  |
| D. Keuzeschakelaar MAALGRAAD                 | M. Heetwateruitloop  |
| E. Knop POWER                                | N. Extragrote ruimte voor grote koppen                             |
| F. Geïntegreerde, verwijderbare tamper 54 mm | O. Eenvoudig te reinigen stoompijpje                               |
| G. Maalopening                               | P. Temperatuursensor voor melk                                     |
| H. Handsfree molenhouder                     | Q. Opbergbak (achter de opvangbak)                                 |
| I. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm     |  |

**CE** **Classificatiegegevens**  
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz 1380 – 1650 W

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



## ACCESSOIRES

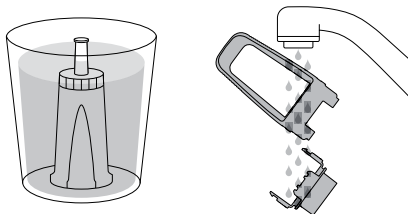
1. Melkkan van roestvrij staal
2. Reinigingschijf
3. Reinigingstabletten
4. Filterbakjes met dubbele wand (1 Cup en 2 Cup)  
Gebruik met voorgemalen koffie.
5. Filterbakjes met enkele wand (1 Cup en 2 Cup)  
Gebruik voor het malen van verse hele koffiebonen.
6. Waterfilter en houder
7. Reinigingsborstel
8. De Razor™-doseringstool
9. Reinigingstool voor stoompijpe
10. Teststrip voor waterhardheid



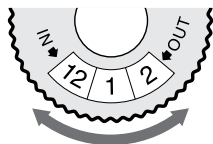
## Functies

### INSTALLATIE VAN HET WATERFILTER

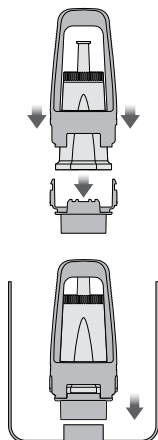
- Haal het waterfilter en de waterfilterhouder uit de plastic verpakking.
- Laat het filter 5 minuten in koud water weken.
- Was de filterhouder af met koud water.



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



- Plaats het filter in de twee delen van de filterhouder.
- Om de samengestelde filterhouder in het waterreservoir te plaatsen, zorgt u dat het onderstuk van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



- Vul het waterreservoir met koud water, schuif het terug op zijn plaats aan de achterkant van het apparaat en zet het vast.

### EERSTE GEBRUIK

1. Druk op knop POWER om het apparaat aan te zetten.
2. Volg de instructies op het scherm om u te helpen bij het instellen van het eerste gebruik.
3. Nadat de installatie is voltooid, meldt de machine dat deze klaar is voor gebruik.

< Your Barista Touch is now ready

Select the guide to find out more about your Barista Touch or exit to proceed to your drink selection



Guide

Het apparaat staat nu in STAND-BYMODUS.

4. Tik op Gids en het apparaat leidt u stapsgewijs door het maken van uw eerste kop koffie. Tik op het ✓ aan en ga naar het drankmenu of tik op < om de set-up te herhalen. Ga naar het menu Instellingen om de Gids op elk gewenst moment te herhalen.

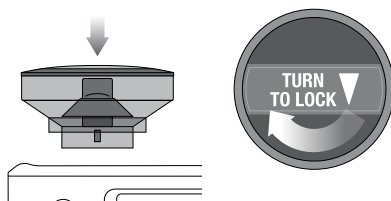


### OPMERKING



Als uw waterhardheid 4 of 5 is tijdens het testen, is het bijzonder raadzaam over te stappen op een andere bron van water.

### BONEN MALEN

Zet de bonencontainer op zijn plaats aan de bovenkant van het apparaat. Draai aan de knop om hem te vergrendelen. Vul de container met verse bonen.



## DRANKKEUZE

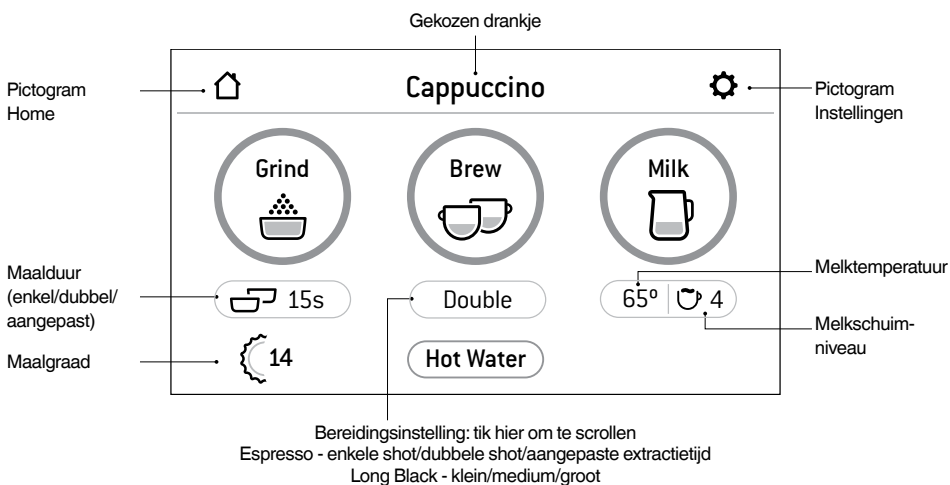
Tik op het pictogram Home  om het drankmenu te openen. Veeg en maak uw keuze. Tik op het pictogram voor hulp en tips  om de Gids van de Barista Touch™ weer te geven.



## OPMERKING

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

## SCHERM MET DRANKJES

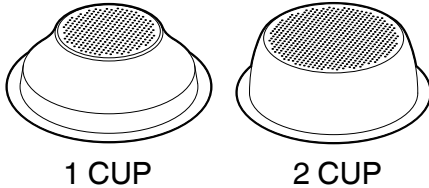


## MAALGRAAD INSTELLEN

### Uw filterbakje kiezen

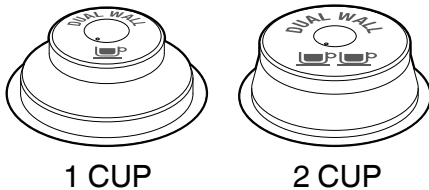
#### Filterbakjes met enkele wand

Gebruik filterbakjes met enkele wand bij het malen van verse hele koffiebonen.



#### Filterbakjes met dubbele wand

Gebruik filterbakjes met dubbele wand bij gebruik van voorgemalen koffie.



### Maalgraad selecteren

Selecteer op het touchscreen het gekozen filterbakje via het menu onder de knop Maling.

### Automatisch doseren

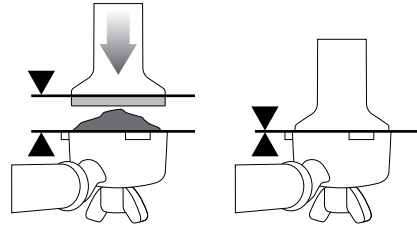
- Tik één keer op de knop Maling, of druk op het portafilter en laat het los om de molenschakelaar te activeren. Laat versgemalen koffie het portafilter vullen.
- Het malen stopt automatisch, maar als u wilt stoppen met malen voordat de cyclus is voltooid, drukt u op het portafilter en laat u het weer los.

### Handmatig doseren

- Als u liever handmatig doseert, houdt u het portafilter ingedrukt om de molenschakelaar te activeren. Het portafilter moet hierbij in de molenhouder zitten. Houd het portafilter ingedrukt totdat de gewenste hoeveelheid gemalen koffie is gedoseerd.
- Laat het portafilter los om te stoppen met malen. Zo wordt de molenschakelaar vrijgegeven en stopt de molen met malen.

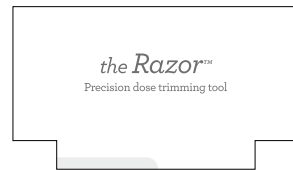
### De gemalen koffie aandrukken

- Druk de koffie stevig aan zodra het malen is voltooid.
- Als richtlijn kunt u aanhouden dat de bovenkant van de metalen tamperrand zich op dezelfde hoogte moet bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken van de koffie.

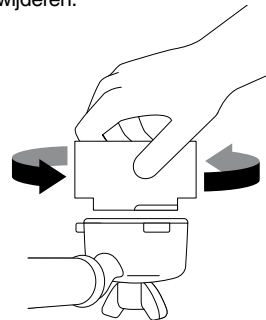


### De juiste hoeveelheid trimmen

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



- Steek de Razor™-doseringsstool in het filterbakje totdat de tool op de rand van het bakje rust.
- Draai de Razor™-doseringsstool heen en weer terwijl u het portafilter in een hoek boven de uitklopbak houdt om overtollige gemalen koffie te verwijderen.



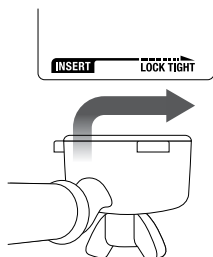
- Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om te zorgen voor een goede afdichting in de zetgroep.

## De zetgroep spoelen

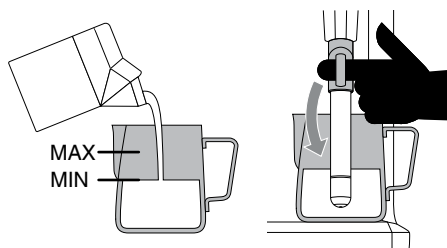
Voordat u het portafilter in de zetgroep plaatst, laat u kort even water door de zetgroep lopen door op de knop Bereiding te tikken. Dit zorgt voor een stabiele temperatuur voorafgaand aan de extractie.

## Het portafilter plaatsen

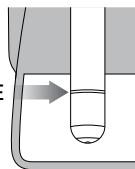
Plaats het portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



## MELK TEXTUREREN

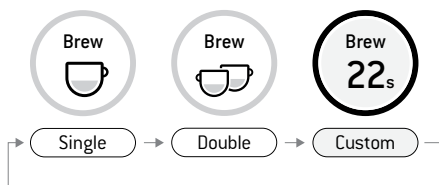


MELK MOET  
VOORBIJ DEZE  
RING KOMEN



## ESPRESSO-EXTRACTIE

Tik op de knop Bereiding op het scherm om de extractie te starten. U kunt schakelen tussen enkele shot, dubbele shot of Aangepast door op de bijbehorende knoppen te tikken. De duur is vooraf ingesteld maar kan worden aangepast.



## HANDMATIG INSTELLEN

Houd de knop Bereiding ongeveer 2 seconden ingedrukt om naar de handmatige extractiemodus te gaan. Tik op de knop Bereiding om de extractie te starten, en tik opnieuw om de extractie te stoppen.

## OPMERKING

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

Onder de knop Melk worden de temperatuur en het schuimniveau weergegeven. Deze zijn vooraf ingesteld op basis van het gekozen drankje, maar u kunt deze opties aanpassen door erop te tikken.

Tik om te beginnen op Melk. Op het scherm wordt de temperatuur van de melk weergegeven terwijl deze opwarmt. Het textureren van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt. Til het stoompijpje op om de melkkan van het onderstuk te halen. Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek. Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.

## OPMERKING

Het is raadzaam het stoompijpje voorafgaand aan het textureren even te spoelen door op de knop Melk te tikken. Als u nogmaals op deze knop tikt, wordt de stoomgeneratie stopgezet.

## HANDMATIG MELK TEXTUREREN

De opties voor automatisch melk textureren en automatisch uitschakelen zijn bij de handmatige modus uitgeschakeld. Til het stoompijpe op. Begin met opschuimen door op de knop te tikken. Wanneer het opschuimen klaar is, tikt u op de knop Melk om te stoppen.

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



### VOORZICHTIG: VERBRANDINGSGEVAAR

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

Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.



### OPMERKING

- Na 90 seconden aanhoudend stomen, schakelt het apparaat de stoomfunctie automatisch uit.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde melkkan van roestvrij staal om melk op te schuimen. Het gebruik van een glazen of plastic kan om melk op te schuimen, kan tot gevaarlijke situaties leiden.

## AMERICANO

Er zijn 3 vooraf ingestelde opties voor Americano: Klein (180 ml), Medium (240 ml) en Groot (360 ml). Koffie malen, aandrukken en portafilter in de zetgroep plaatsen. Zet uw kopje onder de uitloop van het portafilter en de wateruitloop. Eerst komt er heet water uit de uitloop, en daarna begint de espresso-extractie.

## CAFÉ CREMA

Er zijn 3 vooraf ingestelde opties voor Café Crema, Klein (120 ml), Medium (150 ml), Groot (180 ml). Plaats het filterbakje voor één kopje en stel de molen in op een grovere maalgraad zoals aangegeven op het scherm.

## HEET WATER

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

Tik op Heet water op het scherm om deze functie te starten en stoppen.

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



### OPMERKING


Heet water en espresso kunnen niet tegelijkertijd doorlopen.

## NIEUW DRANKJE TOEVOEGEN

Tik in het menu op Nieuw toevoegen om een aangepast drankje te maken. U kunt parameters aanpassen op basis van een standaardstijl en uw eigen stijl opslaan.



### Add New

Nadat u de parameters handmatig heeft aangepast, kunt u ook op het kleine pictogram  tikken om de huidige instelling op te slaan.




### TIPS

Zorg dat de opvangbak stevig op zijn plaats is gedruwd, en dat u deze leegt wanneer u daarom wordt gevraagd.

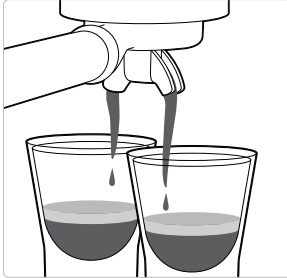







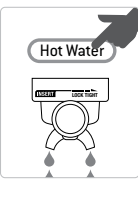


## MODUS VOOR AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Het apparaat schakelt na 30 minuten automatisch over naar de modus AUTO OFF.

## INSTELLINGEN

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

# GIDS VOOR KOFFIEZETTEN

CORRECTE EXTRACTIE	ONDEREXTRACTIE	OVEREXTRACTIE
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 8 - 12 sec.</li> <li>• Stroom is langzaam, als warme honing</li> <li>• Crémelaagje is goudbruin met een fijne mousetextuur</li> <li>• Espresso is donkerbruin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 1 - 7 sec.</li> <li>• Stroom is snel, zoals water</li> <li>• Crémelaagje is dun en licht van kleur</li> <li>• Espresso is lichtbruin</li> <li>• Smaakt bitter/scherp, slap en waterig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stroom start na 13 sec.</li> <li>• Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet</li> <li>• Crémelaagje is donker en niet egaal</li> <li>• Espresso is heel donkerbruin</li> <li>• Smaakt bitter en verbrand</li> </ul>
<p><b>NA EXTRACTIE</b></p>	<p><b>OPLOSSINGEN</b></p>	<p><b>OPLOSSINGEN</b></p>
 <p><b>KOFFIEDIK VERWIJDEREN</b> Koffiedik heeft de vorm van een 'koffiepuck'. Is de puck nat, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.</p>	 <p><b>DRAAIEN</b> FINE SLOWER EXTRACTION Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>Grind 15 s MAALHOEVEELHEID VERHOGEN Aanpassen en opnieuw testen</p>	 <p><b>DRAAIEN</b> COARSE FASTER EXTRACTION Aanpassen en opnieuw testen</p>  <p>Grind 15 s MAALHOEVEELHEID VERMINDEREN Aanpassen en opnieuw testen</p>
 <p><b>FILTERBAKJE SPOELEN</b> Houd het filterbakje schoon om verstoppingen te voorkomen. Zet het portafilter in het apparaat vast zonder gemalen koffie in het filterbakje, en laat er heet water doorheen lopen.</p>	 <p><b>ALTIJD AANDRUKKEN TOT LIJN</b> Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken. Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p>	 <p><b>ALTIJD AANDRUKKEN TOT LIJN</b> Aanpassen en opnieuw testen</p> <p>Druk aan met een druk van 15 - 20 kg. De bovenkant van de metalen tamperrand moet zich op dezelfde hoogte bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken. Trim de puck op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.</p>

	MALING	MAALDOSERING	AANDRUKKEN
<b>OVERGEËXTRAHEERD</b> BITTER • ASTRINGENT	Te fijn	Te veel Gebruik Razor om te trimmen	Te hard
<b>PRECIES GOED</b>	Optimaal	8 - 10 g (1 kopje) 15 - 18 g (2 kopjes)	30 - 40 lbs (15 - 20 kg)
<b>ONDER-GEËXTRAHEERD</b> ONDERONTWIKKELD • ZUUR	Te grof	Te weinig Vergroot de dosering en gebruik Razor om te trimmen	Te licht

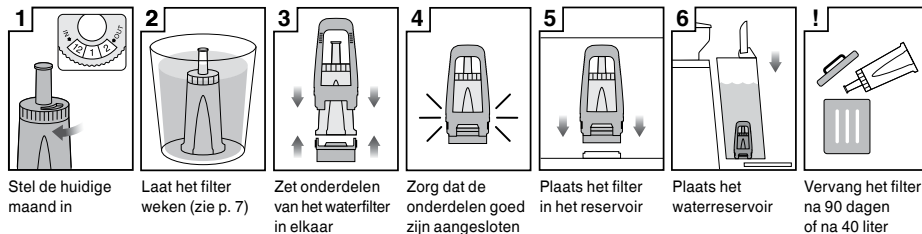


## Onderhoud en reiniging

### KLEURENDISPLAY MET TOUCHSCREEN

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

### HET WATERFILTER VERVANGEN



Het meegeleverde waterfilter helpt kalkaanslag te voorkomen in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat. Door het waterfilter om de 3 maanden of na 40 liter te vervangen, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken.

De limiet van 40 liter is gebaseerd op waterhardheidsniveau 4. Als u zich in een gebied met niveau 2 bevindt, kunt u dit verhogen tot 60 liter.



### OPMERKING

Ga naar de Sage®-website om waterfilters te kopen.

### REINIGINGSCYCLUS

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

### ONTKALKING

Na regelmatig gebruik kan hard water in en op veel van de functionele onderdelen in het apparaat kalkaanslag veroorzaken. Dit heeft een negatieve invloed op de doorstroming, bereidingstemperatuur, kracht van het apparaat en smaak van de espresso. Zelfs als u het meegeleverde waterfilter gebruikt, is het raadzaam het apparaat te ontkalken als er sprake is van kalkaanslag in het waterreservoir.

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



### WAARSCHUWING

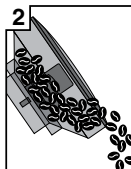
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd of volledig worden geleegd tijdens het ontkalken.

## DE MOLEN MET KEGELVORMIGE MAAELEMENTEN REINIGEN

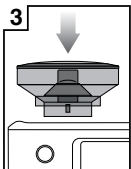
Deze reinigingscyclus verwijdert olieresten op de maalementen die de prestaties kunnen verminderen.



1  
Ontgrendel de container



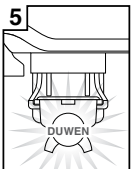
2  
Maak de container leeg



3  
Plaats de container terug



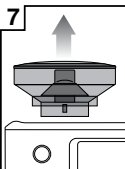
4  
Vergrendel de container



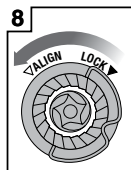
5  
Laat molen draaien tot deze leeg is



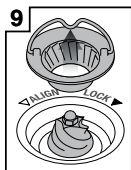
6  
Ontgrendel de container



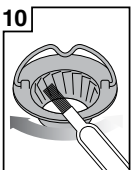
7  
Haal de container van de molen



8  
Ontgrendel bovenste maalement



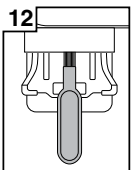
9  
Verwijder bovenste maalement



10  
Reinig bovenste maalement met borstel



11  
Reinig onderste maalement met borstel



12  
Reinig trechter met borstel



### WAARSCHUWING

Wees voorzichtig, want de maalementen zijn zeer scherp.

## HET STOOMPIJPJE REINIGEN

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

## DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

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

## DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

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

## DE OPVANG- EN OPBERGBAK REINIGEN

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



## OPMERKING

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

## DE BEHUIZING EN VERWARMINGSPLAAT VOOR KOPJES REINIGEN

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

## UW APPARAAT OPBERGEN

Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u uw apparaat opbergt. Haal ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon (zie pagina 14) en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg. Zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



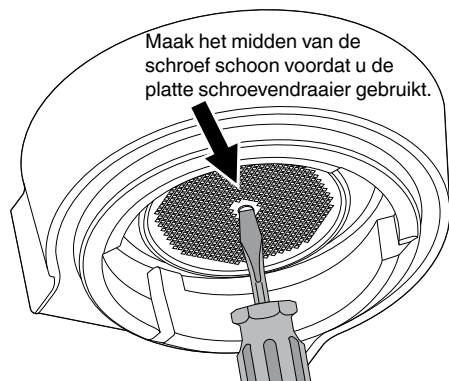
## WAARSCHUWING

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

## DE SILICONEN AFDICHTING VERVANGEN

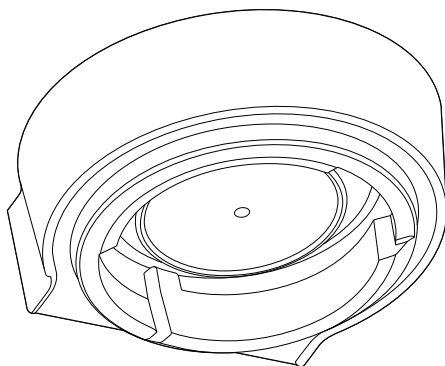
Na verloop van tijd moet de siliconen afdichting rond de druppelplaat worden vervangen voor optimale koffieprestaties.

1. Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder voorzichtig het waterreservoir en de opvangbak. Let vooral goed op als ze vol zijn.
3. Gebruik een prikker of iets soortgelijks om eventuele koffieresten uit het midden van de schroef te verwijderen.
4. Steek een platte schroevendraaier in het midden van de schroef. Draai tegen de klok in om de schroef los te draaien.



5. Eenmaal losgedraaid, verwijdert u voorzichtig de schroef en de druppelplaat van roestvrij staal. Bewaar deze op een veilige plek. Onthoud welke kant van de druppelplaat naar beneden was gericht. Zo kunt u deze daarna gemakkelijker terugplaatsen. Was de druppelplaat af in warm zeepsop en droog deze grondig af.

6. Verwijder de siliconen afdichting met uw vingers of een punttang. Plaats de nieuwe afdichting met de platte zijde naar beneden zodat de geribbelde zijde naar u toe is gericht.



7. Plaats de druppelplaat en vervolgens de schroef terug. Draai de schroef met uw vingers 2 of 3 keer met de klok mee en gebruik vervolgens de platte schroevendraaier om de schroef vast te draaien tot deze gelijk ligt met de druppelplaat. Draai de schroef niet te vast.
8. Plaats de opvangbak en het waterreservoir terug.

Neem contact op met de Sage-klantenondersteuning of ga naar de Sage®-website voor vervangende siliconen afdichtingen of advies.

## VERPLAATSEN EN OPBERGEN

Druk op de knop POWER om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Haal ongebruikte bonen uit de bonencontainer, maak de molen schoon en maak het waterreservoir en de opvangbak leeg. Zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Zorg dat alle accessoires in de opbergbak zitten. Bewaar het apparaat rechtop. Plaats er niets bovenop.



## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
<b>Er komt geen water uit de zetgroep. Geen heet water.</b>	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	De koffie is te fijn gemalen en/of er zit te veel koffie in het filterbakje en/of de koffie is te hard aangedrukt en/of de gaatjes in het filterbakje zijn verstopt.	Zie 'Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet' hieronder.
<b>Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet.</b>	Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een iets grovere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 9 en Overextractie op pagina 12.
	Er zit te veel koffie in het filterbakje.	Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 9 en Overextractie op pagina 12. Na het aandrukken overtollige koffie wegschraper met de Razor™-doseringstool.
	Koffie te stevig aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
<b>Er komt geen water uit de uitloop (het apparaat maakt lawaai).</b>	Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN.	Vul het waterreservoir.
	Er is een fout opgetreden tijdens het zuiveren.	Herstel de fabrieksinstellingen (Instellingen > Fabrieksinstellingen herstellen).

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Espresso loopt te snel door.</b>	Koffie is te grof gemalen.	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 9 en Onderextractie op pagina 12.
	Er zit niet genoeg koffie in het filterbakje.	Gebruik meer koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 9 en Onderextractie op pagina 12. Druk de koffie aan en gebruik de Razor™-doseringsstool om overtollige koffie weg te schrapen.
	Koffie is te licht aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
<b>Espresso loopt langs de rand van het portafilter.</b>	Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst.	Plaats het portafilter volledig in de zetgroep en draai totdat u weerstand voelt.
	Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje.	Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.
	Er zit te veel koffie in het filterbakje.	Gebruik minder koffie. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 9. Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringsstool.
	De siliconen afdichting rondom de druppelplaat moet worden vervangen om te zorgen dat het portafilter stevig in de zetgroep vastzit.	Raadpleeg de sectie De siliconen afdichting vervangen op pagina 16.
<b>Geen stoom.</b>	Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.	Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir helemaal omlaag om het te vergrendelen.
	Apparaat moet worden ontkalkt.	Voer een ontkalkingscyclus uit.
	Stoompijpe is verstopt.	Raadpleeg de sectie Het stoompijpe reinigen op pagina 15.
<b>Pulserend/pompend geluid tijdens de koffie-extractie of het stomen van melk.</b>	Dit is de normale werking van de pomp in het apparaat.	Geen actie vereist: dit is de normale werking van het apparaat.
	Waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Koffie is niet warm genoeg.</b>	Kopjes zijn niet voorverwarmd.	Spoel de kopjes om onder de heetwateruitloop en zet ze op de verwarmingsplaat.
	Portafilter is niet voorverwarmd.	Spoel het portafilter om onder de heetwateruitloop. Droog het portafilter grondig af.
	Melk is niet warm genoeg (bij het maken van een cappuccino of latte enz.).	Zorg ervoor dat de sensor contact maakt. Stel de melktemperatuur op het scherm in.
	De temperatuur van het water moet worden aangepast.	Verhoog de bereidingstemperatuur in het menu Instellingen.
<b>Geen crèmelaagje.</b>	Koffie is te licht aangedrukt.	Druk aan met een druk van 15 - 20 kg.
	Koffie is te grof gemalen.	Gebruik een iets fijnere maling. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 9 en Onderextractie op pagina 12.
	Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers.	Als u verse hele koffiebonen gaat vermalen, gebruik dan versgebrade koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5 - 20 dagen na die datum. Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen.
	Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. Als de gaatjes verstopt blijven, lost u een reinigingstablet op in heet water en laat u het filterbakje en het portafilter zo'n 20 minuten in de oplossing weken. Spoel ze grondig af.
	Filterbakjes met enkele wand worden gebruikt met voorgemalen koffie.	Gebruik filterbakjes met dubbele wand voor voorgemalen koffie.
<b>Water lekt.</b>	Automatische spoelfunctie. Onmiddellijk na de functies voor espresso, heet water en stoom, spuit het apparaat water in de opvangbak. Dit zorgt ervoor dat de thermospoel de optimale temperatuur heeft bereikt.	Zorg dat de opvangbak stevig op zijn plaats is geduwd, en dat u deze leegt wanneer u daarom wordt gevraagd.
	Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	De siliconen afdichting rondom de druppelplaat moet worden vervangen om te zorgen dat het portafilter stevig in de zetgroep vastzit.	Raadpleeg de sectie De siliconen afdichting vervangen op pagina 16.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.</b>	De thermische veiligheidsuitschakeling is mogelijk geactiveerd als gevolg van oververhitting van de pomp of molen.	Druk op de knop POWER om het apparaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het zo'n 30 - 60 minuten afkoelen. Neem contact op met de Sage-ondersteuning als het probleem aanhoudt.
<b>Er komt geen gemalen koffie uit de molen.</b>	Geen koffiebonen in de bonencontainer.	Vul de bonencontainer met verse koffiebonen.
	Geblokkeerde molenkamer of -trechter.	Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalementen reinigen op pagina 14.
	Water/vocht in de molenkamer en -trechter.	Reinig en verwijder de molenkamer en -trechter. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalementen reinigen op pagina 14. Zorg ervoor dat de maalementen goed droog zijn voordat u ze opnieuw in elkaar zet. U kunt eventueel een haardroger gebruiken om lucht in de molenkamer te blazen.
<b>Er komt te veel/te weinig gemalen koffie in het filterbakje.</b>	De maalhoeveelheid is incorrect ingesteld voor een bepaalde maalgraad.	Gebruik de knop voor de maalduur om de maalhoeveelheid te vergroten of verkleinen. Raadpleeg de sectie Dosering op pagina 9 en Gids voor koffiezetten op pagina 12.
<b>Er komt te veel/te weinig espresso in het kopje.</b>	De instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad en/of shotvolumes moeten worden aangepast.	Pas de instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad aan. Raadpleeg de sectie De maalgraad instellen op pagina 9, Dosering op pagina 9 en Gids voor koffiezetten op pagina 12.
<b>Molen maakt lawaai.</b>	Blokking of vreemd voorwerp in de molen.	Verwijder de bonencontainer, controleer deze op vuil of verstopping. Reinig en leeg de molenkamer en -trechter indien nodig. Raadpleeg de sectie De molen met kegelvormige maalementen reinigen op pagina 14.



## Opmerkingen

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

GBR

IRE

BRG Appliances Limited  
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): +44 (0)808 178 1650

Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

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

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

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

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
  - Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
  - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Vanwege voortdurende productverbetering kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.

Copyright BRG Appliances 2018.

SES880 D18