

the Barista Pro™



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

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

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@sageappliances.com.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

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



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

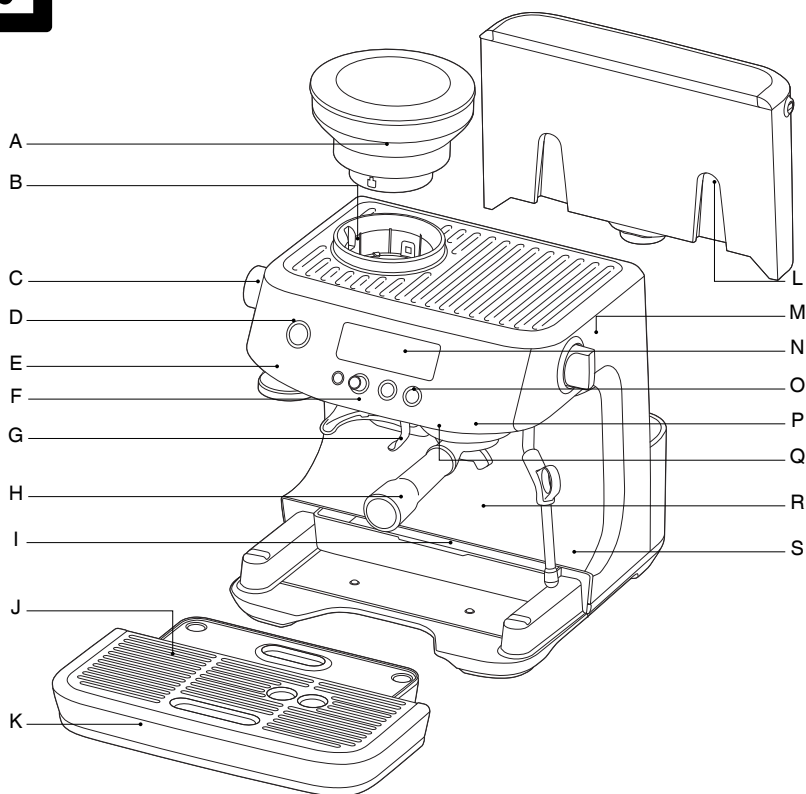


Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets des autorités locales désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

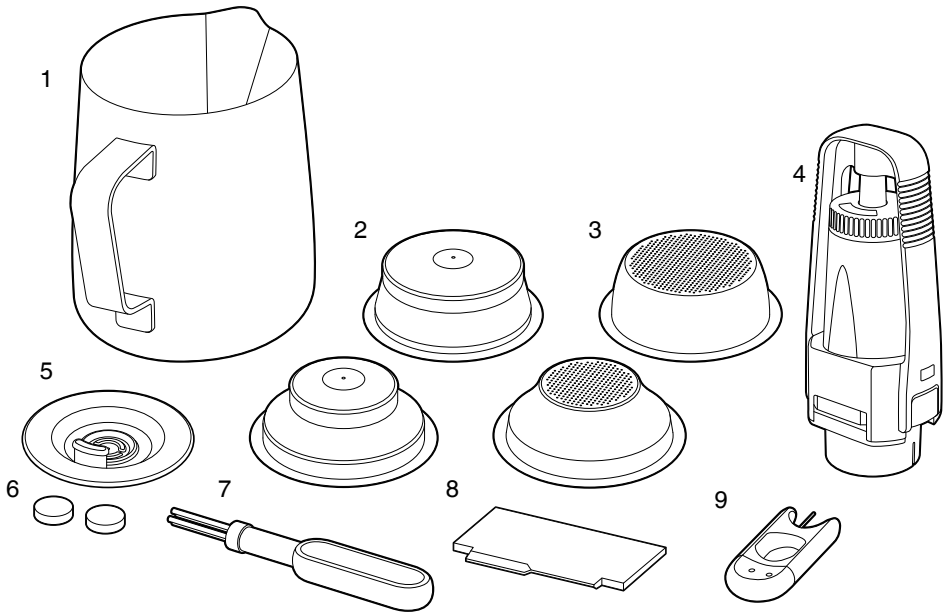


Composants



- A. Trémie à grains de 250 g**
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.
- B. Broyeur conique intégré**
- C. Sélecteur de degré de mouture**
Avec 30 réglages de mouture d'expresso de fin à grossier.
- D. Bouton d'alimentation**
- E. Dumeur amovible intégré de 54 mm**
- F. Sortie du broyeur**
- G. Support pour mouture**
- H. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm**
Avec buses disponibles dans le commerce.
- I. Tiroir de rangement (situé derrière le bac d'égouttage)**
Pour ranger les accessoires.
- J. Bac d'égouttage amovible avec grille**
- K. Bac d'égouttage amovible**
Avec témoin de remplissage du bac.
- L. Réservoir d'eau amovible de 2 L**
Avec filtres à eau remplaçables pour réduire le tartre et les impuretés.
- M. Molette de vapeur**
Avec sélecteur de contrôle pour la vapeur et l'eau chaude.
- N. Écran LCD**
Avec des animations sur la progression de la mouture et de l'extraction.
- O. Panneau de commande**
Avec les boutons menu, GRIND AMOUNT/FILTER SIZE, 1 tasse et 2 tasses.
- P. Groupe chauffant**
- Q. Sortie d'eau chaude dédiée**
Pour réaliser des cafés allongés et préchauffer les tasses.
- R. Hauteur importante**
- S. Buse vapeur pivotant sur 360 °**
S'ajuste facilement à la position idéale pour texturer le lait.

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



ACCESSOIRES

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

Matériaux sans BPA*

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



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



Caractéristiques du Barista Pro™

SYSTÈME DE CHAUFFE THERMOJET™

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

BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

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

DEGRÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

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

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

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

DOSAGE AUTOMATIQUE

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

MOUTURE AUTONOME

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

SYSTÈME D'AJUSTEMENT DE LA DOSE THE RAZOR™

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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA PRÉPARATION

Pour une saveur de café optimale.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PID

Contrôle de la température électronique PID pour une meilleure stabilité.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

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

PRÉ-INFUSION À BASSE PRESSION

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

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

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

FONCTION GALET SEC

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

GRAND BAC D'ÉGOUTTAGE

Avec plus d'espace de travail utilisable.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

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

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

REMPACEMENT DU FILTRE À EAU

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



REMARQUE

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



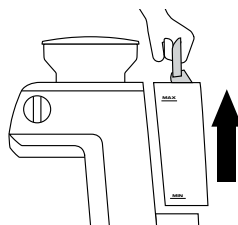
REMARQUE

Pour remplacer les filtres à eau, rendez-vous

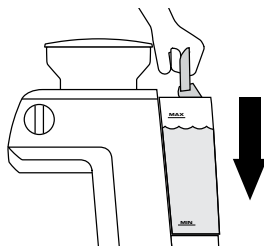
sur la page Web de Sage ou contactez le service client de Sage.

REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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



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



REMARQUE

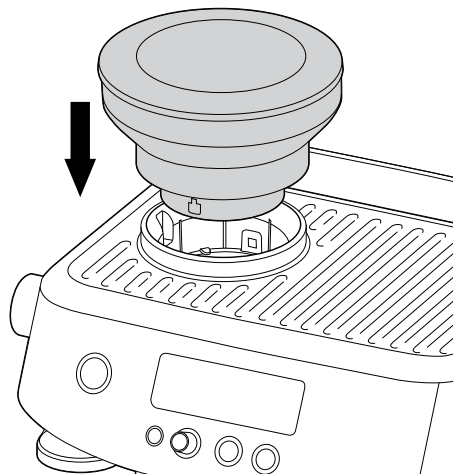
Remplacez l'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche et froide du robinet avant chaque utilisation.



Assemblage

FIXATION DE LA TRÉMIE

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



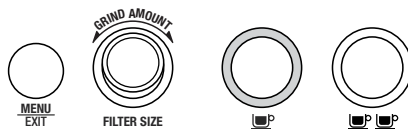
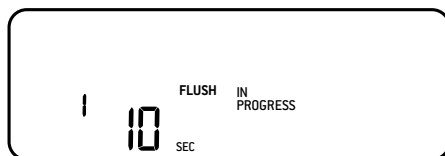
Tournez la molette pour fixer la trémie.
Remplissez de grains de café frais.



PREMIER CYCLE D'UTILISATION

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

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



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



Fonctions

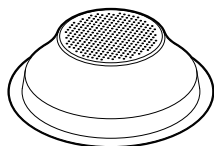
MISE HORS TENSION DE LA MACHINE

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

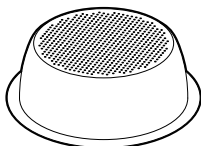
PANIER À FILTRE

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

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

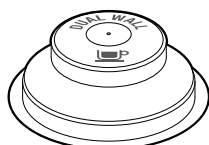


1 CUP



2 CUP

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



1 CUP



2 CUP

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

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

Les paniers à filtre sont conçus pour les doses suivantes :

Panier 1 TASSE = env. 8 - 10 g

Panier 2 TASSES = env. 19 - 22 g



REMARQUE

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

LA MOUTURE

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

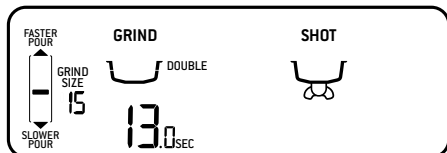
Si la mouture est trop fine (c'est-à-dire qu'elle ressemble à de la poudre et à de la farine lorsqu'on la frotte entre les doigts), l'eau ne coule pas dans le café, même sous pression. L'expresso obtenu sera **SUR-EXTRAIT**, présentant une couleur sombre et une saveur amère.

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

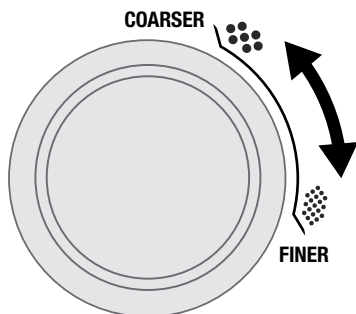
AJUSTER LE DEGRÉ DE MOUTURE

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

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



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



DOSAGE DU CAFÉ

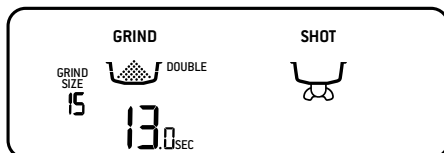
- Remplissez la trémie de grains de café frais.
- Insérez le panier à filtre requis dans le porte-filtre.
- Placez le porte-filtre dans le support pour mouture.
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton **FILTER SIZE** pour sélectionner la taille du panier à filtre : simple ou double.
- Si nécessaire, tournez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



REMARQUE

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

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



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



REMARQUE

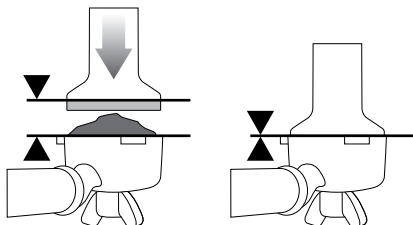
Il est normal que le porte-filtre semble surchargé de café moulu.

DOSAGE MANUEL

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

TASSEMENT DU CAFÉ MOULU

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



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

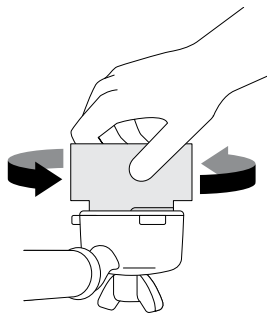
REMARQUE

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

DOSAGE

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

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



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

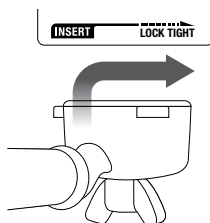
PURGE DU GROUPE CHAUFFANT

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

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






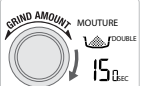


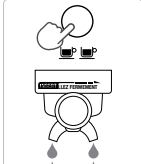

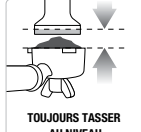
INSERTION DU PORTE-FILTRE

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



EXTRACTION D'UN EXPRESSO

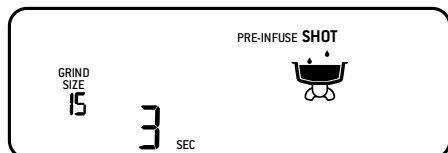
- À titre indicatif, l'expresso commencera à s'écouler au bout de 8 à 10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel qui coule.
- Si l'expresso commence à s'écouler après moins de 6 secondes, c'est que vous avez sous-dosé le panier à filtre et/ou que la mouture est trop grossière.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

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

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

VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 1 TASSE

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



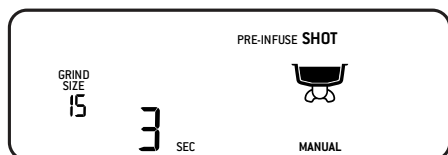
VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 2 TASSES

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



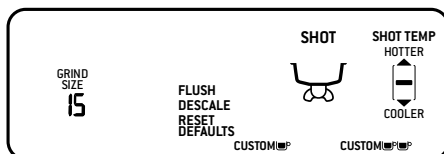
PRÉ-INFUSION ET EXTRACTION MANUELLES

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



PROGRAMMATION DE LA PRÉPARATION D'EXPRESSO

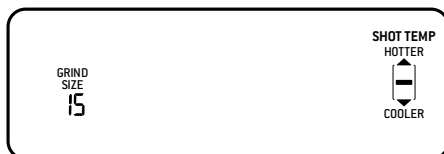
- Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.



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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA PRÉPARATION

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




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

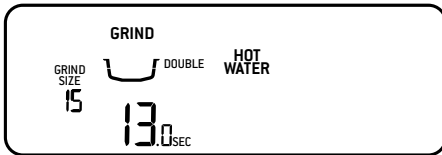
RÉINITIALISATION AUX PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

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

UTILISATION DE LA SORTIE D'EAU CHAUDE

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


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



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


PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

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

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

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

- Utilisez du lait frais et froid.

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



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

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

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

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



REMARQUE

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



REMARQUE


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



REMARQUE

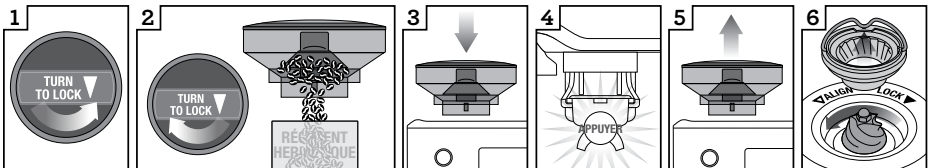
Utilisez uniquement le pot à lait en acier inoxydable pour faire mousser le lait avec cette machine. L'utilisation d'autres conteneurs peut présenter un risque.

PURGE DE LA BUSE VAPEUR

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

RÉGLAGE DES BROYEURS CONIQUES

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



Déverrouiller la trémie

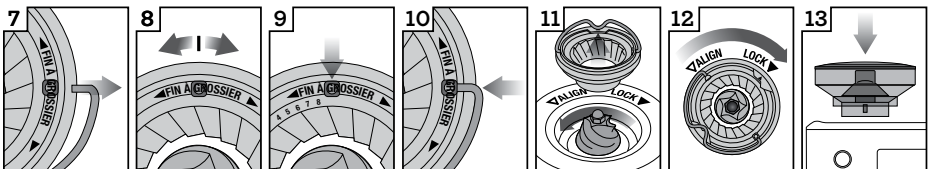
Tenir la trémie au-dessus du récipient et tourner la molette pour libérer les grains dans le récipient

Aligner la trémie dans la position adéquate

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

Retirer la trémie

Retirer le broyeur supérieur



Retirer la poignée en fil des deux côtés du broyeur

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

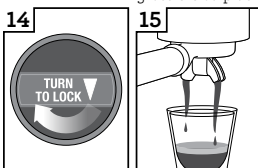
Aligner le chiffre avec l'ouverture de la poignée

Insérer la poignée en fil des deux côtés du broyeur

Pousser le broyeur supérieur fermement dans la position adéquate

Verrouiller le broyeur supérieur

Aligner la trémie dans la position adéquate



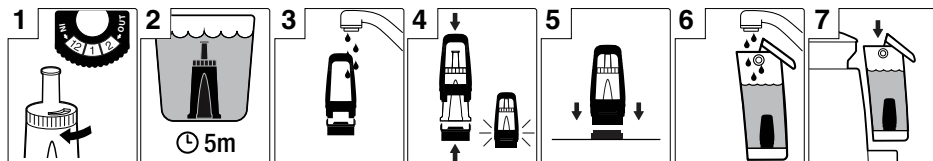
Verrouiller la trémie

Vérifier votre extraction



Entretien et nettoyage

REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



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

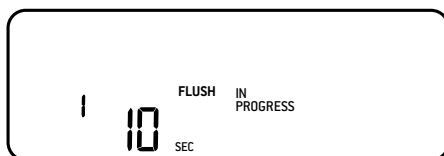


REMARQUE

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

CYCLE DE NETTOYAGE

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

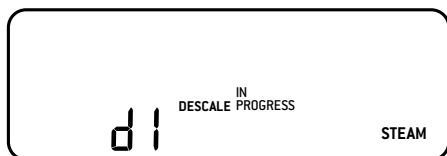


1. Insérez le disque de nettoyage dans le panier à filtre du porte-filtre.
2. Placez une tablette de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
4. Videz le bac d'égouttage et remplacez-le dans la machine.
5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la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

DÉTARTRAGE

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

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

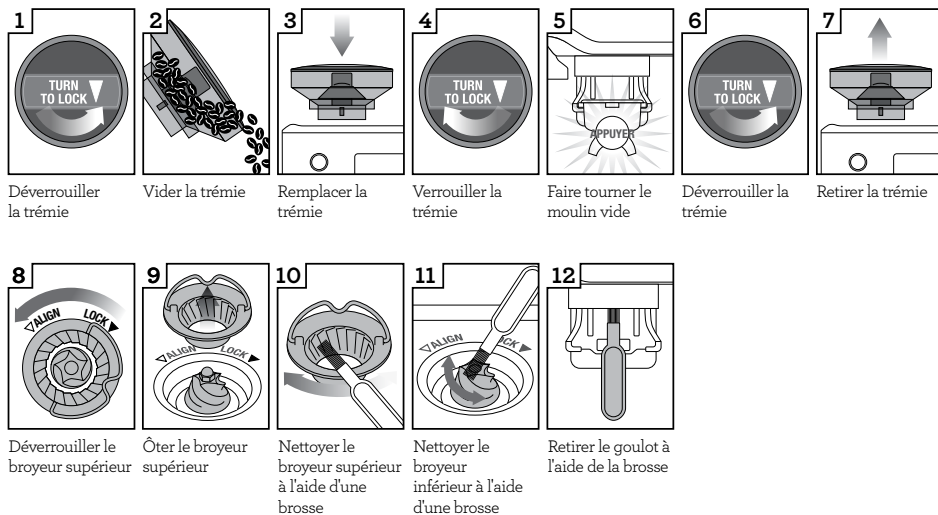


5. Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine doit effectuer un cycle de rinçage. Le bouton 1 CUP s'allume. Comme pour le cycle de détartrage, la molette STEAM doit être tournée manuellement dans la position correcte lorsque l'écran LCD l'indique.
6. Retirez et videz le bac d'égouttage, puis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

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

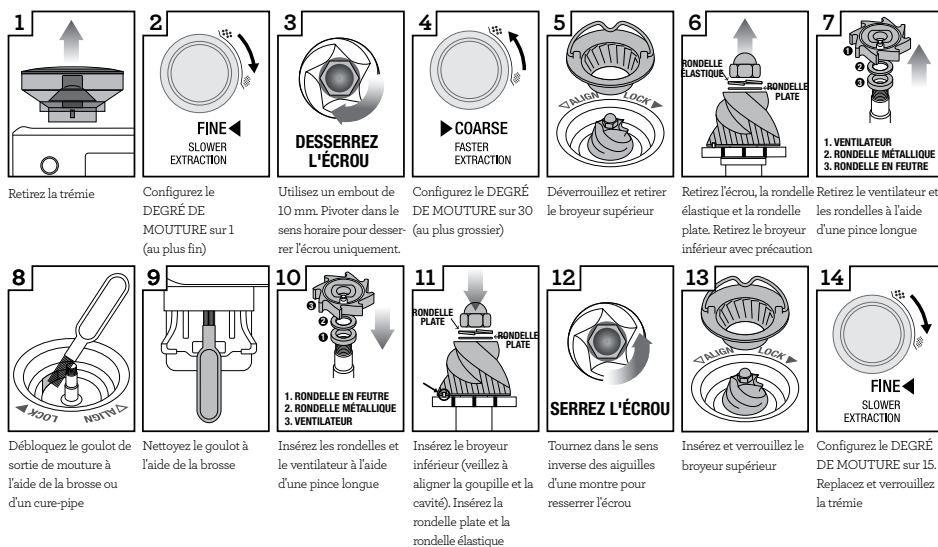
NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ

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




NETTOYAGE AVANCÉ DU BROYEUR CONIQUE

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



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

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

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

NETTOYAGE DES PANIERS À FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

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

NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION

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

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE

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



REMARQUE

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



AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

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

RANGEMENT DE LA MACHINE

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

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

MODE D'ERREUR

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



Dépannage

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'expresso s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop grossière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous aux sections « Ajuster le degré de mouture », page 12 et « Sous-extraction », page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de café dans le panier à filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la dose de café. Reportez-vous aux sections « Dosage », page 12 et « Sous-extraction », page 14. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le café n'est pas assez tamisé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
L'expresso se répand autour du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.
	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a du marc de café autour du bord du panier à filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ôtez l'excès de café sur le bord du panier à filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.
	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de café dans le panier à filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la dose de café. Reportez-vous à la section « Dosage » page 12. • Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
Pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.
	<ul style="list-style-type: none"> • La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Commencez le cycle de détartrage.
	<ul style="list-style-type: none"> • La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », page 21.
Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du réchauffage du lait à la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine utilise normalement la pompe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.

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

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



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

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

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

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

POR

Portugal

+351 (0)800 180 243

Sage®

www.sageappliances.com

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

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
 - Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
 - A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
 - Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.
 - Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2019.

BES878/SES878 UG5 – A19

CHE

Switzerland

+41 (0)800 009 933

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland

Deutschland: +49 (0)8005053104

Österreich: +43 (0)800 80 2551

BEL

Belgium

+32 (0)800 54 155

LUX

Luxembourg

+352 (0)800 880 72

ESP

Spain

+34 (0)900 838 534

POR

Portugal

+351 (0)800 180 243

The Sage logo is rendered in a large, 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

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

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
 - Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
 - A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
 - Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.
 - Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2019.

BES878/SES878 UG5 – A19