

## Uputstvo za upotrebu (EN)

SAGE aparat za kafu SES500BSS

The Sage logo is displayed in a bold, dark blue, sans-serif font.

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/sage-aparat-za-kafu-ses500bss-akcija-cena/>

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

PL SZYBKI PRZEWODNIK

# Sage®



## Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
8	Assembly
9	Functions
15	Care & Cleaning
18	Troubleshooting
21	Guarantee

## **SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST**

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

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE**

- A downloadable version of this document is also available at [sageappliances.com](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
  - storedalways switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Never use the appliance without water in the water tank.

- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

## NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

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

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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



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

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

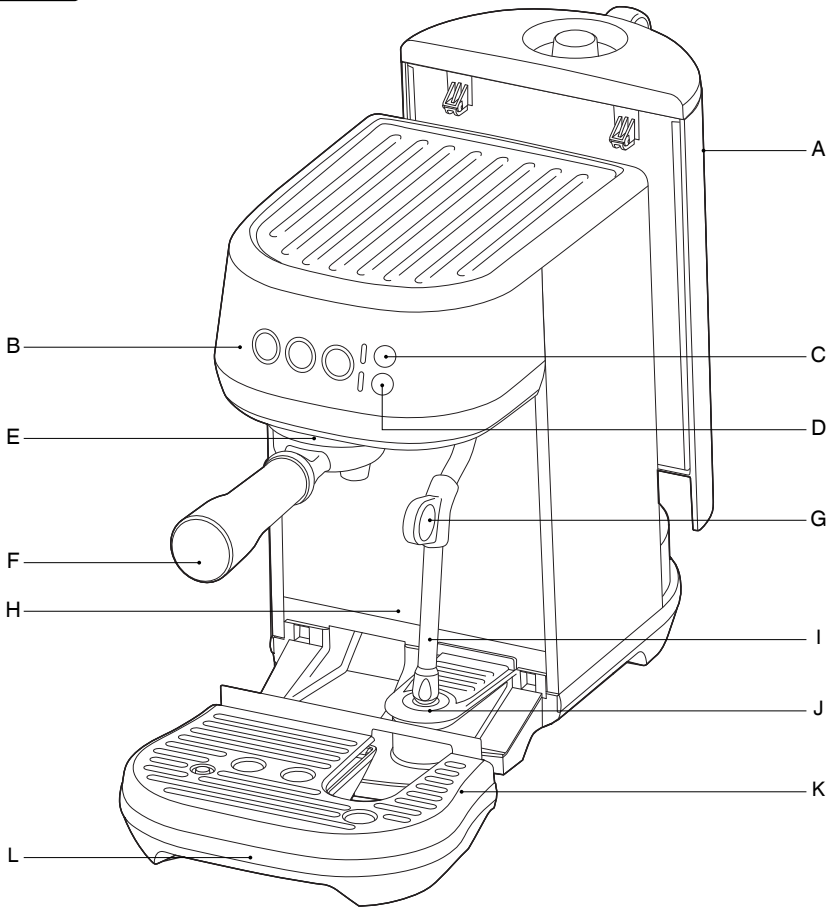


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

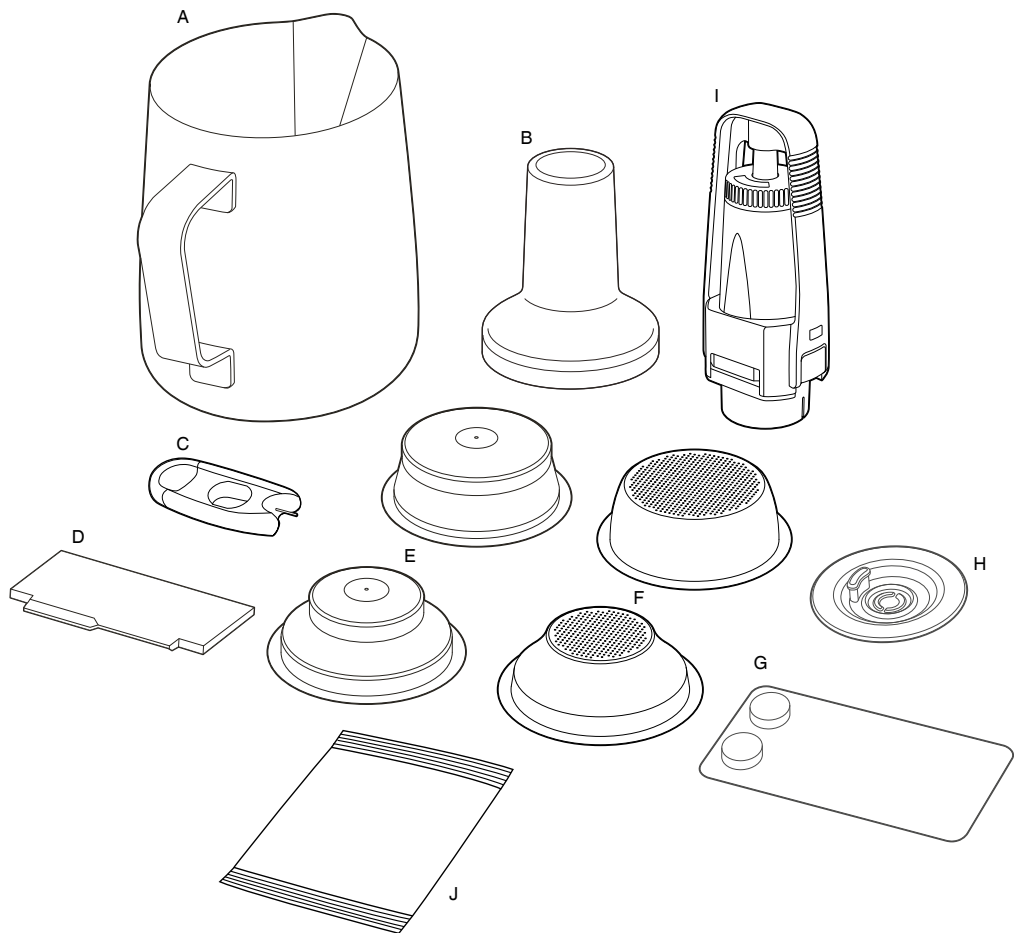
# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Components



- A. 1.9L removable water tank
- B. Control panel  
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons  
With preset shot durations or programmable durations and volumes
- C. MILK TEMP settings  
Select from Warm, Ideal and Hot
- D. MILK FOAM settings  
Select from Low, Medium and High
- E. Group head
- F. 54mm stainless steel portafilter
- G. Steam wand grip
- H. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- I. Steam wand  
With automatic milk texturing
- J. Milk jug temperature sensor
- K. Removable drip tray grid
- L. Removable drip tray  
With full indicator



## ACCESSORIES

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



## Rating Information

220–240V ~50–60Hz 1300–1600W



# Assembly

## BEFORE FIRST USE

### Machine Preparation

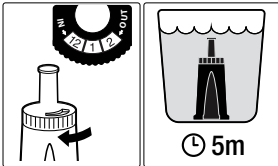
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

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

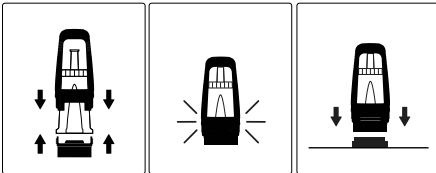


### INSTALLING THE WATER FILTER

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

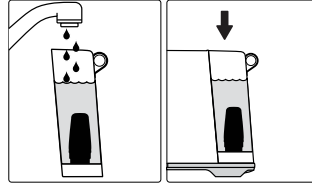


3. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
4. Wash the filter holder with cold water.



5. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.

6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.



## Functions

### FIRST USE

1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord in the power outlet, and the 1 CUP button illuminates.
4. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
5. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated. The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

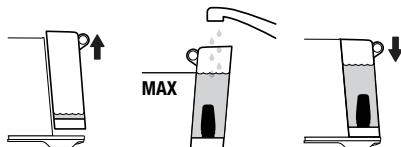
### TURNING OFF MACHINE

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



### FILLING THE WATER TANK

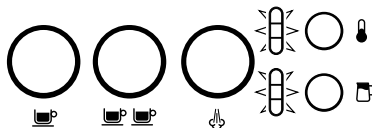
Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



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

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

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



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

### FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets. Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

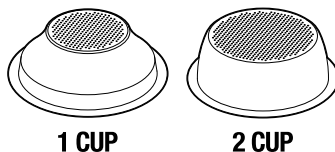
Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

- 1 Cup filter basket = 8-11g
- 2 Cup filter basket = 16-19g

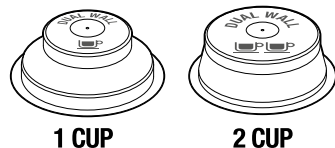
### SINGLE WALL FILTER BASKETS

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



### DUAL WALL FILTER BASKETS

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date. These regulate the pressure and helps to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



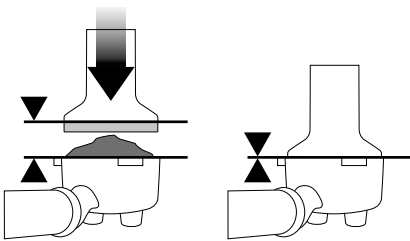


## NOTE

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

## COFFEE DOSE AND TAMPING

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



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



## NOTE

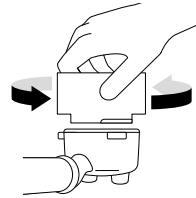
Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

## TRIMMING THE DOSE

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



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



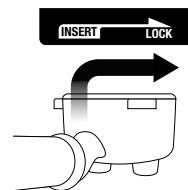
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## PURGING THE GROUP HEAD

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

## INSERTING THE PORTAFILTER

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

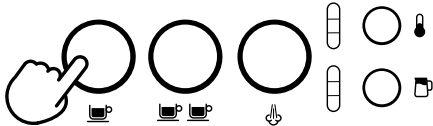


Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

### - 1 CUP

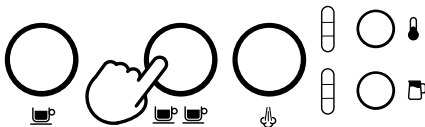
Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

### - 2 CUP

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



## NOTE

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

## MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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

## PROGRAMMING SHOT VOLUME

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



To set the 1 CUP volume:

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

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

## SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

- 1 Warm
- 2 Ideal
- 3 Hot



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

## SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

- 1 Low
- 2 Medium
- 3 High



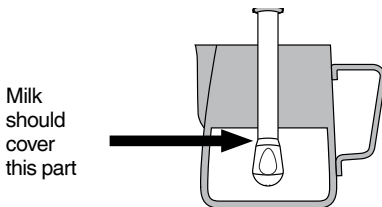
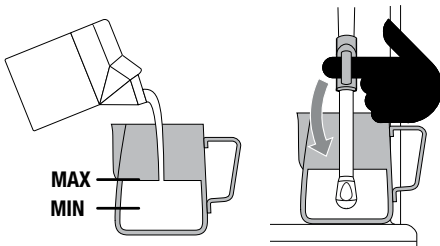
When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.



## NOTE

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

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



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



## NOTE

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



## NOTE

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



## NOTE

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

### MANUAL MILK TEXTURING

- Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing.



- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

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



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

### STEAM WAND PURGING

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

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

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

### HOT WATER OPERATION

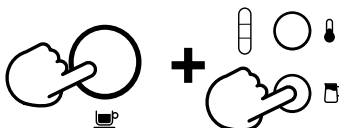
Hot water through the steam wand:

When the machine is in 'ready mode', follow these steps:

- Lift the steam wand and place a cup under the steam wand.

**CAUTION:** Do not hold the steam wand while hot water is running.

- Press 1 CUP and MILK FOAM buttons together, and hot water will start to flow through the steam wand.
- Press the 1 CUP button to stop hot water flow.







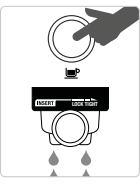
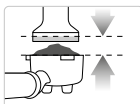
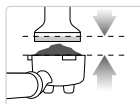
### WARNING

Cup temperature is at 90°C (194°F). Be careful in handling hot beverages.

## EXTRACTION TIPS

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

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

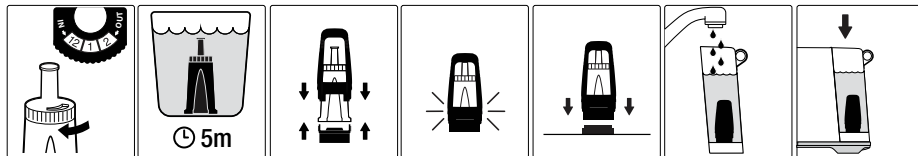
CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8-12 secs</li> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1-6 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 12 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> Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>  <p><b>RINSE FILTER BASKET</b> 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>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be finer for a slower extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>  <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b> Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be coarser for a faster extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling dose with the Razor™.</li> </ul> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>  <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b> Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> <p><b>Adjust &amp; re-test</b></p>



## Care & Cleaning



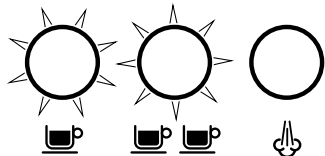
### REPLACING THE WATER FILTER



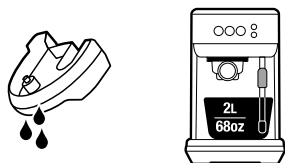
It is recommended to descale your unit every 90 days when water hardness is at level 4; and when water hardness is at level 6, descale your unit every 60 days.

### + + CLEANING CYCLE

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



1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.

6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.



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



### NOTE

The user can also manually enter the cleaning cycle mode before the cleaning cycle alert is triggered. Press and hold 2 CUP and STEAM buttons simultaneously for five seconds when the unit is at off mode (all lights are off)



### DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso.

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

 **WARNING**

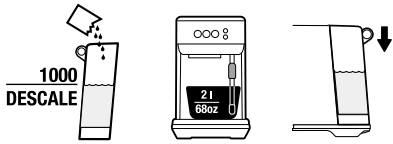
Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

**TO DESCALE**

 **NOTE**

Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine

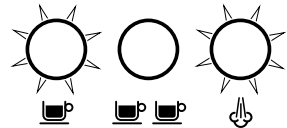
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line with hot tap water, and add and dissolve the descaling agent by stirring gently.



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



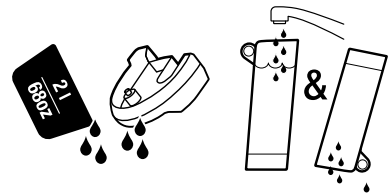
5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



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



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



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

**STEAM WAND BLOCKED**

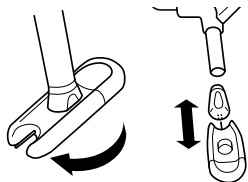
During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off.

Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

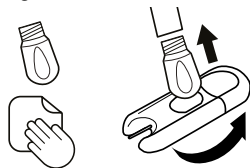


### CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip using the steam tip cleaning tool. Then use the cleaning tool to unblock the holes. Cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



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



### CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

### CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

### CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.
- Cleaning the Outer Housing
- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.



#### NOTE

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



#### NOTE

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



#### WARNING

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

### STORING YOUR MACHINE

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

Do not place anything on top of machine.

### RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

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



#### NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.



# Troubleshooting

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Water does not flow from the group head.</b> <b>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.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 0.5–2.0kg 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).
	• 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.
	• Water filter has been inserted without soaking.	Ensure that the water filter has been soaked for 5 minutes before inserting into the water tank.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough coffee in the filter basket.</li> </ul>	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	Tamp between 15–20kg of pressure.
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> </ul>	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter basket.</li> </ul>	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
<b>No steam.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine has not reached operating temperature.</li> </ul>	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine needs to be decalcified.</li> </ul>	Perform descale cycle.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam wand is blocked.</li> </ul>	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 17.
<b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine is carrying out the normal operation of the pump.</li> </ul>	No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.
<b>Coffee not hot enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not pre-heated</li> </ul>	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Milk too hot.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jug incorrectly positioned.</li> </ul>	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
<b>No crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	Tamp between 15–20kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.</li> </ul>	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.  If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter basket may be blocked.</li> </ul>	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.</li> </ul>	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
<b>Water leaking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.</li> </ul>	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	Push water tank down completely to lock into place.
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.</li> </ul>	Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes.  If problem persists, call Sage Support.
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.</li> </ul>	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10 and 'Extraction Tips', page 14.
<b>Froth and temperature lights flashes together.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam function error.</li> </ul>	Press and hold steam button for 3 seconds to purge the system.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank may be empty.</li> </ul>	Fill the water tank.



## Guarantee

### **2 YEAR LIMITED GUARANTEE**

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

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



## Notes

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



DE KURZANLEITUNG

# **Sage®**



## Inhalt

- 2 Bei Sage steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Komponenten
- 9 Montage
- 10 Funktionen
- 16 Pflege und Reinigung
- 20 Störungsbehebung
- 23 Garantie

## BEI SAGE® STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

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

## BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Bitte vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die Netzspannung der Angabe auf der Unterseite des Geräts entspricht. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Ideal sind Sicherheitsschalter mit einer Nennleistung von maximal 30 mA. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.
- Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Entsorgen Sie die Schutzhülle des Netzsteckers, da diese eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellt.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde.

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

Beaufsichtigung von Erwachsenen gereinigt werden.

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

- Mit Ausnahme der Reinigung müssen sämtliche Wartungsarbeiten von einer autorisierten Sage®-Kundendienststelle durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Spülbeckenabflussbrett.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sich in einem geschlossenen Bereich oder in einem Schrank befindet.
- Seien Sie beim Entkalken vorsichtig, da heißer Dampf freigesetzt werden kann. Vergewissern Sie sich vor dem Entkalken, dass die Abtropfschale leer und eingesetzt ist. Weitere Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
- Seien Sie nach dem Milchaufschäumen vorsichtig, da bei der automatischen Reinigung heißer Dampf austreten kann, wenn die Dampfdüse abgesenkt wird.

## **KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS**

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

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

## BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR DEN WASSERFILTER

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

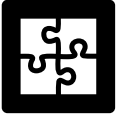


Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer für diesen Zweck eingerichteten behördlichen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der Entsorgung anbietet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem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

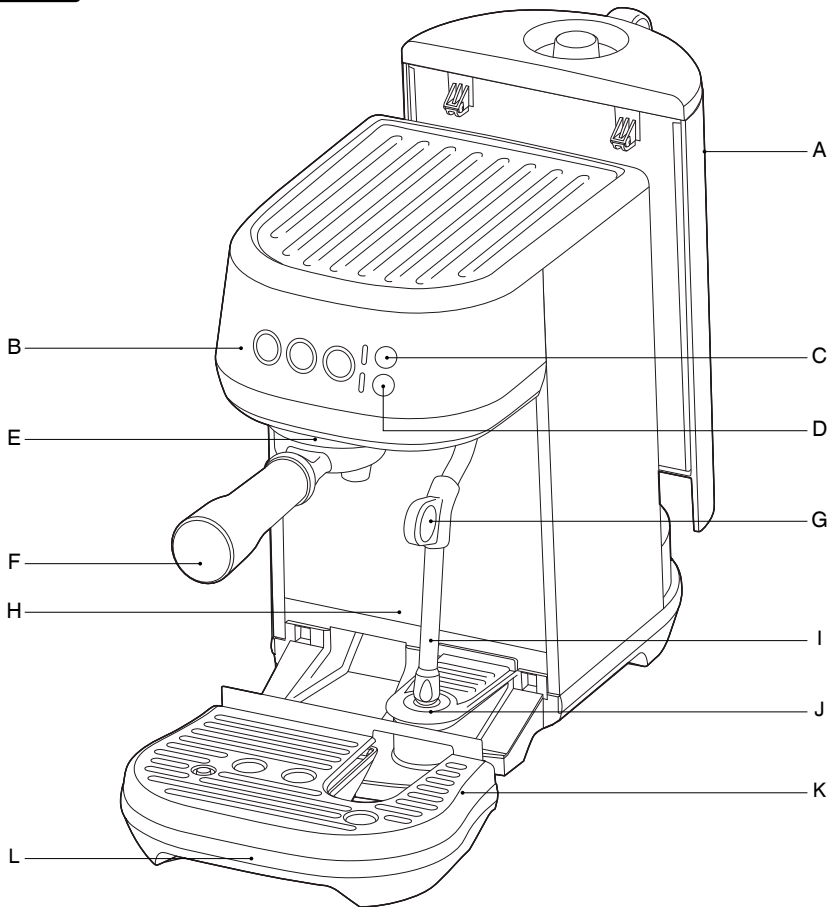


Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

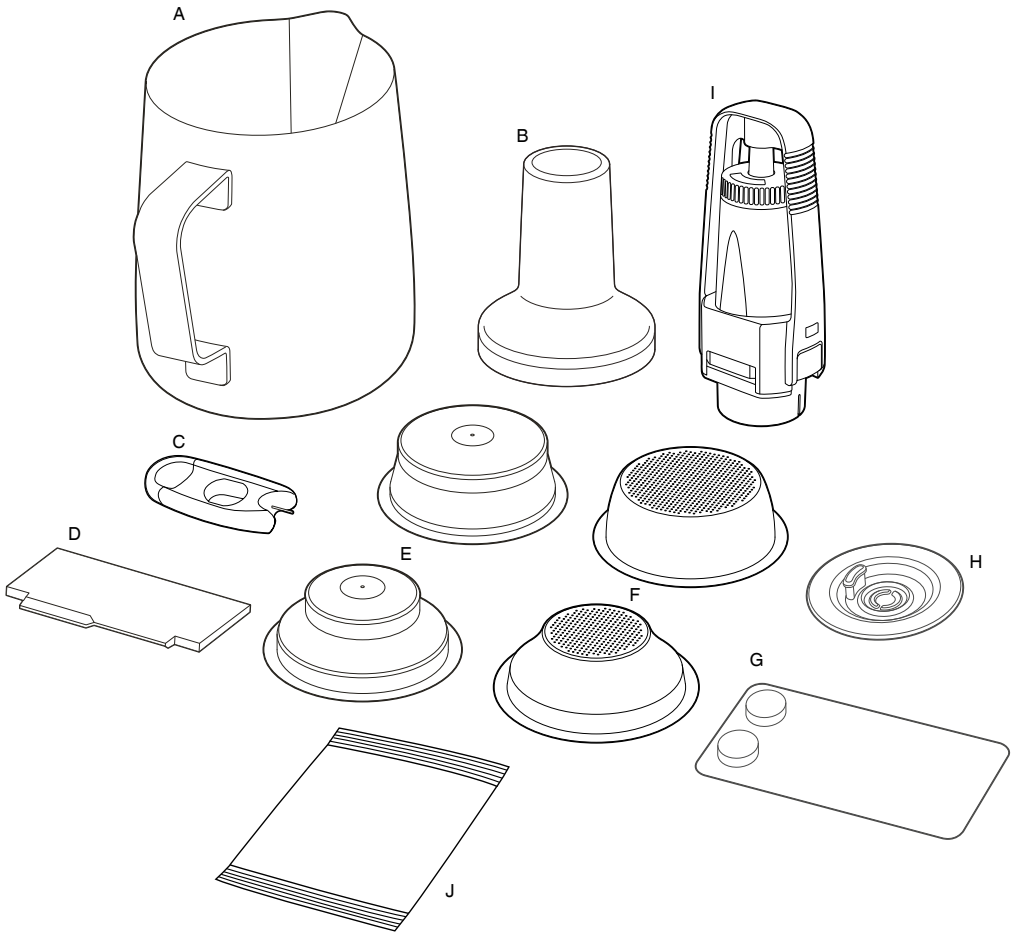
# NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN



# Komponenten



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



**ZUBEHÖR**

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

**CE Leistungsdaten**  
 220–240 V ~ 50–60 Hz 1300–1600 W



# Montage

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### Vorbereiten des Geräts

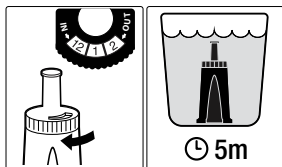
Entfernen und entsorgen Sie alle am Gerät angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

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

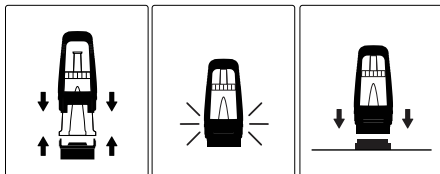


### EINSETZEN DES WASSERFILTERS

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

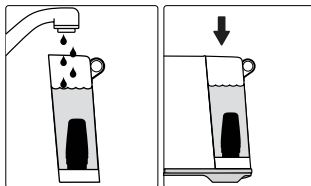


3. Weichen Sie den Filter 5 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
4. Reinigen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser.



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

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



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



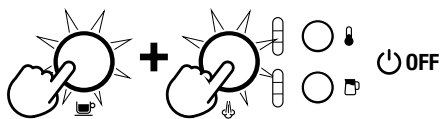
# Funktionen

## ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur „MAX“-Markierung mit Trinkwasser auf. Setzen Sie den Wassertank erneut in das Gerät ein.
2. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale richtig auf dem Gerät platziert ist.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose, worauf die Taste 1 CUP zu leuchten beginnt.
4. Wenn Sie nun die Taste für eine Tasse drücken, setzt sich das Gerät erstmals in Betrieb.
5. Danach schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus und alle Anzeigenleuchten. Beim ersten Betrieb wird das Gerät gespült und das Heizsystembetriebsbereit gemacht.

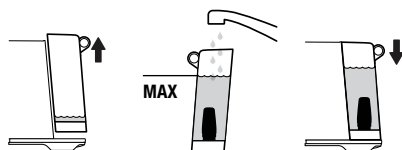
## GERÄT AUSSCHALTEN

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



## FÜLLEN DES WSSERTANKS

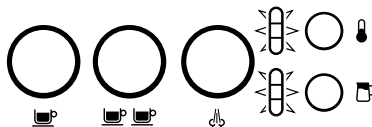
Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab und füllen Sie bis zur angezeigten „MAX“-Markierung Trinkwasser ein.



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

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

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



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

## SIEBEINSÄTZE

**Im Lieferumfang der Kaffeemaschine sind 4 Siebeinsätze enthalten:**

2 einwandige und 2 doppelwandige Siebeinsätze.

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

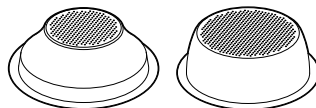
**Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:**

Siebeinsatz für eine Tasse = 8–11 g

Siebeinsatz für zwei Tassen = 16–19 g

## EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE

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



EINE TASSE

ZWEI TASSEN

## DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE

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

unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tamperdruck oder Frischegrad.

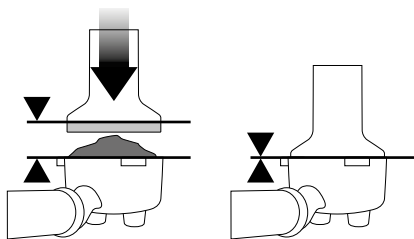


## HINWEIS

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

## KAFFEE DOSIEREN UND TAMPEN

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



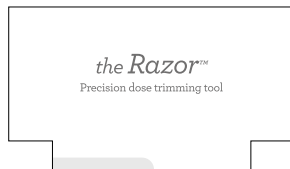
- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, NACHDEM der Kaffee getampert wurde.

## HINWEIS

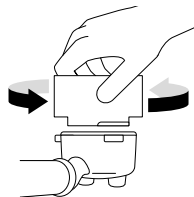
Verwenden Sie die Razor™ Dosierhilfe, um die Kaffeedosierung NACH dem Tampen präzise anzupassen.

## DOSIEREN DES KAFFEEPULVERS

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



- Setzen Sie die Razor™ Dosierhilfe so in den Filterhalter ein, dass die Ecken der Klinge auf dem Rand des Halters aufliegen.
- Drehen Sie die Razor™ Dosierhilfe hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Kaffeesatzbehälter halten, um überschüssiges Pulver abzustreichen. Ihr Kaffeefilter enthält jetzt die richtige Menge Kaffee.



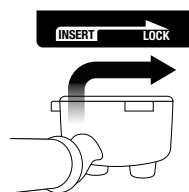
- Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebeinsatzes ab, damit dieser ordnungsgemäß versiegelt im Brühkopf sitzt.

## SPÜLEN DES BRÜHKOPFES

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

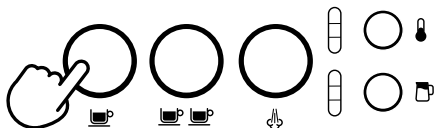
## EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

Setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf ein, sodass der Griff mit der Position „INSERT“ ausgerichtet ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff zur Mitte hin, bis Widerstand spürbar ist. Stellen Sie Ihre Tasse(n) unter dem Siebträger auf die Abtropfschale.



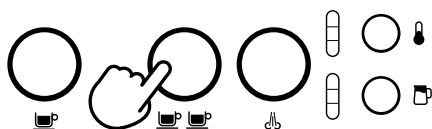
## VOREINGESTELLTE MENGE – EINE TASSE

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



## VOREINGESTELLTE MENGE – ZWEI TASSEN

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



## HINWEIS

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

## MANUELLE PREINFUSION UND MENGENEINSTELLUNG

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

## MENGENEINSTELLUNG EINPROGRAMMIEREN

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



Um die Mengeneinstellung für eine Tasse zu ändern:

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

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

## EINSTELLEN DER MILCHTEMPERATUR

Dieses Gerät hat drei Einstellungen für die Milchtemperatur:

- 1) Warm
- 2) Ideal
- 3) Heiß



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

## EINSTELLEN DES MILCHSCHAUMS

Dieses Gerät hat drei Einstellungen für den Milchschaum:

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

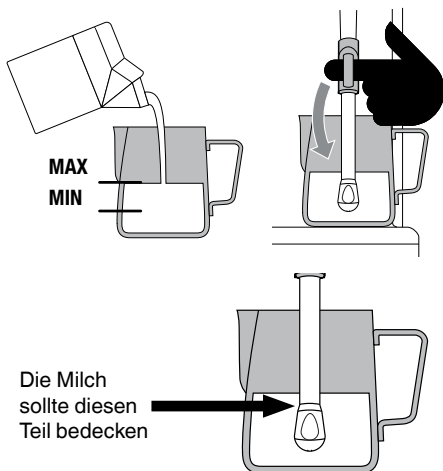


Beim Einschalten der Espressomaschine wird für den Milchschaum automatisch die letzte gewählte Stufe eingestellt. Drücken Sie auf die Taste für den Milchschaum, bis die gewünschte Einstellung aufleuchtet.

## HINWEIS

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

- Verwenden Sie stets frische, kalte Milch.
- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen der „MIN“- und der „MAX“-Markierung.
- Nehmen Sie die Dampfdüse und tauchen Sie sie in die Milchkanne ein.
- Senken Sie die Dampfdüse komplett ab.
- Die Milchkanne muss auf dem Temperatursensor der Abtropfschale stehen und der Dampfdüsen-aufsatz sollte mit Milch bedeckt sein.



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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

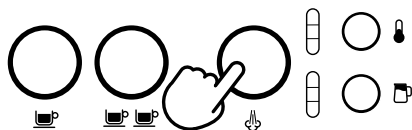
Wenn die Maschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb.

## HINWEIS

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

### MANUELLE MILCHZUBEREITUNG

- Während der manuellen Milchzubereitung sind die automatische Milchzubereitung und das automatische Beenden der Zubereitung deaktiviert.
- Füllen Sie die Milchkanne auf einen Stand zwischen der „MIN“- und der „MAX“-Markierung.
- Heben Sie die Dampfdüse an und setzen Sie die Spitze 1–2 cm unter die Oberfläche der Milch, nahe der rechten Seite der Kanne, in der 3-Uhr-Position.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, um mit dem Milchaufschäumen zu beginnen.



- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht und einen Wirbel erzeugt (Whirlpool-Effekt).
- Wenn sich die Milch dreht, senken Sie die Kanne langsam ab. Dies bewirkt, dass sich die Spitze der Dampfdüse an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch pumpt.

- Zerteilen Sie die Milchoberfläche vorsichtig mit der Spitze, damit sich die Milch schnell genug dreht.
- Halten Sie die Spitze der Dampfdüse an oder leicht unter die Milchoberfläche und erhalten Sie den Wirbeleffekt weiterhin aufrecht. Schäumen Sie die Milch so lange, bis sie ein ausreichendes Schaumvolumen erreicht hat.
- Heben Sie die Kanne an, um die Spitze der Dampfdüse wieder unter die Milchoberfläche zu senken, und halten Sie dabei den Wirbeleffekt aufrecht. Die Milch hat die richtige Temperatur (60–65°C), wenn die Kanne sich bei Berührung heiß anfühlt.



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

## REINIGEN DER DAMPFDÜSE

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

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

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

## NUTZUNG DER HEISSWASSERFUNKTION

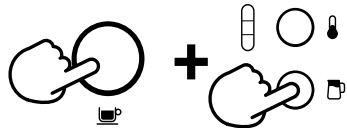
So erhalten Sie Heißwasser durch den Dampfstab.

Wenn sich die Maschine im „Bereitschaftsmodus“ befindet, befolgen Sie diese Schritte:

- Heben Sie den Dampfstab an und platzieren Sie eine Tasse darunter.

**VORSICHT:** Berühren Sie den Dampfstab nicht, solange heißes Wasser durchläuft.

- Drücken Sie die 1 CUP- und MILK FOAM-Taste gleichzeitig, um heißes Wasser durch den Dampfstab laufen zu lassen.
- Drücken Sie die „1 CUP“-Taste, um den Heißwasserfluss anzuhalten.



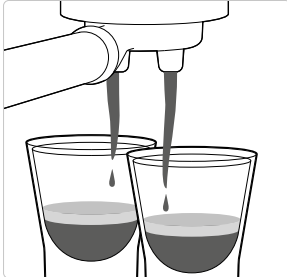
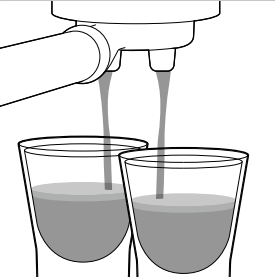


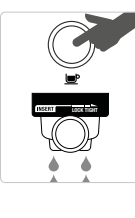


## WARNUNG

Die Temperatur des Getränks liegt bei 90°C. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Getränken.

## EXTRAKTION – TIPPS UND TRICKS

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

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

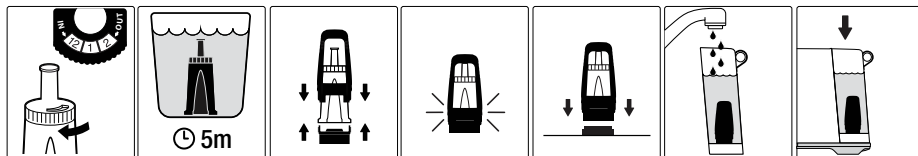
KORREKTE EXTRAKTION	UNTEREXTRAKTION	ÜBEREXTRAKTION
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeefluss beginnt nach 8–12 Sekunden</li> <li>• Fließt langsam wie warmer Honig</li> <li>• Crema ist goldbraun mit feiner Schaumtextur</li> <li>• Espresso ist dunkelbraun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeefluss beginnt nach 1-6 Sekunden</li> <li>• Fließt schnell wie Wasser</li> <li>• Crema ist dünn und blass</li> <li>• Espresso ist blassbraun</li> <li>• Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeefluss beginnt nach 12 Sekunden</li> <li>• Kein Kaffeefluss oder nur tropfenweise</li> <li>• Crema ist dunkel und fleckig</li> <li>• Espresso ist stark dunkelbraun</li> <li>• Schmeckt bitter und verbrannt</li> </ul>
<p>NACH DER EXTRAKTION</p>	<p>LÖSUNGEN</p>	<p>LÖSUNGEN</p>
 <p><b>KAFFEESETSZ ENTFERNEN</b> Der Kaffeesatz bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt zur Unterextraktion.</p>	<p><b>MAHLGRAD VARIIEREN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für eine langsamere Extraktion muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise dosieren.</li> </ul> <p>Anpassen &amp; erneut testen</p>	<p><b>MAHLGRAD VARIIEREN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für eine schnellere Extraktion muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemenge mit der Razor™ präzise dosieren.</li> </ul> <p>Anpassen &amp; erneut testen</p>
 <p><b>SIEBEINSATZ SPÜLEN</b> Siebeinsatz sauber halten, um Verstopfungen zu vermeiden. Den Siebträger ohne Kaffeepulver im Siebeinsatz fest in die Maschine einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen.</p>	 <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</b></p> <p>Anpassen &amp; erneut testen</p> <p>Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen. Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™ Dosierhilfe.</p>	 <p><b>IMMER BIS ZUR LINIE TAMPEN</b></p> <p>Anpassen &amp; erneut testen</p> <p>Tampen Sie mit 15–20 kg Druck. Oberkante der Metallkappe des Tampers sollte NACH dem Tampen mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen. Dosieren Sie den Puck präzise mit der Razor™ Dosierhilfe.</p>



# Pflege und Reinigung



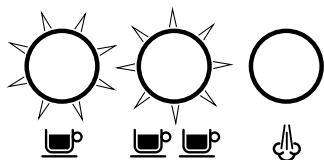
## AUSTAUSCHEN DES WASSERFILTERS



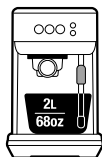
Wir empfehlen, das Gerät bei Wasserhärte 4 alle 90 Tage zu entkalken; bei Wasserhärte 6 sollte das Gerät alle 60 Tage entkalkt werden.

## + + REINIGUNGSZYKLUS

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



1. Setzen Sie die mitgelieferte Reinigungsscheibe in den Siebeinsatz im Siebträger ein.
2. Legen Sie eine Reinigungstablette auf die Reinigungsscheibe.
3. Rasten Sie den Siebträger gut in den Brühkopf ein.
4. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein. Platzieren Sie einen 2-l-Behälter auf der Abtropfschale unter dem Siebträger und der Dampföuse.



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



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



## HINWEIS

Der Reinigungsmodus kann auch vor Aufleuchten der Reinigungswarnung manuell aktiviert werden, indem Sie die Tasten für zwei Tassen und Dampf gleichzeitig fünf Sekunden lang gedrückt halten. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet sein (alle Lichter sollten also aus sein)

## ENTKALKEN

Bei regelmäßigem Gebrauch kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, was den Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und den Geschmack des Espressos beeinträchtigen kann.

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

## ⚠️ WARNUNG

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

## ENTKALKEN

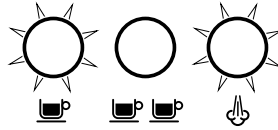
## 👁️ HINWEIS

Entnehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank, bevor Sie das Entkalkungspulver zum Entkalken der Maschine einfüllen.

1. Entleeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie diese dann wieder in das Gerät ein.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur „DESCALE“-Markierung mit heißem Leitungswasser. Geben Sie Entkalkungsmittel hinzu und lösen Sie es durch vorsichtiges Rühren auf.
3. Platzieren Sie einen 2-l-Behälter unter Brühkopf und Dampföuse.
4. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf drücken und lassen Sie es komplett auskühlen, bevor Sie mit dem Entkalken beginnen.



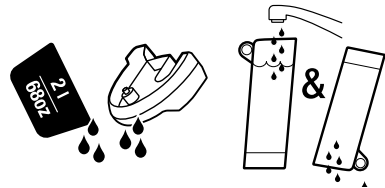
5. Drücken Sie nun im ausgeschalteten Zustand erneut gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf fünf Sekunden lang, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen.



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



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



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

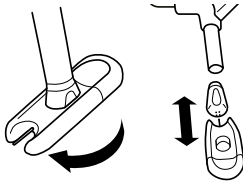
## DIE DAMPFDÜSE IST BLOCKIERT

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

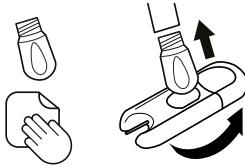


### REINIGEN DER DAMPFDÜSE

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



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



## REINIGEN DER SIEBEINSÄTZE UND DES SIEBTRÄGERS

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

## DEN INNEREN SPRÜHKOPF REINIGEN

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

## REINIGEN DER ABTROPFSCHALE

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

## REINIGEN DES GEHÄUSES

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



### HINWEIS

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



### HINWEIS

Reinigen Sie keines der Teile oder Zubehör im Geschirrspüler.



## WARNUNG

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

### AUFBEWAHREN DER MASCHINE

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

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

### ESPRESSOMENGE AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

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



## HINWEIS

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



# Störungsbehebung

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Aus dem Brühkopf fließt kein Wasser.</b> <b>Kein heißes Wasser.</b>	• Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
<b>Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen.</b>	• Das Gerät muss entkalkt werden.	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen und/oder es ist zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder er ist zu stark angedrückt und/oder der Siebeinsatz ist blockiert.	Siehe weiter unten: „Espresso fließt nicht oder nur tropfenweise aus den Auslässen“.
<b>Es kommt kein Wasser durch (aber das Gerät erzeugt laute Geräusche).</b>	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Stellen Sie einen etwas gröberen Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge im Siebeinsatz mit der Razor™ Dosierhilfe. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Der Kaffee wurde zu fest getampet.	Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
	• Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert.	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
<b>Es kommt kein Wasser durch (aber das Gerät erzeugt laute Geräusche).</b>	• Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand liegt unterhalb der „MIN“-Markierung.	Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wasserfilter wurde ohne vorheriges Einweichen eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Wasserfilter vor dem Einsetzen in den Wassertank 5 Minuten eingeweicht wurde.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Der Espresso läuft zu schnell durch.</b>	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Es befindet sich nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz.	Erhöhen Sie die Kaffeemenge. Tampen Sie den Kaffee und streichen Sie danach mit der Razor™ Dosierhilfe den überschüssigen Kaffee ab. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	• Der Kaffee ist nicht fest genug getamp.	Tampen Sie mit 15–20 kg Druck.
<b>Der Espresso läuft am Rand des Siebträgers aus.</b>	• Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf angebracht.	Stellen Sie sicher, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht ist.
	• Auf dem Rand des Siebeinsatzes liegt Kaffeepulver.	Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig im Brühkopf sitzt.
	• Es befindet sich zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11. Dosieren Sie nach dem Tampen die Kaffeemenge im Siebeinsatz mit der Razor™ Dosierhilfe.
<b>Kein Dampf.</b>	• Die Maschine hat ihre Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Lassen Sie der Maschine genügend Zeit zum Erreichen ihrer Betriebstemperatur.
	• Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
	• Das Gerät muss entkalkt werden.	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch.
	• Die Dampfdüse ist blockiert.	Siehe Abschnitt „Reinigen der Dampfdüse“ auf Seite 18.
<b>Pulsierendes/ pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso oder während des Milchschaümens.</b>	• Dies ist bei Betrieb der Pumpe ein normales Geräusch.	Sie müssen nichts tun, da dies zum normalen Betrieb des Geräts gehört.
	• Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
<b>Der Kaffee ist nicht heiß genug.</b>	• Der Siebträger ist nicht vorgeheizt.	Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslass. Trocknen Sie alles gründlich ab.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>EINFACHE LÖSUNG</b>
<b>Die Milch ist zu heiß.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Milchkanne ist falsch platziert.</li> </ul>	Vergewissern Sie sich, dass die Milchkanne richtig auf dem Sensor platziert ist. Passen Sie die Temperatureinstellung an.
<b>Keine Crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kaffee ist nicht fest genug getamp.</li> </ul>	Tampfen Sie mit 15–20 kg Druck.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> </ul>	Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee sind nicht frisch.</li> </ul>	Wenn Sie die Bohnen selbst mahlen, verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum und verbrauchen Sie die Bohnen innerhalb von 5–20 Tagen ab diesem Datum. Verwenden Sie vorgemahlene Kaffee innerhalb einer Woche nach dem Mahlen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglicherweise ist der Siebeinsatz blockiert.</li> </ul>	Verwenden Sie die Spitze des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungstools zum Reinigen der Öffnung(en).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einwandige Siebeinsätze werden für vorgemahlene Kaffee verwendet.</li> </ul>	Verwenden Sie für vorgemahlene Kaffee immer doppelwandige Siebeinsätze.
<b>Wasser läuft aus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatische Reinigung. Direkt nach der Verwendung der Dampffunktion spült das Gerät automatisch Wasser durch, das in der Abtropfschale landet. Dadurch wird sichergestellt, dass die Heizspirale die ideale Temperatur hat.</li> </ul>	Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale richtig eingesetzt ist und ausgeleert wird, wenn die Anzeige zu sehen ist.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Wassertank ist nicht ordnungsgemäß angebracht und nicht richtig eingerastet.</li> </ul>	Drücken Sie den Wassertank ganz nach unten, bis er einrastet.
<b>Die Maschine ist eingeschaltet, stellt aber den Betrieb ein.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe ausgelöst.</li> </ul>	Halten Sie gleichzeitig die Tasten für eine Tasse und für Dampf fünf Sekunden lang gedrückt, um die Maschine auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät für etwa 30–60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Sage-Support.
<b>Es fließt zu viel/ zu wenig Espresso in die Tasse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Menge müssen angepasst werden.</li> </ul>	Mahlmenge und/oder Mahlgrad müssen angepasst werden. Siehe Abschnitt „Kaffee dosieren und tampen“ auf Seite 11 und „Extraktion – Tipps und Tricks“ auf Seite 15.
<b>Die Anzeigelampen für Milchschaum und Temperatur blinken gleichzeitig.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehler der Dampffunktion.</li> </ul>	Halten Sie die Dampf-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Leitungen durchzuspülen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wassertank ist möglicherweise leer.</li> </ul>	Füllen Sie den Wassertank.



## Garantie

### **2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

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

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



## Notizen

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



FR GUIDE RAPIDE

# **Sage®**



## Table des matières

- 2 Sage recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 9 Assemblage
- 10 Fonctions
- 16 Entretien et nettoyage
- 20 Dépannage
- 23 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](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 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
  - assemblé ; ou
  - rangééteignez toujours la machine à expresso en appuyant sur le bouton OFF. Débranchez-la ensuite de la prise de courant.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de réparation Sage agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, remplacé ou réparé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et ses accessoires. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret. Toute procédure non répertoriée dans ce manuel doit être effectuée dans un centre de réparation Sage agréé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus, et ce, sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son cordon doivent être conservés hors de la portée des enfants de 8 ans et moins.
- N'utilisez aucun autre accessoire que ceux fournis avec les appareils.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce livret.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine est sous pression.
- Ne déposez rien sur le dessus de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques risquent de chauffer pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranché de la prise électrique et qu'il a refroidi avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'utilisation d'accessoires non fabriqués ou non indiqués par Sage peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un centre de services Sage® agréé.
- N'utilisez pas l'appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou dans un placard.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut se dégager. Avant de procéder au détartrage, assurez-vous que le bac récepteur est vide et en place. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour en savoir plus.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.

## **AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE**

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

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

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE FILTRE À EAU

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



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

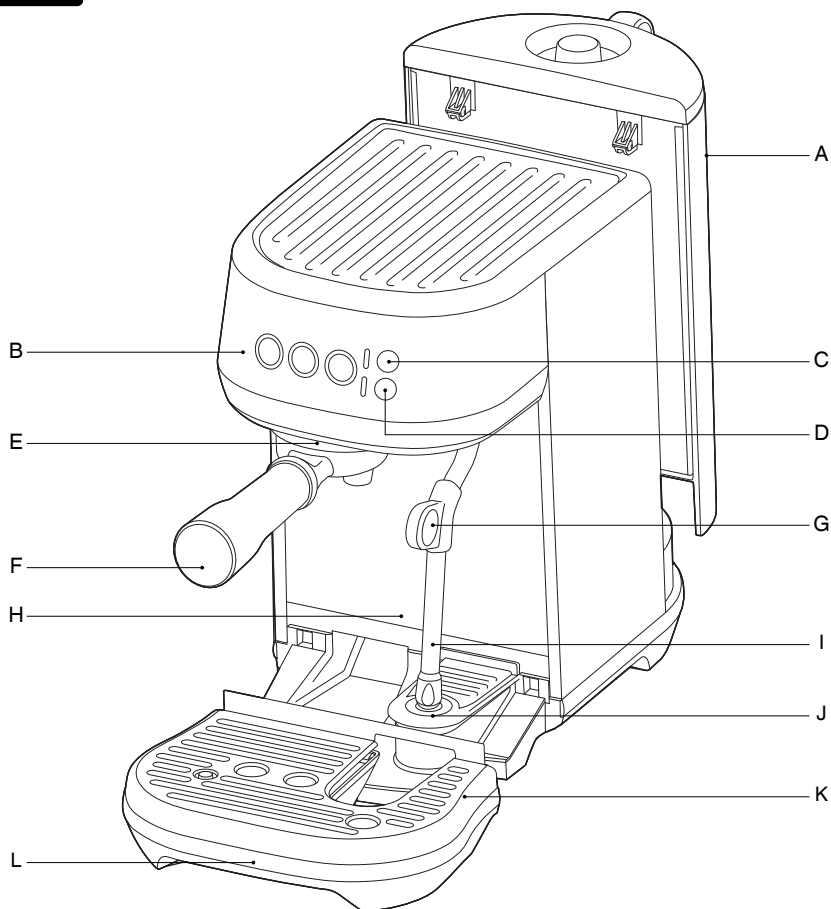


Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

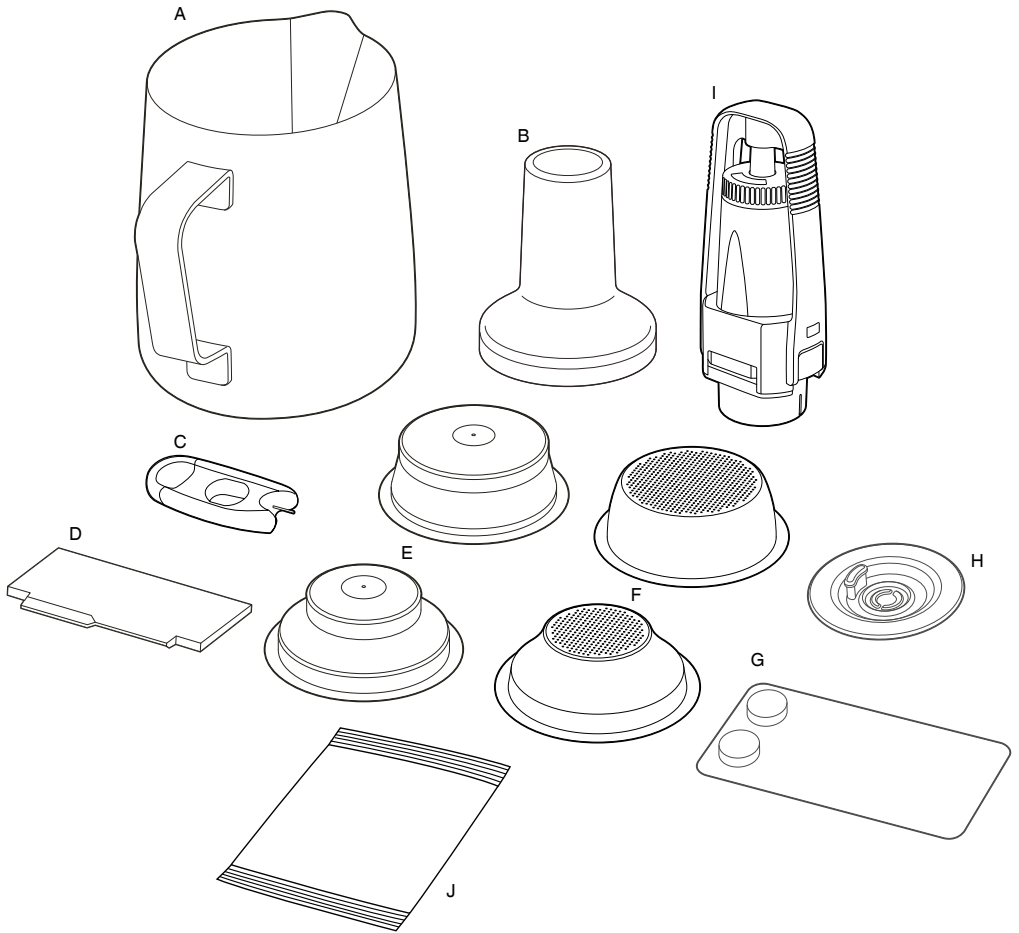
**POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Composants



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



## ACCESSOIRES

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

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



# Assemblage

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Préparation de la machine

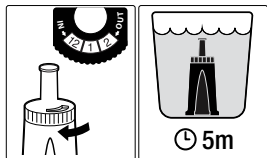
Retirez et jetez toutes les étiquettes et les emballages entourant votre machine. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

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

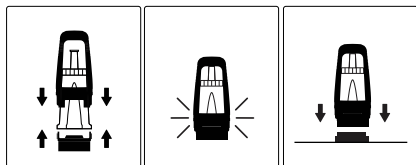


### INSTALLATION DU FILTRE À EAU

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

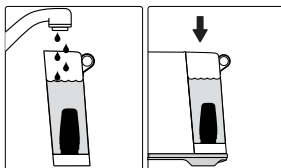


3. Faites tremper le filtre à eau dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
4. Nettoyez le support du filtre avec de l'eau froide.



5. Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support. Assurez-vous qu'ils sont connectés.

6. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Alignez la base du support de filtre et l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez pour verrouiller.



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



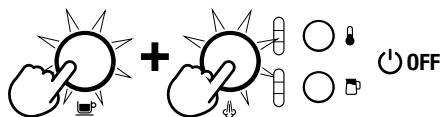
## Fonctions

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau potable jusqu'au repère MAX. Remplacez le réservoir d'eau sur la machine.
2. Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement positionné sur la machine.
3. Branchez le cordon électrique à la prise électrique : le bouton 1 tasse devrait s'allumer.
4. Appuyez sur le bouton 1 TASSE et la machine débutera son premier cycle d'utilisation.
5. Une fois le cycle terminé, la machine passera en mode READY et tous les voyants seront allumés. Le premier cycle d'utilisation consiste à rincer la machine et à amorcer le système de chauffe.

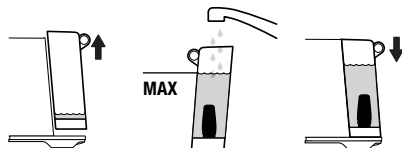
### ARRÊT DE LA MACHINE

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



### REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

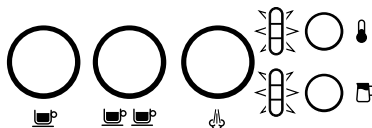
Retirez le réservoir d'eau de la machine. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez d'eau potable jusqu'au repère MAX indiqué.



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

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

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



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

### PANIERS-FILTRES

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

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

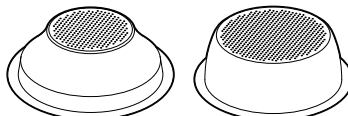
**Les paniers-filtres fournis sont conçus pour les doses suivantes :**

Panier-filtre 1 tasse = 8–11 g

Panier-filtre 2 tasses = 16–19 g

### PANIERS-FILTRES À PAROI SIMPLE

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

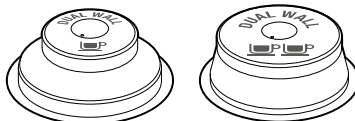


1 TASSE

2 TASSES

### PANIERS-FILTRES À DOUBLE PAROI

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



1 TASSE

2 TASSES

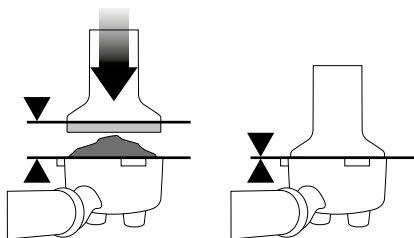


## REMARQUE

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

## QUANTITÉ DE CAFÉ ET TASSAGE

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



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

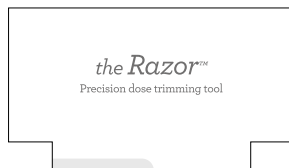


## REMARQUE

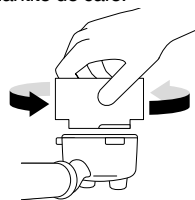
Utilisez le système de dosage Razor™ pour contrôler précisément la dose de café moulu APRÈS le tassage.

## DOSAGE

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



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



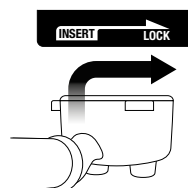
- Ôtez l'excédent de café du bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.

## PURGE DU GROUPE CHAUFFANT

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe chauffant, rincez-le avec un peu d'eau en appuyant sur le bouton 1 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

## INSERTION DU PORTE-FILTRE

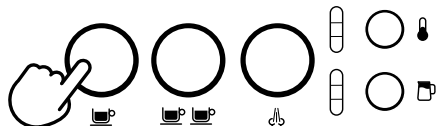
Placez le porte-filtre sous le groupe chauffant de sorte que la poignée soit alignée avec la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe chauffant et tournez la poignée vers le centre jusqu'à la butée.



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

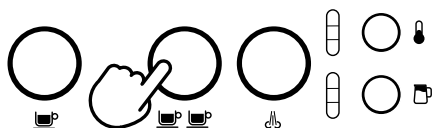
## VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 1 TASSE

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



## VOLUME DE PRÉPARATION PRÉDÉFINI - 2 TASSES

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



## REMARQUE

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

## PRÉ-INFUSION ET VOLUME DE PRÉPARATION MANUELS

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

## PROGRAMMATION DU VOLUME D'INFUSION

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



Pour régler le volume 1 TASSE :

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

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

## AJUSTER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

La machine dispose de 3 réglages de température du lait ;

- 1 Chaud
- 2 Idéal
- 3 Très chaud



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

## AJUSTER LA MOUSSE DU LAIT

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

1 Faible

2 Moyen

3 Fort

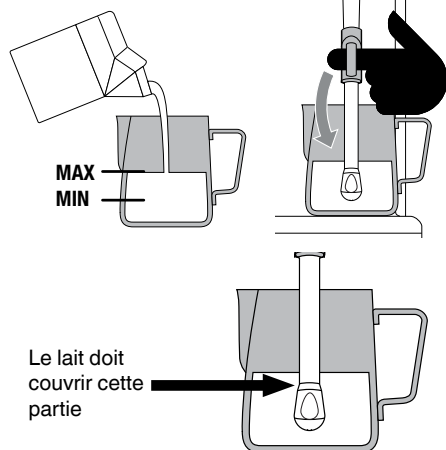


Lors de la mise en marche, les réglages de la mousse de lait sont réglés par défaut sur le dernier réglage choisi. Appuyez sur le bouton MILK FOAM jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume.

## REMARQUE

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

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



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

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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

## PRÉPARATION MANUELLE D'UNE MOUSSE DE LAIT

- Les fonctions de préparation automatique et d'arrêt automatique sont désactivées pendant la préparation manuelle du lait.
- Remplissez le pichet à lait entre la position MIN et MAX.
- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pot à lait avec la pointe de la buse vapeur située à 1 – 2 cm au-dessous de la surface du lait, près du côté droit du récipient à la position 3 heures.
- Appuyez sur le bouton STEAM pour commencer la préparation.



- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, produisant un effet tourbillon.
- Pendant que le lait tourne, abaissez lentement le pot. Cela amènera l'extrémité de la buse vapeur à la surface du lait et fera pénétrer de l'air dans le lait.
- Cassez doucement la surface du lait avec la pointe afin que le lait tourne assez rapidement.
- Maintenez l'extrémité de la buse vapeur légèrement sous la surface, en maintenant le tourbillon. Continuez à texturer le lait jusqu'à obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pot pour abaisser la pointe sous la surface mais en conservant le tourbillon. Le lait est à la bonne température (60 – 65°C) lorsque le pichet est chaud au toucher.



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

## PURGE DE LA BUSE VAPEUR

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

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

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

## FONCTIONNEMENT AVEC DE L'EAU CHAUDE

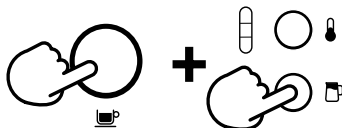
Eau chaude circulant à travers la buse vapeur.

Lorsque la machine est en mode Prêt, exécutez les étapes suivantes :

- Soulevez la buse vapeur et placez une tasse en dessous.

**ATTENTION :** Ne touchez pas la buse vapeur lorsque de l'eau chaude circule à l'intérieur.

- Appuyez simultanément sur les boutons 1 tasse et de préparation de la mousse de lait et l'eau chaude commencera à circuler à travers la buse vapeur.
- Appuyez sur le bouton 1 tasse pour arrêter l'eau chaude.



## AVERTISSEMENT

Une tasse standard a une température de 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

## ASTUCES

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

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

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

### EXTRACTION CORRECTE



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

### APRÈS EXTRACTION

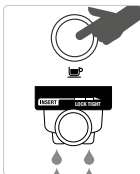
#### RETIREZ LA MOUTURE UTILISÉE

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

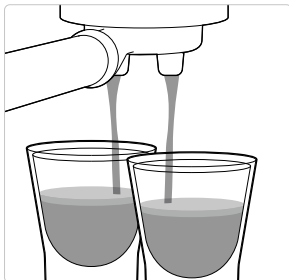


#### RINCEZ LE PANIER-FILTRE

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



### SOUS-EXTRACTION



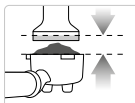
- Le jus extrait s'écoule au bout de 1 à 6 secondes
- Le liquide extrait s'écoule rapidement, comme de l'eau
- La mousse est fine et claire
- L'expresso est brun clair
- Le goût est amer/âpre, fade et aqueux

### SOLUTIONS

#### ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :

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

Ajustez et essayez à nouveau



**TOUJOURS TASSER AU NIVEAU**

Ajustez et essayez à nouveau

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

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

### SUR-EXTRACTION



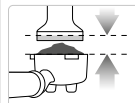
- Le liquide extrait s'écoule au bout de 12 secondes
- Le liquide extrait s'écoule peu ou pas du tout
- La mousse est foncée et tachetée
- L'expresso est brun très foncé
- La boisson est amère et a le goût de brûlé

### SOLUTIONS

#### ESSAYEZ LA SOLUTION SUIVANTE :

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

Ajustez et essayez à nouveau



**TOUJOURS TASSER AU NIVEAU**

Ajustez et essayez à nouveau

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

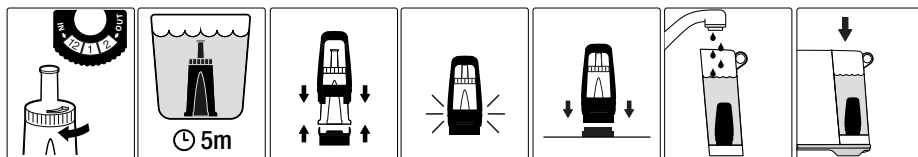
Réglez le galet presseur au bon niveau grâce à l'outil de dosage réglable Razor™.



# Entretien et nettoyage



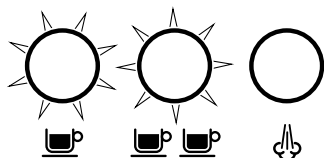
## REPLACEMENT DU FILTRE À EAU



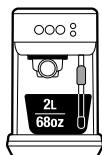
Il est recommandé de détartrer votre appareil tous les 90 jours lorsque la dureté de l'eau est de niveau 4. Lorsque la dureté de l'eau est de niveau 6, détartrez votre appareil tous les 60 jours.

## + CYCLE DE NETTOYAGE

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



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



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

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



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



## REMARQUE

L'utilisateur peut également entrer manuellement dans le mode cycle de nettoyage avant que l'alerte ne soit déclenchée. Appuyez simultanément sur les deux boutons 2 TASSES et STEAM pendant cinq secondes lorsque l'appareil est en mode hors tension (tous les voyants sont éteints)

## DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut engendrer des dépôts de minéraux dans et sur les composants internes, réduisant le flot d'écoulement, la température, la puissance de la machine et altérant le goût de l'expresso.

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

## AVERTISSEMENT

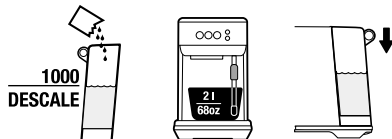
Ne plongez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le réservoir d'eau ne devrait en aucun cas être retiré ou vidé entièrement lors du détartrage.

## DÉTARTRAGE

## REMARQUE

Assurez-vous d'avoir bien retiré le réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.

1. Videz le bac d'égouttement et remettez-le en place sur la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau chaude jusqu'au niveau DESCALÉ et dissolvez le produit détartrant en remuant doucement.

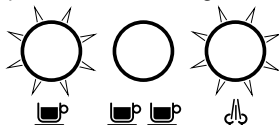


3. Placez un contenant de 2 L sous le groupe chauffant et la buse vapeur.

4. Éteignez la machine en appuyant sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément et laissez-la refroidir avant de commencer le détartrage.



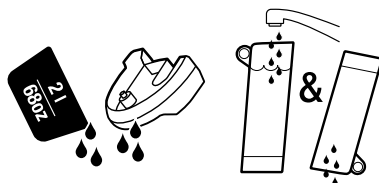
5. Lorsque la machine est éteinte, appuyez sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément pendant 5 secondes pour lancer le détartrage.



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



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



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

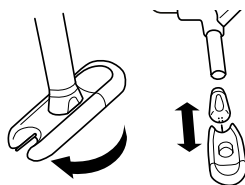
## LA BUSE VAPEUR EST BOUCHÉE

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

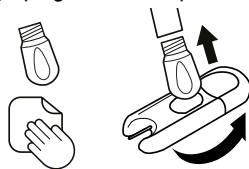


## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

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



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



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

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après utilisation, afin de retirer tous les résidus huileux de café.
- Si l'un des orifices du panier-filtre est obstrué, utilisez l'outil de nettoyage de la buse pour le désobstruer.

## NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

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

## NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

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

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

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



## REMARQUE

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



## REMARQUE

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



## AVERTISSEMENT

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

## RANGEMENT DE LA MACHINE

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

Ne déposez rien sur le dessus de la machine.

## RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE DU VOLUME D'ESPRESSO

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



## REMARQUE

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



## Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>L'eau ne s'écoule pas au travers du groupe chauffant.</b> <b>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 verrouiller sa position.
	• La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
<b>L'expresso ne s'écoule que des verseurs du porte-filtre ou il ne s'écoule pas du tout.</b>	• 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 ».
	• Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 15.
	• Trop de café dans le panier-filtre.	Réduisez la dose de café. Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 15.
	• 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.
<b>L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit).</b>	• 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).
	• La machine doit être détartrée.	Commencez le cycle de détartrage.
	• Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau se situe en dessous du niveau MIN.	Remplissez le réservoir.
	• Le filtre à eau a été inséré sans trempage préalable.	Assurez-vous d'avoir fait tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
<b>L'expresso s'écoule trop vite.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop grossière.</li> </ul>	<p>Utilisez une mouture légèrement plus fine.</p> <p>Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 15.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a pas assez de café dans le panier-filtre.</li> </ul>	<p>Augmentez la dose de café. Tassez le café, puis utilisez l'outil de dosage the Razor™ pour éliminer l'excès de café. Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11 et « Astuces » en page 15.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café n'est pas assez tamisé.</li> </ul>	<p>Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.</p>
<b>L'expresso se répand autour du porte-filtre.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe chauffant.</li> </ul>	<p>Assurez-vous que le porte-filtre est entièrement inséré et qu'il a été tourné jusqu'à la butée.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a du marc de café autour du bord du panier-filtre.</li> </ul>	<p>Ôtez l'excès de café sur le bord du panier-filtre pour garantir une bonne étanchéité dans le groupe chauffant.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de café dans le panier-filtre.</li> </ul>	<p>Réduisez la dose de café.</p> <p>Consultez la section « Quantité de café et tassage » en page 11.</p> <p>Après avoir tassé le café, arasez-le à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.</p>
<b>Pas de vapeur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.</li> </ul>	<p>Prévoyez du temps pour que la machine atteigne la température de fonctionnement.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> </ul>	<p>Remplissez le réservoir.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<p>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être détartrée.</li> </ul>	<p>Commencez le cycle de détartrage.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La buse vapeur est bloquée.</li> </ul>	<p>Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur », en page 18.</p>
<b>Bruits de pulsation/ pompage lors de l'extraction d'expresso ou du chauffage du lait à la vapeur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine utilise normalement la pompe.</li> </ul>	<p>Aucune action n'est nécessaire car cela fait partie du fonctionnement normal de la machine.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est vide.</li> </ul>	<p>Remplissez le réservoir.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	<p>Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.</p>
<b>Le café n'est pas assez chaud.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre n'est pas préchauffé.</li> </ul>	<p>Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.</p>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>Le lait est trop chaud.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pichet est mal positionné.</li> </ul>	Assurez-vous que le pichet à lait est bien placé sur le capteur. Réglez la température du lait.
<b>Pas de mousse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café n'est pas assez tamisé.</li> </ul>	Appliquez une pression comprise entre 15 et 20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop grossière.</li> </ul>	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café et le café pré-moulu ne sont pas frais.</li> </ul>	Si vous souhaitez moulinier 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.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le panier à filtre est peut-être bloqué.</li> </ul>	Utilisez l'épingle située à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour désobstruer le ou les trou(s).
<b>Il y a une fuite d'eau.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paniers-filtres à paroi simple sont utilisés avec du café pré-moulu.</li> </ul>	Veillez à utiliser des paniers-filtres à double paroi avec le café pré-moulu.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de purge automatique. Dès que la fonction STEAM est terminée, la machine purge l'eau dans le bac d'égouttement. Cette action sert à garantir que le thermocoil est à la température optimale.</li> </ul>	Assurez-vous que le bac d'égouttement est vidé et bien remis en place à chaque fois que l'indicateur le signale.
<b>La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position.</li> </ul>	Appuyez complètement sur le réservoir d'eau pour verrouiller sa position.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sécurité thermique s'est peut-être activée suite à une surchauffe de la pompe.</li> </ul>	Appuyez sur les boutons 1 TASSE et STEAM simultanément pendant 5 secondes pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise électrique. Laissez refroidir pendant 30 à 60 minutes.  Si le problème persiste, veuillez contacter le service client Sage.
<b>Trop/trop peu d'expresso présent dans la tasse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de mouture et/ou le degré de mouture et/ou les volumes d'injection requièrent un réglage.</li> </ul>	Ajustez les paramètres de quantité de mouture et/ou de degré de mouture. Consultez la section « Quantité de café et tassage » à la page 11 et « Astuces » à la page 15.
<b>Les voyants « mousse » et « température » clignotent en même temps.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur de la fonction vapeur.</li> </ul>	Maintenez le bouton VAPEUR appuyé pendant 3 secondes pour purger le système.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau est peut-être vide.</li> </ul>	Remplissez le réservoir.



## 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 **[sageappliances.com](http://sageappliances.com)**

# Déclaration à l'intention du consommateur

## SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. 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 [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

### Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

### Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

### Article L. 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

### Article L. 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

### Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

### Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

*the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



NL SNEELSTARTGIDS

**Sage®**



## Inhoud

- 2 Sage stelt veiligheid voorop
- 7 Onderdelen
- 13 Montage
- 14 Functies
- 20 Onderhoud en reiniging
- 23 Problemen oplossen
- 26 Garantie

## SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

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

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

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op [sageappliances.com](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. Neem contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf als u zorgen heeft.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van alle elektrische apparaten. Veiligheidsschakelaars met een nominale bedrijfsstroom van niet meer dan 30 mA worden aanbevolen. Raadpleeg een elektricien voor professioneel advies.
- Voer verpakkingsmateriaal veilig af vóór het eerste gebruik.
- Gooi het beschermkapje op de stekker op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het product voor het eerste gebruik goed in elkaar is gezet.

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik. Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. **Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.**
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, vlakke, droge ondergrond, uit de buurt van de rand van het aanrecht en werk niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of gaskookplaat.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt. Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Als het apparaat:
  - onbeheerd wordt achtergelaten
  - wordt schoongemaakt
  - wordt verplaatst
  - in elkaar wordt gezet, of
  - wordt opgeborgenschakel het espressoapparaat dan steeds uit door de POWER-knop op OFF te zetten. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als het apparaat op enige wijze is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het in zijn geheel naar het dichtstbijzijnde bevoegde Sage-servicecentrum voor onderzoek, vervanging of reparatie.
- Houd het apparaat en de accessoires schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje. Elke handeling die niet in dit instructieboekje staat vermeld, moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd Sage-servicecentrum.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van volwassenen staan.

- Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik alleen accessoires die bij de apparaten zijn meegeleverd.
- Probeer het apparaat niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan koud leidingwater. We raden het gebruik van sterk gefilterd, gedemineraliseerd of gedestilleerd water af, omdat dit de smaak van de koffie en de werking van de het 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.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat, want metalen oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Hete oppervlakken niet aanraken. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik warm.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, probeert te verplaatsen of opbergt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van accessoires die niet door Sage zijn verkocht of aangeraden, kan risico op brand, elektrische schokken of letsel met zich meebrengen.

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Alle 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.
- Wees voorzichtig na het opschuimen van de melk: de automatische spoelfunctie kan hete stoom vrijgeven als het stoompijpje zich in de neerwaartse positie bevindt.

## **KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG**

Uw apparaat beschikt over interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn. Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen.

Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten. Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt. Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## **SPECIFIEKE INSTRUCTIES VOOR WATERFILTER**

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

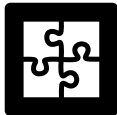


Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een dealer die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

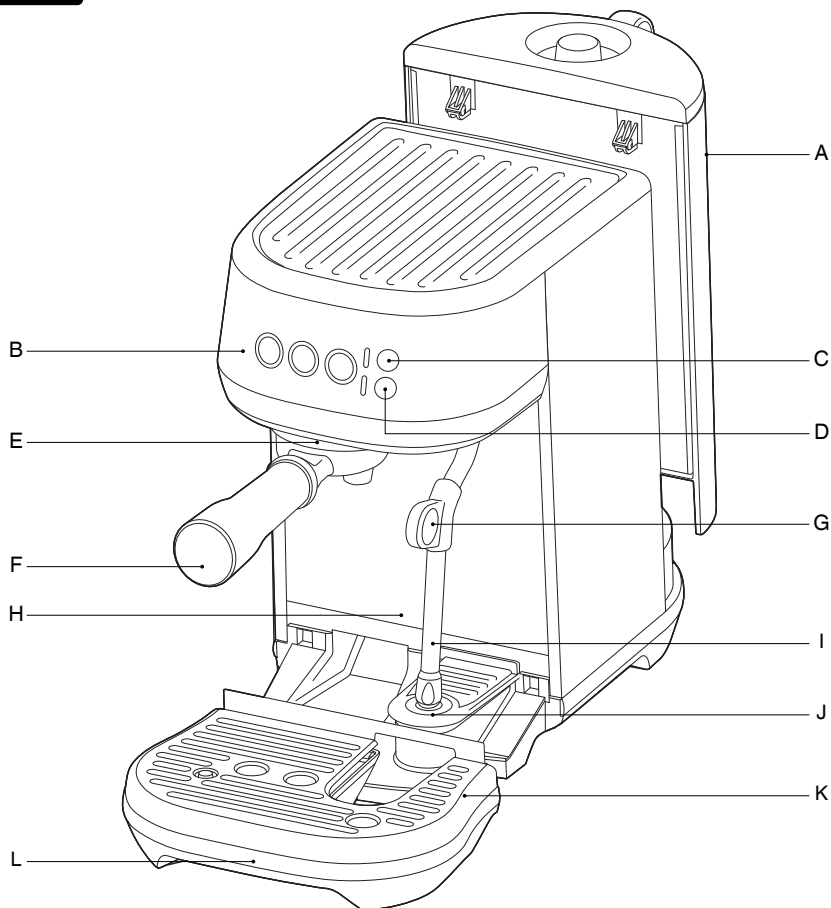


Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.

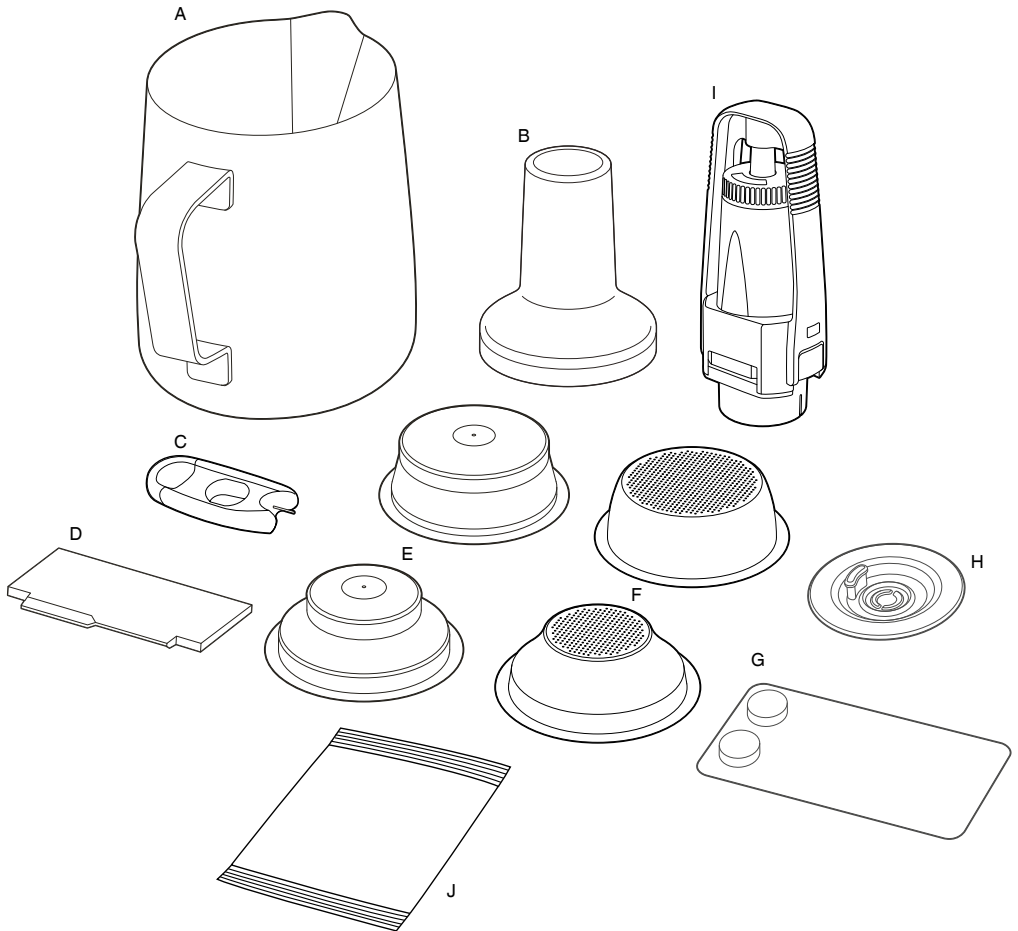
# **ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



## Onderdelen



- |   |   |
|---|---|
| <p>A. Verwijderbaar waterreservoir van 1,9 liter</p> <p>B. Bedieningspaneel<br/>Knoppen 1 KOPJE, 2 KOPJES en STOOM<br/>Met vooraf ingestelde extractieduur<br/>of programmeerbare duur en volume</p> <p>C. Instellingen voor melktemperatuur<br/>Kies uit warm, ideaal en heet</p> <p>D. Instellingen voor melkschuim<br/>Kies uit weinig, gemiddeld en veel</p> <p>E. Zetgroep</p> | <p>F. Roestvrijstalen portafilter van 54 mm</p> <p>G. Greep voor stoompijpje</p> <p>H. Extragrote ruimte voor grote koppen</p> <p>I. Stoompijpje<br/>voor automatisch melk opschuimen</p> <p>J. Temperatuursensor voor melkkan</p> <p>K. Verwijderbaar rooster van opvangbak</p> <p>L. Verwijderbare opvangbak<br/>met legingsindicator</p> |
|---|---|



## ACCESSOIRES

- |   |   |
|---|---|
| <p>A. Melkkan van roestvrij staal met MIN- en MAX-markeringen</p> <p>B. Tamper van 54 mm</p> <p>C. Reinigingstool voor uiteinde van stoompijpje (Bevindt zich onder het waterreservoir)</p> <p>D. De Razor™-doseringstool</p> <p>E. Filterbakjes met dubbele wand (1 kopje en 2 kopjes)</p> | <p>F. Filterbakjes met enkele wand (1 kopje en 2 kopjes)</p> <p>G. Espresso reinigingstabletten</p> <p>H. Reinigingsschijf</p> <p>I. Waterfilterhouder met filter</p> <p>J. Ontkalkingspoeder</p> |
|---|---|



**Classificatiegegevens**  
220–240 V ~ 50–60 Hz 1300–1600 W



# Montage

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### Vorbereiding van het apparaat

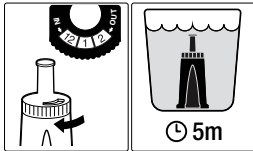
Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal van uw apparaat. Zorg ervoor dat u alle onderdelen en accessoires uit de verpakking heeft gehaald voordat u deze weggooit.

Reinig de opvangbak, het rooster van de opvangbak, het portafilter, de filterbakjes en melkkan met warm water en een mild afwasmiddel. Voor gebruik grondig afspoelen en afdrogen.

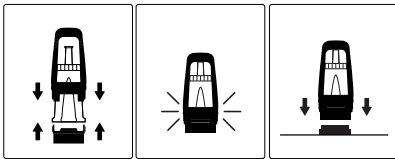


### DE WATERFILTER PLAATSEN

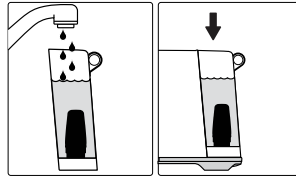
1. Verwijder het waterfilter en de waterfilterhouder uit de verpakking.
2. Stel de herinnering in voor de volgende maand van vervanging. We raden aan om de filter na 3 maanden te vervangen.



3. Laat de filter 5 minuten in koud water weken.
4. Was de filterhouder af met koud water.



5. Plaats de filter in de twee delen van de filterhouder. Zorg ervoor dat ze verbonden zijn.
6. Haal het waterreservoir uit het apparaat. Zorg dat de basis van de filterhouder is uitgelijnd met de adapter in het waterreservoir. Duw naar beneden om te vergrendelen.



7. Vul het waterreservoir met koud drinkwater en plaats het terug in het apparaat. Zorg er bovendien voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.



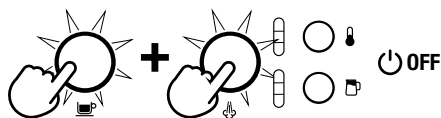
## Functies

### EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder het waterreservoir en vul het met drinkwater tot de aangegeven MAX-lijn. Zet het waterreservoir terug op het apparaat.
2. Zorg dat de opvangbak juist op het apparaat is geplaatst.
3. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact; de knop voor 1 kopje begint te branden.
4. Druk op de knop 1 KOPJE en het apparaat begint de eerste gebruikscyclus.
5. Eenmaal voltooid, gaat het apparaat in de gebruiksklare modus en lichten alle lampjes op. Tijdens de eerste gebruikscyclus wordt het apparaat gespoeld en het verwarmingssysteem gebruiksklaar gemaakt.

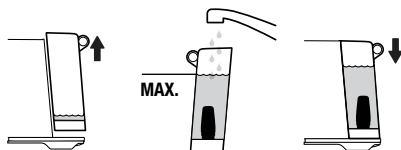
### HET APPARAAT UITSCHAKELEN

Druk de knoppen 1 KOPJE en STOOM tegelijkertijd in om het apparaat uit te schakelen.



### VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

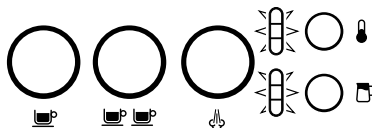
Haal het waterreservoir uit het apparaat. Haal het deksel van het waterreservoir en vul het met drinkwater tot aan de MAX-markering.



Zet het waterreservoir terug op het apparaat. Zorg er hierbij voor dat het goed is bevestigd en vlak tegen de achterkant van het apparaat zit.

Als de knoppen 1 KOPJE, 2 KOPJES en STOOM oplichten, is het reservoir correct geplaatst.

Het apparaat detecteert een laag waterniveau. De knoppen 1 KOPJE, 2 KOPJES en STOOM branden dan niet.



Als dat gebeurt, moet u het reservoir met water vullen. Zodra het reservoir vol genoeg is, lichten alle knoppen op en kan het apparaat gebruikt worden.

### FILTERBAKJES

**Dit apparaat wordt geleverd met 4 filterbakjes:**

2 x enkele wand en 2 x dubbele wand.

Gebruik het filterbakje 1 KOPJE voor één kopje koffie en het filterbakje 2 KOPJES voor 2 kopjes of één sterker kopje of grotere mok.

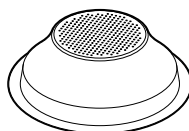
**De meegeleverde filterbakjes zijn ontworpen voor:**

Filterbakje voor 1 kopje = 8–11 g.

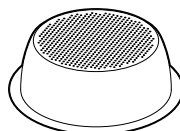
Filterbakje voor 2 kopjes = 16–19 g

### FILTERBAKJES MET ENKELE WAND

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



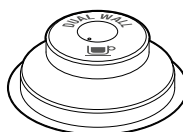
1 KOPJE



2 KOPJE

### FILTERBAKJES MET DUBBELE WAND

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



1 KOPJE



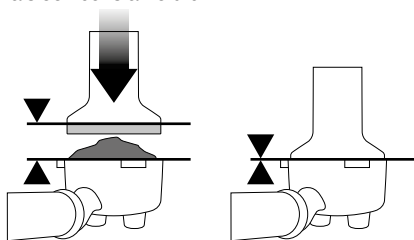
2 KOPJE

## OPMERKING

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

### KOFFIE DOSEREN EN AANDRUKKEN

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



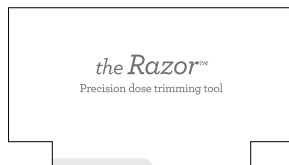
- Als richtlijn kunt u aanhouden dat de bovenkant van de tamperrand zich op dezelfde hoogte moet bevinden als de bovenkant van het filterbakje NA het aandrukken van de koffie.

## OPMERKING

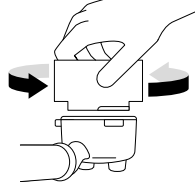
Gebruik de Razor™-doseringstool om de hoeveelheid gemalen koffie nauwkeurig te trimmen NA het aandrukken.

### DE JUISTE HOEVEELHEID DOSEREN

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



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



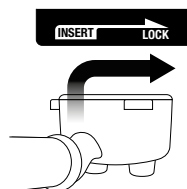
- Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om te zorgen voor een goede afdichting in de zetgroep.

### DE ZETGROEP SPOELEN

Voordat u het portafilter in de zetgroep plaatst, laat u kort even water door de zetgroep lopen door op de knop 1 KOPJE te drukken. Dit zorgt voor een stabiele temperatuur voorafgaand aan de extractie.

### HET PORTAFILTER PLAATSEN

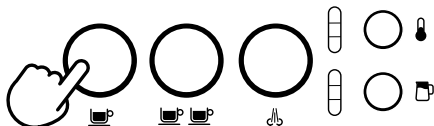
Plaats het portafilter onder de zetgroep zodat de hendel uitgelijnd is met de stand INSERT. Plaats het portafilter in de zetgroep en draai de hendel naar het midden totdat u weerstand voelt.



Zet uw kopje(s) onder het portafilter op het rooster van de opvangbak.

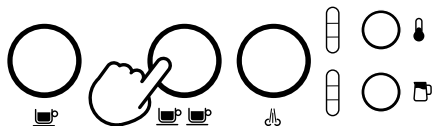
## VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME: 1 KOPJE

Druk eenmaal op de knop 1 KOPJE. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Een vooraf ingesteld espressovolume van een enkele shot (ca. 30 ml) wordt ingeschonken. Het apparaat stopt automatisch als de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



## VOORGEPROGRAMMEERD SHOTVOLUME: 2 KOPJES

Druk eenmaal op de knop 2 KOPJES. De knop knippert om aan te geven dat deze is geselecteerd. Een vooraf ingesteld espressovolume van een enkele shot (ca. 60 ml) wordt ingeschonken. Het apparaat stopt automatisch als de extractie van het vooraf ingestelde volume is voltooid.



## OPMERKING

Door op de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES in te drukken tijdens een geprogrammeerde espresso-extractie, wordt de extractie onmiddellijk stopgezet.

## HANDMATIGE PRE-INFUSIE EN SHOTVOLUME

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

## HET SHOTVOLUME PROGRAMMEREN

Houd de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES 2 seconden lang ingedrukt. De knoppen lichten op en knipperen.



Het volume instellen voor 1 KOPJE:

- Druk op de knop 1 KOPJE om de extractie te starten.
- Druk opnieuw op de knop 1 KOPJE om de extractie te stoppen. Het aangepaste volume wordt opgeslagen.

Om het volume in te stellen voor 2 KOPJES, volgt u de bovenstaande stappen maar drukt u op de knop 2 KOPJES om de extractie te starten en stoppen.

## DE MELKTEMPERATUUR INSTELLEN

Het apparaat heeft drie instellingen voor melktemperatuur:

1. Warm
2. Ideaal
3. Heet



Wanneer u het espressoapparaat aanzet, wordt de melktemperatuur standaard ingesteld op de laatst gekozen instelling. Druk op de knop voor melktemperatuur totdat de gewenste temperatuur oplicht.

## MELKSCHUIM INSTELLEN

Het apparaat heeft drie instellingen voor melkschuim:

1. Weinig
2. Gemiddeld
3. Veel



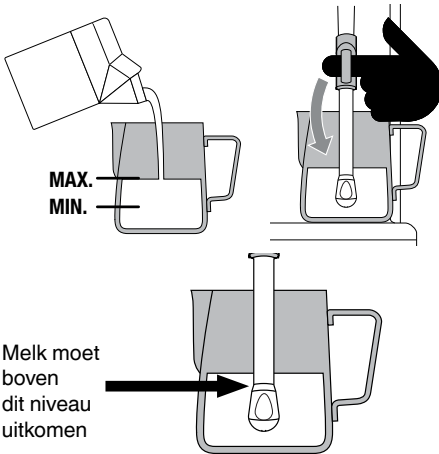
Wanneer u het apparaat aanzet, wordt de melkschuimfunctie standaard ingesteld op de laatst gekozen instelling. Druk op de knop voor melkschuim totdat de gewenste instelling oplicht.



## OPMERKING

Voordat u melk gaat opschuimen is het raadzaam het stoompijpje even te spoelen. Druk hiervoor op de knop **STOOM** om het spoelen te starten en druk opnieuw om het te stoppen.

- Begin met koude, verse melk.
- Vul de melkkan tot een niveau tussen het min- en max-streepje.
- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan.
- Laat het stoompijpje zakken en zorg dat het helemaal naar beneden is gericht.
- De melkkan moet op de melktemperatuursensor op de opvangbak staan en de melk moet boven het uiteinde van het stoompijpje uitkomen.



- Druk op de knoppen voor melktemperatuur en melkschuim om de gewenste instellingen te selecteren.
- Druk op de stoomknop. De knop knippert tijdens het opschuimen.
- Het opschuimen van de melk stopt automatisch wanneer de geselecteerde melktemperatuur is bereikt.
- Til het stoompijpje op om het uit de melkkan te halen.
- Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.
- Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.



## OPMERKING

Stoom onder druk kan nog steeds vrijkomen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Kinderen moeten altijd onder toezicht staan.



## OPMERKING

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



## OPMERKING

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

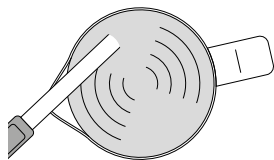
## HANDMATIG MELK OPSCHUIMEN

- De opties voor automatisch melk opschuimen en automatisch uitschakelen zijn bij de handmatige modus uitgeschakeld.
- Vul de melkkan tot een niveau tussen de MIN- en MAX-markeringen.
- Til het stoompijpje op en steek het in de melkkan. Houd het uiteinde van het stoompijpje 1 tot 2 cm onder het oppervlak van de melk, dichtbij de rechterkant van de kan en naar rechts gericht.
- Druk op de knop **STOOM** om te beginnen met opschuimen.



- Houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk totdat de melk met de klok mee draait, waardoor een draaikolkeffect ontstaat.
- Laat de kan langzaam zakken terwijl de melk draait. Dit brengt het uiteinde van het stoompijpje naar het oppervlak van de melk en begint de melk te beluchten.

- Breng het uiteinde van stoompijpje voorzichtig net boven het oppervlak van de melk om te zorgen dat de melk snel genoeg ronddraait.
- Houd het stoompijpje op of net onder het oppervlak zodat de draaikolk behouden blijft. Ga door met het textureren van de melk totdat u voldoende volume heeft bereikt.
- Til de kan op zodat het uiteinde van het stoompijpje onder het oppervlak gaat, maar zorgt ervoor dat de draaikolk behouden blijft. De melk heeft de juiste temperatuur (60–65 °C) als de kan te heet is om aan te raken.



- Druk wanneer het opschuimen is voltooid op de knop STOOM.
- Haal het stoompijpje uit de melkkan.
- Veeg het stoompijpje en het uiteinde af met een schone, vochtige doek.
- Laat het stoompijpje zakken om het automatisch te spoelen.

### STOOMPIJPJE SPOELEN

Na het opschuimen moet u het stoompijpje opnieuw laten zakken en het automatisch laten spoelen. Als u dit niet doet, kan het stoompijpje verstopt raken.

Als u het stoompijpje omhoog laat staan, geeft het apparaat een waarschuwing om het stoompijpje te laten zakken. De knoppen voor melktemperatuur en melkschuim lichten op in een neerwaarts patroon om aan te geven dat u het stoompijpje moet laten zakken.

Om het stoompijpje handmatig te laten spoelen, zorgt u dat het stoompijpje omlaag staat en houdt u vervolgens de knop STOOM 5 seconden lang ingedrukt.

### BEDIENING HEET WATER

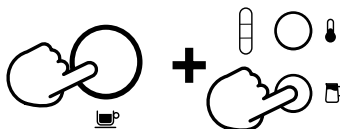
Heet water door het stoompijpje.

Volg deze stappen wanneer het apparaat in **READY**-modus is:

- Til het stoompijpje op en plaats er een kopje onder.

**LET OP:** Houd het stoompijpje niet vast terwijl er heet water uitloopt.

- Druk de knoppen voor 1 kopje (1 CUP) en melk opschuimen tegelijk in om heet water uit het stoompijpje te laten lopen.
- Druk op de knop voor 1 kopje om de uitloop van heet water te stoppen.



### WAARSCHUWING

De temperatuur van het kopje is ongeveer 90 °C. Wees voorzichtig met warme dranken.

## TIPS VOOR EXTRACTIE

Een heerlijke espresso steunt op de perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter.

De smaak van uw koffie hangt af van diverse factoren, zoals het type koffiebonen, de mate van versheid van de gebrande bonen, een grove of fijne maalgraad, de dosering van de gemalen koffie en de aandrukkracht.

Experimenteer met uw koffie door deze factoren een voor een aan te passen en ontdek wat u het lekkerst vindt.

### CORRECTE EXTRACTIE



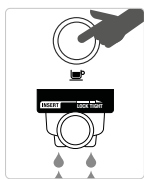
- Stroom start na 8–12 sec.
- Stroom is langzaam, als warme honing
- Crèmelaagje is goudbruin met een fijne mousetextuur
- Espresso is donkerbruin

### NA EXTRACTIE



#### KOFFIEDIK VERWIJDEREN

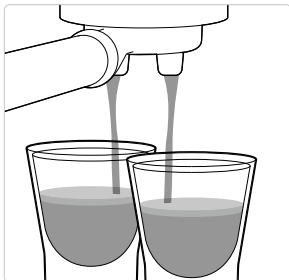
Koffiedik heeft de vorm van een 'koffiepuuk'. Is de puuk nat, raadpleeg dan de sectie Onderextractie.



#### FILTERBAKJE SPOELEN

Houd het filterbakje schoon om verstoppingen te voorkomen. Zet het portafilter in het apparaat vast zonder gemalen koffie in het filterbakje, en laat er heet water doorheen lopen.

### ONDEREXTRACTIE



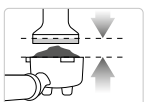
- Stroom start na 1-6 sec.
- Stroom is snel, zoals water
- Crèmelaagje is dun en licht van kleur
- Espresso is lichtbruin
- Smaakt bitter/scherp, slap en waterig

### OPLOSSINGEN

#### EXPERIMENTEREN MET MAALGRAAD:

- Koffie moet fijner worden gemalen voor een langzamere extractie.
- Zorg voor een nauwkeurige dosering met de Razor™.

Aanpassen en opnieuw testen



ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN

Aanpassen en opnieuw testen

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 puuk op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.

### OVEREXTRACTIE



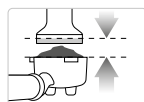
- Stroom start na 12 sec.
- Koffie druppelt, of stroomt helemaal niet
- Crèmelaagje is donker en niet egaal
- Espresso is heel donkerbruin
- Smaakt bitter en verbrand

### OPLOSSINGEN

#### EXPERIMENTEREN MET MAALGRAAD:

- Koffie moet grover worden gemalen voor een snellere extractie.
- Zorg voor een nauwkeurige dosering met de Razor™.

Aanpassen en opnieuw testen



ALTIJD AANDRUKKEN TOT DE LIJN

Aanpassen en opnieuw testen

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.

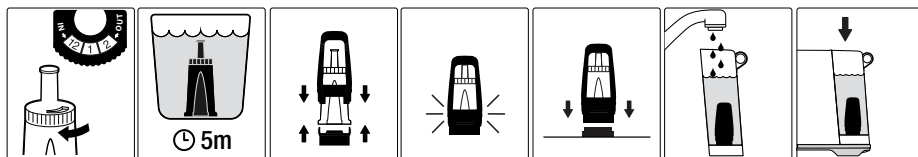
Trim de puuk op het juiste niveau met de Razor™-doseringstool.



## Onderhoud en reiniging



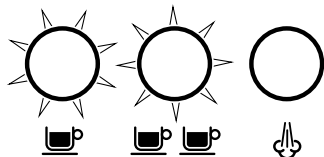
### DE WATERFILTER VERVANGEN



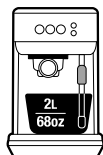
Bij een waterhardheidsniveau van 4 wordt aanbevolen uw eenheid om de 90 dagen te ontkalken; bij een waterhardheidsniveau van 6 moet u om de 60 dagen ontkalken.

### ++ REINIGINGSCYCLUS

Het apparaat detecteert wanneer 200 extracties zijn uitgevoerd sinds de laatste reinigingscyclus. Dit wordt aangegeven doordat de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES afwisselend knipperen.



1. Plaats de meegeleverde reinigingsschijf in het filterbakje in het portafilter.
2. Plaats een reinigingstablet op de reinigingsschijf.
3. Vergrendel het portafilter in de zetgroep.
4. Maak de opvangbak leeg en plaats deze terug op het apparaat. Zet een bak met een inhoud van 2 liter op de opvangbak onder het portafilter en het stoompijpje.



5. Vul het waterreservoir tot het MAX-streepje en zet het vervolgens weer op het apparaat. Zorg dat het correct is bevestigd.

6. Houd de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES 5 seconden lang ingedrukt om de reinigingsmodus te starten.



7. De knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES blijven branden. Druk op de knop 1 KOPJE of 2 KOPJES om de reinigingscyclus te starten. Wanneer de cyclus in voortgang is, knipperen de knoppen afwisselend.
8. Zodra de cyclus is voltooid, gaat het apparaat terug in de gebruiksklare modus.
9. Vervolgens verwijdert u het portafilter, de reinigingsschijf, de opvangbak en de spoelbak en spoelt u ze af.



### OPMERKING

De gebruiker kan de reinigingsmodus ook handmatig starten, voordat het signaal voor de reinigingscyclus wordt geactiveerd. Houd de knoppen 2 CUP en STEAM gelijktijdig vijf seconden ingedrukt wanneer de eenheid UIT staat (alle lampjes zijn uit)

## 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.

Het apparaat geeft aan dat het tijd is voor ontkalking wanneer de knoppen 1 KOPJE en STOOM en de knop 2 KOPJES gedurende 15 seconden afwisselend knipperen. Door op een van deze knoppen te drukken, wordt de waarschuwing geannuleerd en gaat het apparaat terug in de gebruiksklare modus.

## WAARSCHUWING

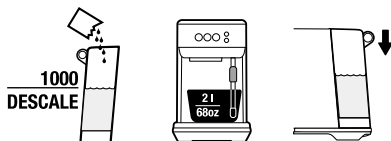
Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd of volledig worden gelegeerd tijdens het ontkalken.

## ONTKALKINGSPROCES

### OPMERKING

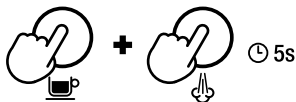
Zorg er bij het ontkalken van het apparaat voor dat het waterfilter uit het waterreservoir is verwijderd, voordat u het ontkalkingspoeder toevoegt.

1. Maak de opvangbak leeg en zet deze terug op het apparaat.
2. Vul het waterreservoir tot de ontkalkingsmarkering (DESCALE) met heet leidingwater. Voeg het ontkalkingsmiddel toe en los het op door zachtjes te roeren.

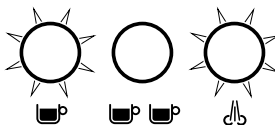


3. Zet een bak met een inhoud van 2 liter onder de zetgroep en het stoompijpje.

4. Schakel het apparaat uit door tegelijk op de knoppen 1 KOPJE en STOOM te drukken, en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met ontkalken.



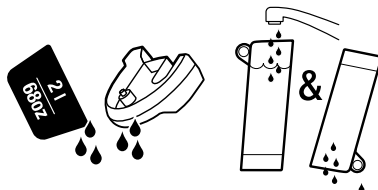
5. Terwijl het apparaat uit staat, houdt u de knoppen 1 KOPJE en STOOM 5 seconden lang ingedrukt om de ontkalkingsmodus te starten.



6. De knoppen 1 KOPJE en STOOM lichten op, wat aangeeft dat het apparaat klaar is om de ontkalking te starten.



7. Druk op de knop 1 KOPJE of STOOM om de ontkalkingscyclus te starten. Gedurende de cyclus knipperen deze knoppen afwisselend.
8. Zodra de ontkalkingsoplossing is opgebruikt, wordt de ontkalkingsmodus gepauzeerd. Vul het waterreservoir tot het MAX-streepje en maak de afvalwaterbak leeg. Plaats beide onderdelen vervolgens terug op het apparaat.
9. De knoppen 1 KOPJE en STOOM lichten op wanneer het apparaat klaar is. Druk op de knop 1 KOPJE en STOOM om het ontkalken te hervatten.
10. Wanneer de ontkalking is voltooid, knipperen de knoppen 1 KOPJE en STOOM afwisselend. Het apparaat gaat vervolgens in de stand-by modus.



11. Verwijder en leeg de afvalwaterbak. Spoel de opvangbak en het waterreservoir om en droog ze grondig af voordat u ze terug op het apparaat plaatst.

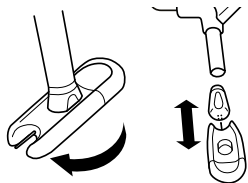
## STOOMPIJPJE VERSTOPT

Als het apparaat tijdens het opschuimen van melk detecteert dat het stoompijpje verstopt is, stopt het onmiddellijk met werken en stopt de knop STOOM met branden. Zowel de lampjes voor melktemperatuur en melkschuim lichten volledig op en knipperen. Deze lampjes blijven knipperen totdat u een handmatige spoeling van het stoompijpje uitvoert.

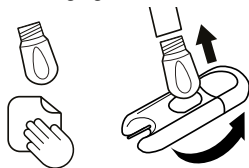


### HET STOOMPIJPJE REINIGEN

- Het stoompijpje moet altijd worden gereinigd na het opschuimen 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. Voer een handmatige spoeling van het stoompijpje uit om de gaatjes vrij te maken.
- Als het stoompijpje daarna nog steeds verstopt is, schroeft u de stoomtip af het stoompijpje met behulp van de reinigingstool voor de stoomtip. Gebruik vervolgens de reinigingstool om de gaatjes vrij te maken. De reinigingstool bevindt zich in de achterkant van het apparaat onder het waterreservoir.



- Spoel de stoomtip om en veeg af met een schone, droge doek. Zet het stoompijpje weer in elkaar door de stoomtip weer op het stoompijpje te schroeven. Laat het stoompijpje spoelen na reiniging.



## DE FILTERBAKJES EN HET PORTAFILTER REINIGEN

- De filterbakjes en het portafilter moeten direct na gebruik worden afgespoeld onder heet water om alle resterende koffieoliën te verwijderen.
- Als de gaatjes in de filterbakjes verstopt raken, gebruikt u reinigingstool voor het stoompijpje om de gaatjes vrij te maken.

### DE DRUPPELPLAAT REINIGEN

- De binnenste en buitenste druppelplaat van de zetgroep moeten met een vochtige doek worden schoongeveegd om deeltjes gemalen koffie te verwijderen.
- Laat regelmatig heet water door het apparaat lopen met het filterbakje en portafilter op hun plaats, zonder gemalen koffie, om koffieresten weg te spoelen.

### DE OPVANGBAK REINIGEN

- U moet de opvangbak na elk gebruik, of wanneer de opvangbakindicator aangeeft dat de bak vol is, uit het apparaat halen, legen en reinigen.
- Verwijder het rooster van de opvangbak en was beide onderdelen af in warm zeepsop.

### DE BEHUIZING REINIGEN.

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



### OPMERKING

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuurponsjes of -doeken die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.



### OPMERKING

Was de onderdelen of accessoires niet in de vaatwasser af.



## WAARSCHUWING

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

### UW APPARAAT OPBERGEN

Voordat u het apparaat opbergt, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Maak het waterreservoir en de opvangbak leeg en zorg dat het apparaat koel, schoon en droog is. Bewaar het apparaat rechtop.

Plaats niets bovenop het apparaat.

### FABRIEKSINSTELLINGEN VOOR ESPRESSOVOLUME HERSTELLEN

1. Schakel het apparaat uit door de knoppen 1 KOPJE en STOOM 5 seconden lang tegelijk ingedrukt te houden.
2. Houd de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES 5 seconden lang ingedrukt. De knoppen lichten op.
3. Druk op de knoppen 1 KOPJE en 2 KOPJES. Het lampje knippert driemaal om aan te geven dat alle volumes zijn gereset.
4. Het apparaat gaat dan terug in de gebruiksklare modus.



## OPMERKING

Druk op een andere knop om de modus voor het herstellen van de fabrieksinstellingen te verlaten.



## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	EENVOUDIGE OPLOSSING
<b>Er komt geen water uit de zetgroep.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Waterreservoir is leeg.</li></ul>	Vul het waterreservoir.
<b>Geen heet water.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.</li><li>• Apparaat moet worden ontkalkt.</li><li>• 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.</li></ul>	<p>Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.</p> <p>Voer een ontkalkingscyclus uit.</p> <p>Zie 'Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet' hieronder.</p>
<b>Espresso druppelt alleen uit de uitloop van het portafilter of helemaal niet.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koffie is te fijn gemalen.</li><li>• Te veel koffie in het filterbakje.</li><li>• Koffie te stevig aangedrukt.</li><li>• Waterreservoir is leeg.</li><li>• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.</li><li>• Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.</li><li>• Apparaat moet worden ontkalkt.</li></ul>	<p>Gebruik een iets grovere maling. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.</p> <p>Gebruik minder koffie. Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringstool. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.</p> <p>Druk aan met een druk van 15–20 kg.</p> <p>Vul het waterreservoir.</p> <p>Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.</p> <p>Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.</p> <p>Voer een ontkalkingscyclus uit.</p>
<b>Er komt geen water uit de uitloop (het apparaat maakt lawaai).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Waterreservoir is leeg of waterniveau is onder MIN.</li><li>• Waterfilter is geplaatst zonder het eerst te weken.</li></ul>	<p>Vul het waterreservoir.</p> <p>Laat het waterfilter 5 minuten weken voordat u het terug in het waterreservoir plaatst.</p>

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Espresso loopt te snel door.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffie is te grof gemalen.</li> </ul>	Gebruik een iets fijnere maling. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zit niet genoeg koffie in het filterbakje.</li> </ul>	Gebruik meer koffie. Druk de koffie aan en gebruik de Razor™-doseringstool om overtollige koffie weg te schrapen. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.
<b>Espresso loopt langs de rand van het portafilter.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffie te licht aangedrukt.</li> </ul>	Druk aan met een druk van 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter niet correct in de zetgroep geplaatst.</li> </ul>	Plaats het portafilter volledig in de zetgroep en draai totdat u weerstand voelt.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zit gemalen koffie op de rand van het filterbakje.</li> </ul>	Verwijder overtollige koffie van de rand van het filterbakje om voor een goede afdichting in de zetgroep te zorgen.
<b>Geen stoom.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel koffie in het filterbakje.</li> </ul>	Gebruik minder koffie. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11. Druk de koffie aan en schraap overtollige koffie weg met de Razor™-doseringstool.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat heeft de bedrijfstemperatuur niet bereikt.</li> </ul>	Wacht totdat het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterreservoir is leeg.</li> </ul>	Vul het waterreservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.</li> </ul>	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat moet worden ontkalkt.</li> </ul>	Voer een ontkalkingscyclus uit.
<b>Pulserend/pompend geluid tijdens de koffie-extractie of het opschuimen van melk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoompijpje is verstopt.</li> </ul>	Raadpleeg de sectie 'Het stoompijpje reinigen' op pagina 18.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is de normale werking van de pomp in het apparaat.</li> </ul>	Geen actie vereist: dit is de normale werking van het apparaat.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterreservoir is leeg.</li> </ul>	Vul het waterreservoir.
<b>Koffie is niet warm genoeg.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.</li> </ul>	Duw het waterreservoir naar beneden om het te vergrendelen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter niet voorverwarmd</li> </ul>	Spoel het portafilter om onder de heet-wateruitloop. Droog deze grondig af.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAKEN</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
<b>Melk is te heet.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan is verkeerd geplaatst.</li> </ul>	Zorg dat de melkkan goed op de sensor staat. Stel de melktemperatuur in.
<b>Geen crèmelaagje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffie te licht aangedrukt.</li> <li>• Koffie is te grof gemalen.</li> </ul>	Druk aan met een druk van 15–20 kg.  Gebruik een iets fijnere maling. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffiebonen of voorgemalen koffie niet vers.</li> </ul>	Als u verse hele koffiebonen gaat vermalen, gebruik dan versgebrande koffiebonen met aanduiding van de branddatum en gebruik ze tussen 5–20 dagen na die datum.  Als u voorgemalen koffie gebruikt, gebruik deze dan binnen een week na het malen.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaatjes in het filterbakje zijn mogelijk verstopt.</li> </ul>	Gebruik de pin op de meegeleverde reinigingstool om de gaatjes vrij te maken.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterbakjes met enkele wand worden gebruikt met voorgemalen koffie.</li> </ul>	Gebruik filterbakjes met dubbele wand voor voorgemalen koffie
<b>Water lekt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatische spoelfunctie. Onmiddellijk na het stomen spuit het apparaat water in de opvangbak. Dit zorgt ervoor dat de thermospoel de optimale temperatuur heeft bereikt.</li> <li>• Waterreservoir is niet correct geplaatst en op zijn plaats vergrendeld.</li> </ul>	Zorg dat de opvangbak stevig op zijn plaats is geduwd en maak deze leeg wanneer de indicator dit aangeeft.
<b>Het apparaat staat aan, maar werkt niet meer.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De thermische veiligheidsuitschakeling kan geactiveerd zijn als gevolg van oververhitting van de pomp.</li> </ul>	Houd de knoppen 1 KOPJE en STOOM 5 seconden lang tegelijk ingedrukt om het apparaat uit te schakelen 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 te veel/ te weinig espresso in het kopje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instellingen voor maalhoeveelheid en/of maalgraad en/of shotvolume moeten worden aangepast.</li> </ul>	Pas de maalhoeveelheid en/of maalgraad aan. Lees 'Koffie doseren en aandrukken' op pagina 11 en 'Tips voor extractie' op pagina 15.
<b>Schuim- en temperatuurlampjes knipperen tegelijkertijd.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fout in de stoomfunctie.</li> <li>• Waterreservoir is mogelijk leeg.</li> </ul>	Houd de knop voor de stoomfunctie 3 seconden ingedrukt om het systeem te spoelen.  Vul het waterreservoir.



## Garantie

### **BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR**

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

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



## Opmerking

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



IT GUIDA RAPIDA

# **Sage®**



## Sommario

- 2 Sage consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 7 Componenti
- 9 Montaggio
- 10 Funzioni
- 16 Manutenzione e pulizia
- 20 Risoluzione dei problemi
- 23 Garanzia

## **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
    - riposto
- Spegnere sempre la macchina per espresso premendo il pulsante POWER (alimentazione). 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 collocare nessun oggetto sopra l'apparecchio.
- 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 non in uso, impostare sempre l'elettrodomestico su off, spegnere l'interruttore di alimentazione e scollegare il cavo dalla presa.
- Qualsiasi operazione di manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da un centro assistenza Sage® autorizzato.
- Evitare di 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".
- Far attenzione durante la montatura del latte poiché la funzione "Auto Purge" (pulizia automatica) potrebbe innescare il rilascio di vapore caldo quando la lancia vapore è abbassata.

## **AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE**

Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno. Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente.

Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori. Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato. In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## 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.

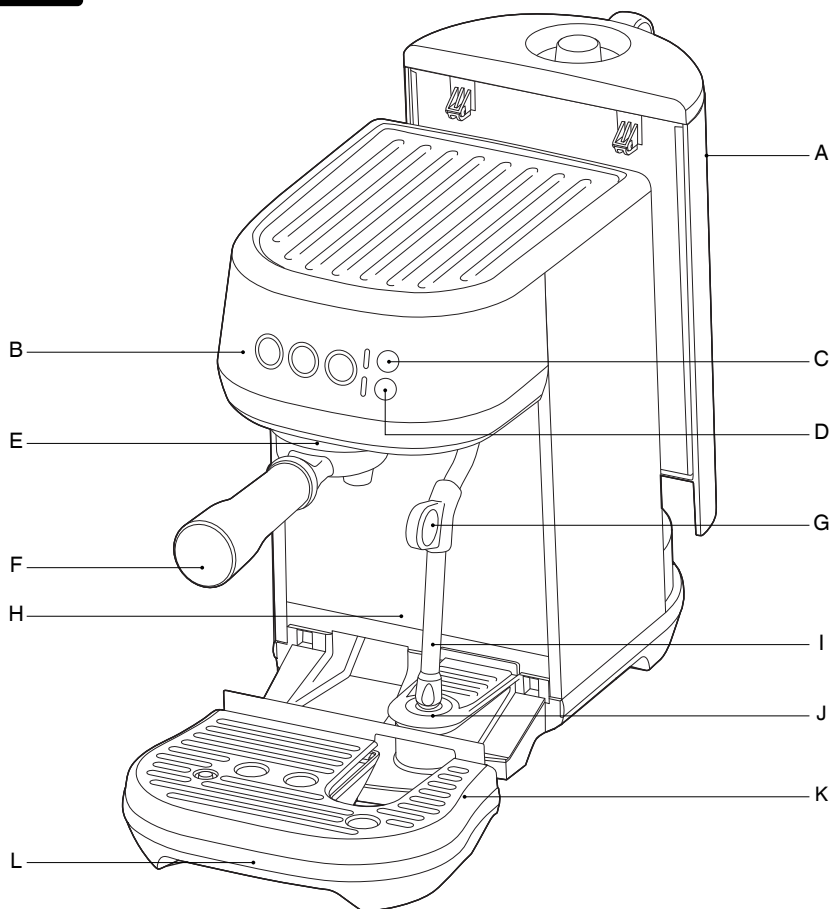


Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

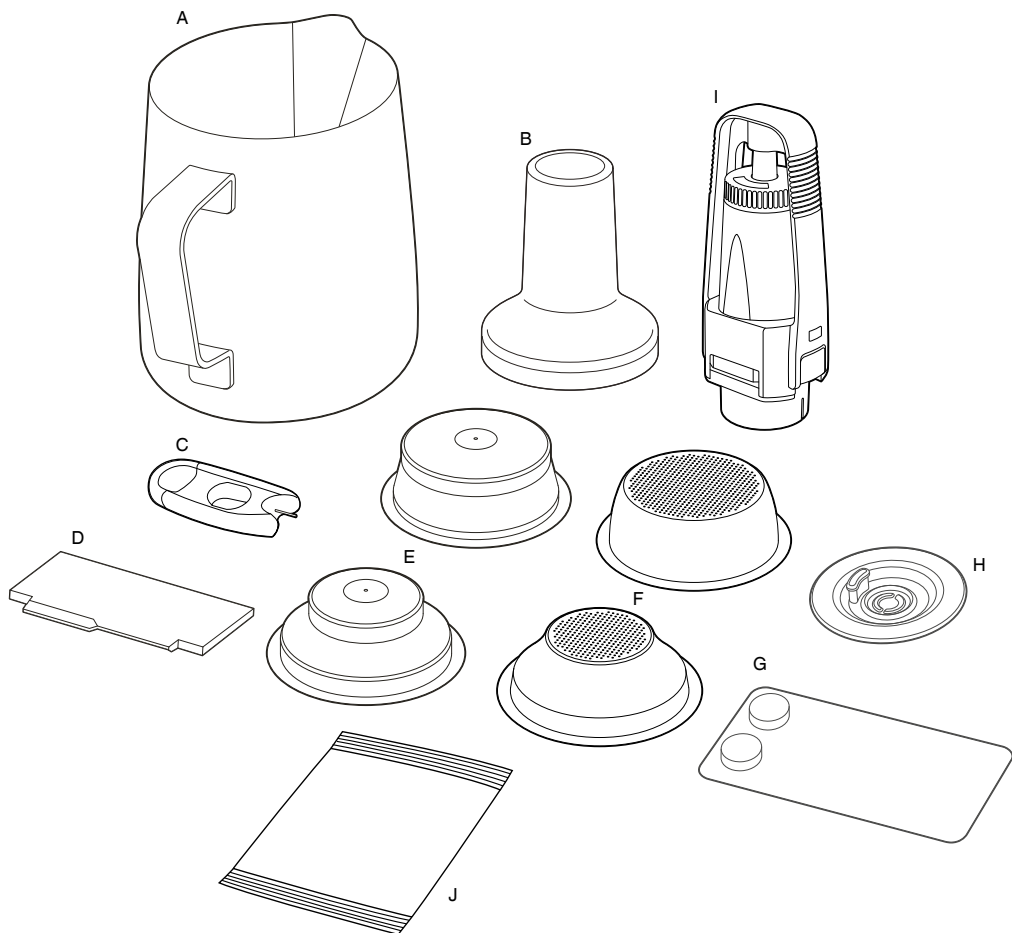
**ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO  
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



## Componenti



- |   |   |
|---|---|
| A. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,9 litri   | G. Maniglia della lancia vapore   |
| B. Pannello di controllo<br>pulsanti 1 TAZZA, 2 TAZZE e STEAM (vapore)<br>Con durata di erogazione e volume<br>preimpostati o programmabili | H. Spazio extra per tazze grandi  |
| C. Impostazioni MILK TEMP (temperatura latte)<br>Selezionare fra Tiepido, Ideale o Caldo  | I. Lancia vapore<br>Con montatura del latte automatica                  |
| D. Impostazioni MILK FOAM (schiuma latte)<br>Selezionare fra Bassa, Media e Alta  | J. Sensore di temperatura lattiera                                      |
| E. Gruppo di erogazione   | K. Griglia del vassoio raccogli-gocce rimovibile                        |
| F. Portafiltro in acciaio inossidabile da 54 mm   | L. Vassoio raccogli-gocce rimovibile<br>Con indicatore di vassoio pieno |



## ACCESSORI

- A. Lattiera in acciaio inossidabile  
Con segni MIN e MAX
- B. Pressino da 54 mm
- C. Accessorio per la pulizia della punta della  
lancia vapore  
(situato sotto il serbatoio dell'acqua)
- D. Strumento di dosaggio di precisione Razor™
- E. Filtri a parete doppia (1 tazza e 2 tazze)
- F. Filtri a parete singola (1 tazza e 2 tazze)
- G. Detergente in capsule per la macchina  
espresso
- H. Disco di pulitura
- I. Filtro dell'acqua con supporto
- J. Polvere decalcificante

**CE** Informazioni sui valori nominali  
220–240 V ~50–60 Hz 1300–1600 W



## Montaggio

### PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

#### Preparazione dell'elettrodomestico

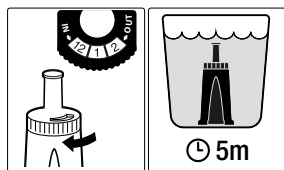
Rimuovere e smaltire tutte le etichette promozionali e i materiali di imballaggio forniti con il prodotto. Assicurarsi di aver rimosso tutti i componenti e gli accessori prima di smaltire la confezione.

Pulire il vassoio raccogli gocce, la griglia del vassoio raccogli gocce, il portafiltro, i filtri e la lattiera con acqua tiepida e un detergente per piatti delicato. Sciacquare e asciugare a fondo prima dell'utilizzo.

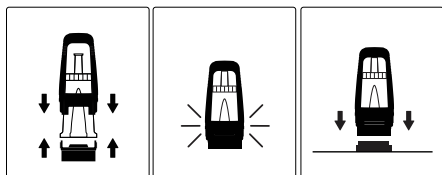


#### INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

1. Rimuovere il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dalla confezione.
2. Impostare il promemoria per la prossima sostituzione. Si consiglia di sostituire il filtro dopo 3 mesi.

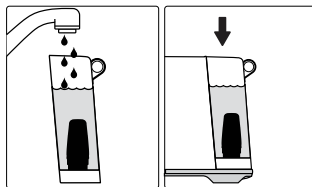


3. Immergere il filtro in acqua fredda per 5 minuti.
4. Lavare il supporto del filtro in acqua fredda.



5. Inserire il filtro nelle due parti del supporto. Assicurarsi che siano ben fissati.

6. Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'elettrodomestico. Allineare la base del supporto del filtro con l'adattatore all'interno del serbatoio dell'acqua. Spingere verso il basso per bloccarlo in posizione.



7. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fredda e rialloggiarlo nuovamente nell'elettrodomestico, assicurandosi che sia ben fissato e che aderisca alla parte posteriore dell'elettrodomestico.



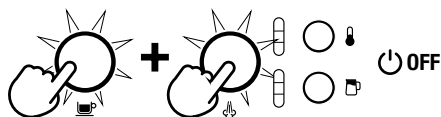
## Funzioni

### PRIMO USO

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua potabile fino al punto indicato dalla linea MAX. Rialloggiare il serbatoio dell'acqua nell'elettrodomestico.
2. Assicurarsi che il vassoio raccogli gocce sia posizionato correttamente.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente e il pulsante 1 Tazza si illumina.
4. Premere il pulsante 1 TAZZA per avviare il ciclo di primo utilizzo.
5. Una volta completato, l'apparecchio sarà pronto per l'uso e tutti gli indicatori luminosi si accenderanno. Il ciclo di primo utilizzo serve a sciacquare la macchina e preparare il sistema di riscaldamento.

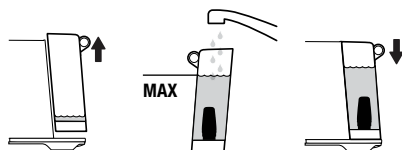
### SPEGNERE L'APPARECCHIO

Premere contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per spegnere l'apparecchio.



### RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

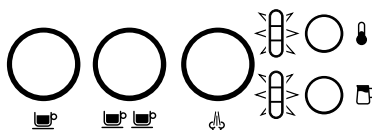
Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'elettrodomestico. Rimuovere il coperchio del serbatoio e aggiungere acqua potabile riempiendo fino al segno MAX indicato.



Rialloggiare il serbatoio dell'acqua, assicurandosi che sia ben fissato e che aderisca alla parte posteriore dell'elettrodomestico.

Se i pulsanti 1 TAZZA, 2 TAZZE e STEAM (vapore) si illuminano, il serbatoio dell'acqua è stato posizionato correttamente.

L'apparecchio rileverà automaticamente quando il livello dell'acqua è basso. I pulsanti 1 TAZZA, 2 TAZZE e STEAM (vapore) non si illumineranno.



Se ciò si verifica, aggiungere acqua nel serbatoio. Una volta aggiunta acqua a sufficienza, tutti i pulsanti si illumineranno e l'apparecchio sarà pronto all'uso.

### FILTRI

#### Questa macchina include 4 filtri:

2 a parete singola e 2 a parete doppia.

Utilizzare il filtro per 1 tazza per preparare una sola tazza di caffè e quello per 2 tazze per preparare due tazze o una sola tazza di caffè forte.

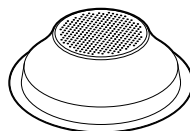
#### I filtri forniti sono progettati per:

Filtro 1 tazza = 8–11 g

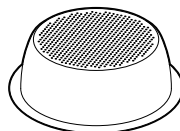
Filtro 2 tazze = 16–19 g

### FILTRI A PARETE SINGOLA

Quando si macinano al momento chicchi di caffè freschi e interi, si consiglia di utilizzare i filtri a parete singola. I filtri a parete singola consentono di sperimentare vari gradi di macinatura, dosaggio e pressatura, per creare un espresso perfettamente bilanciato.



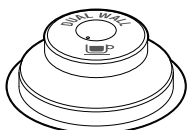
1 TAZZA



2 TAZZE

### FILTRI A PARETE DOPPIA

Si consiglia di utilizzare i filtri a parete doppia per caffè premacinato. I filtri a parete doppia regolano la pressione e consentono di ottimizzare l'estrazione, a prescindere da grado di macinatura, dosaggio, pressatura e freschezza del caffè.



1 TAZZA



2 TAZZE

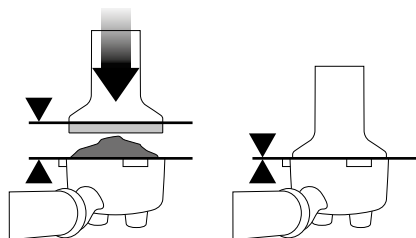


## NOTA

Potrebbe essere necessario fare diverse prove per determinare la quantità di caffè nel filtro o la durata della macinatura necessarie per ottenere la dose corretta. Ad esempio, quando si seleziona una macinatura più fine con i filtri a parete singola, potrebbe essere necessario aumentare la quantità di caffè macinato per garantire che la dose contenuta nel filtro sia corretta.

## DOSAGGIO E PRESSATURA DEL CAFFÈ

- Inserire il filtro nel portafiltro.
- Macinare una quantità di caffè sufficiente a riempire il filtro.
- Battere il portafiltro più volte per distribuire uniformemente il caffè nel filtro.
- Pressare con decisione (circa 15-20 kg di pressione) utilizzando il pressino. Non è importante che la pressione esercitata sia forte, ma è necessario che sia costante.



- Come regola, il bordo superiore del cappuccio sul pressino dovrebbe essere allineato alla parte superiore del filtro DOPO che il caffè è stato pressato.

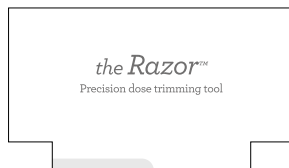


## NOTA

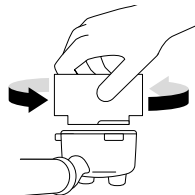
Utilizzare l'accessorio Razor™ per dosare con precisione il caffè macinato DOPO averlo pressato.

## LIVELLARE LA DOSE

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



- Inserire l'accessorio Razor™ nel filtro del caffè fino a poggiare l'indentatura dell'accessorio sul bordo del filtro.
- Ruotare Razor™ avanti e indietro tenendo il portafiltro inclinato sulla tramoggia battifiltro per eliminare il caffè in eccesso. Il filtro contiene adesso la quantità giusta di caffè.



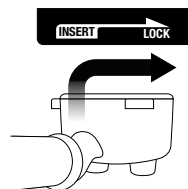
- Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.

## LAVAGGIO DEL GRUPPO DI EROGAZIONE

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione, far scorrere dell'acqua nel gruppo di erogazione premendo il pulsante 1 TAZZA. Questo stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

## INSERIRE IL PORTAFILTRO

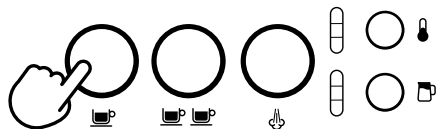
Posizionare il portafiltro sotto il gruppo di erogazione in modo che l'impugnatura sia allineata con la posizione INSERIMENTO. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotare l'impugnatura verso il centro fino a incontrare resistenza.



Posizionare la tazza/le tazze sotto il portafiltro sul vassoio raccogliocce.

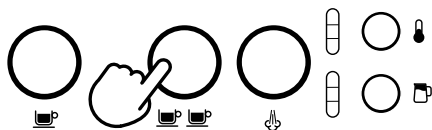
## VOLUME TAZZA PREPROGRAMMATO - 1 TAZZA

Premere il pulsante 1 TAZZA una volta: il pulsante lampeggia quando viene selezionato. Sarà estratto un volume preimpostato di caffè espresso pari a circa 30 ml. La macchina si arresterà automaticamente una volta raggiunto il volume preimpostato.



## VOLUME TAZZA PREPROGRAMMATO - 2 TAZZE

Premere il pulsante 2 TAZZE una volta: il pulsante lampeggia quando viene selezionato. Sarà estratto un volume preimpostato di caffè espresso pari a circa 60 ml. La macchina si arresterà automaticamente una volta raggiunto il volume preimpostato.



### NOTA

Premere i pulsanti 1 TAZZA o 2 TAZZE durante un'erogazione preprogrammata arresterà immediatamente l'estrazione.

## PREINFUSIONE E VOLUME TAZZA MANUALE

Tenere premuto il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per il tempo di pre-infusione desiderato. Rilasciare il pulsante per avviare l'estrazione. Premere nuovamente il pulsante lampeggiante per arrestare l'estrazione.

## PROGRAMMARE IL VOLUME TAZZA

Tenere premuti i pulsanti 1 TAZZA o 2 TAZZE per 2 secondi; i pulsanti si illumineranno e lampeggeranno.



Per impostare il volume 1 TAZZA:

- Premere il pulsante 1 TAZZA per avviare l'estrazione.
- Premere nuovamente il pulsante 1 TAZZA per arrestare l'estrazione. Il volume modificato verrà salvato.

Per impostare il volume 2 TAZZE, seguire le istruzioni riportate sopra premendo però il pulsante 2 TAZZE per avviare e arrestare l'estrazione.

## IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL LATTE

La macchina ha 3 impostazioni per la temperatura del latte:

- 1 Tiepido
- 2 Ideale
- 3 Caldo



Accendendo la macchina per espresso, la temperatura del latte sarà impostata automaticamente sull'ultima temperatura selezionata. Tenere premuto il pulsante TEMP LATTE finché la temperatura desiderata non si sarà illuminata.

## IMPOSTARE LA SCHIUMATURA DEL LATTE

La macchina ha 3 impostazioni per la schiumatura del latte:

- 1 Bassa
- 2 Media
- 3 Alta

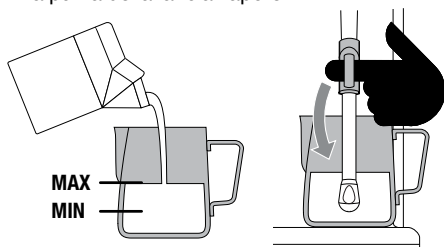


Accendendo la macchina per espresso, la schiumatura del latte sarà impostata automaticamente sull'ultima impostazione selezionata. Tenere premuto il pulsante SCHIUMA LATTE finché l'impostazione di schiumatura desiderata non si sarà illuminata.

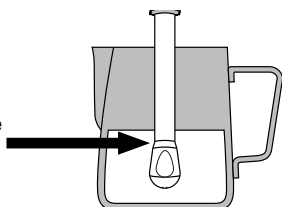
## NOTA

Prima di iniziare a montare il latte, si raccomanda di pulire brevemente la lancia vapore. Per farlo, premere il pulsante **STEAM** (vapore) per iniziare il lavaggio; premerlo nuovamente per arrestarlo.

- Iniziare con latte fresco freddo.
- Riempire la lattiera con una quantità di latte compresa fra la massima e la minima indicate.
- Sollevare la lancia vapore e introdurla nella lattiera.
- Abbassare completamente la lancia vapore.
- La lattiera deve poggiare sul sensore di temperatura posizionato sul vassoio raccogli gocce e il latte deve arrivare a coprire la punta della lancia vapore.



Questa parte deve essere immersa nel latte



- Tenere premuti i pulsanti **MILK TEMP** (temperatura latte) e **MILK FOAM** (schiuma latte) per selezionare le impostazioni desiderate.
- Premere il pulsante **STEAM** (vapore); il pulsante lampeggerà durante l'operazione.
- La montatura del latte si arresterà automaticamente quando la temperatura selezionata sarà raggiunta.
- Sollevare la lancia vapore per rimuovere la lattiera.
- Pulire la lancia e la punta con un panno umido pulito.
- Abbassare la lancia vapore. La lancia verrà pulita automaticamente.

## NOTA

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

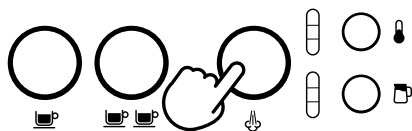
Quando la macchina produce il vapore è possibile udire un suono simile a quello di una pompa. Questo fa parte del normale funzionamento.

## NOTA

Utilizzare esclusivamente la lattiera in acciaio inossidabile inclusa per schiumare il latte con questo elettrodomestico. L'utilizzo di altri contenitori potrebbe causare situazioni pericolose.

## MONTATURA DEL LATTE MANUALE

- La montatura del latte automatica e lo spegnimento automatico sono disabilitati durante la montatura manuale del latte.
- Riempire la lattiera in acciaio inossidabile fino ai segni **MIN** e **MAX**.
- Sollevare la lancia vapore e introdurla nella lattiera immergendone la punta di 1-2 cm sotto la superficie del latte, vicino al lato destro della lattiera.
- Premere il pulsante **STEAM** (vapore) per avviare la montatura del latte.



- Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte finché questo non inizia a girare in senso orario formando un vortice (effetto mulinello).
- Mentre il latte sta girando, abbassare lentamente la lattiera. In questo modo la punta della lancia vapore raggiungerà la superficie del latte e inizierà a introdurre aria.
- Rompere delicatamente la superficie del latte con la punta per far girare il latte a una velocità sufficiente.

- Mantenere la punta della lancia vapore sulla superficie o poco al di sotto, continuando a produrre il vortice. Montare il latte fino a ottenere un volume sufficiente.
- Sollevare la lattiera per immergere la punta sotto la superficie senza dissipare il vortice. Il latte ha raggiunto la temperatura corretta (60-65 °C) quando la lattiera è calda al tatto.



- Premere il pulsante STEAM (vapore) al termine della montatura del latte.
- Rimuovere la lancia vapore dalla lattiera.
- Pulire la lancia e la punta con un panno umido pulito.
- Abbassare la lancia vapore. La lancia verrà pulita automaticamente.

### PULIRE LA LANCIA VAPORE

Dopo la montatura del latte, la lancia vapore deve essere riabbassata per il lavaggio automatico. Se non si esegue questa operazione, la lancia vapore potrebbe ostruirsi. Se la lancia vapore rimane sollevata, la macchina mostrerà un avviso; le spie luminose dei pulsanti MILK TEMP (temperatura latte) e MILK FOAM (schiuma latte) lampeggeranno verso il basso indicando che la lancia vapore deve essere abbassata.

Per avviare manualmente il lavaggio della lancia vapore, abbassare la lancia vapore e tenere premuto il pulsante STEAM (vapore) per 5 secondi.

### FUNZIONAMENTO ACQUA CALDA

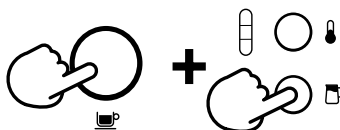
Erogazione di acqua calda attraverso la lancia vapore.

Quando la macchina è in modalità "pronta", effettuare i seguenti passaggi:

- Sollevare la lancia vapore e posizionare una tazza sotto di essa.

**ATTENZIONE:** Non tenere in mano la lancia vapore durante l'erogazione di acqua calda.

- Premere in contemporanea i pulsanti 1 CUP (una tazza) e MILK FOAM (schiuma latte), e l'acqua calda inizierà a scorrere attraverso la lancia vapore.
- Premere nuovamente il pulsante 1 CUP (una tazza) per arrestare il flusso d'acqua.



### ATTENZIONE

La temperatura della tazza è di 90 °C. Fare attenzione quando si maneggiano bevande calde.

## SUGGERIMENTI PER L'ESTRAZIONE

Il segreto di un ottimo caffè espresso è il perfetto equilibrio di dolcezza, acidità e asprezza. Il sapore del caffè dipenderà da molti fattori quali il tipo di chicchi, il grado di tostatura, la texture della macinatura, la dose di caffè e il grado di pressatura.

Per ottenere il gusto più adatto alle proprie preferenze, si consiglia di sperimentare questi fattori uno alla volta.

### ESTRAZIONE CORRETTA



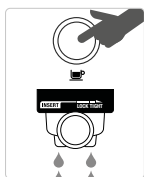
- Il flusso di caffè inizia dopo 8-12 secondi.
- Il flusso è lento, come miele caldo.
- La crema ha un colore marrone dorato e una texture cremosa.
- L'espresso ha un colore marrone scuro.

### DOPO L'ESTRAZIONE



#### RIMUOVERE IL CAFFÈ USATO

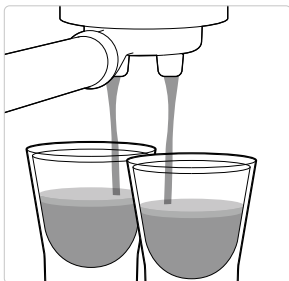
Il caffè usato formerà un "disco" di caffè. Se il disco è bagnato, consultare la sezione "Estrazione non sufficiente".



#### 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



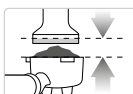
- Il flusso di caffè inizia dopo 1-6 secondi.
- Il flusso è veloce, come l'acqua.
- Lo strato di crema è sottile e ha un colore pallido.
- L'espresso ha un colore marrone pallido.
- Il gusto è amaro/acre, il caffè è blando e acquoso.

### SOLUZIONI

#### SPERIMENTARE CON LA MACINATURA:

- La macinatura deve essere più fine per un'estrazione più lenta.
- Assicurarsi di livellare la dose con l'accessorio Razor™.

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



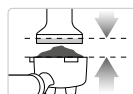
- Il flusso di caffè inizia dopo 12 secondi.
- Il flusso esce a gocce o non viene erogato affatto.
- La crema ha un colore scuro e presenta delle macchie.
- L'espresso ha un colore marrone molto scuro.
- Il caffè ha un gusto amaro e sa di bruciato.

### SOLUZIONI

#### SPERIMENTARE CON LA MACINATURA:

- La macinatura deve essere più grossa per un'estrazione più veloce.
- Assicurarsi di livellare la dose con l'accessorio Razor™.

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.

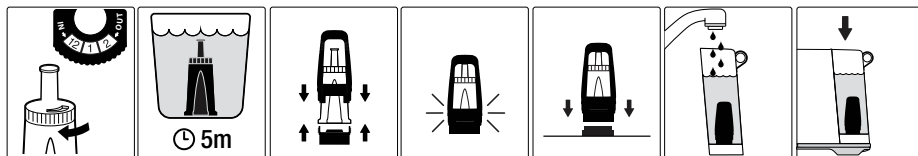
Utilizzare lo strumento di dosaggio di precisione the Razor™ per dosare il caffè al giusto livello.



## Manutenzione e pulizia



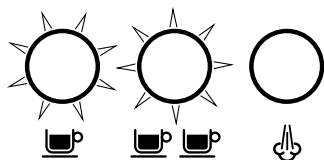
### SOSTITUIRE IL FILTRO DELL'ACQUA



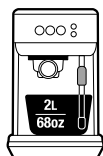
Si consiglia di decalcificare l'unità ogni 90 giorni se la durezza dell'acqua è al livello 4; se invece la durezza dell'acqua è al livello 6, decalcificare ogni 60 giorni.

### + + CICLO DI PULIZIA

La macchina rileverà automaticamente quando saranno state effettuate 200 estrazioni dall'ultimo ciclo di pulizia; quando questo avviene, i pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE lampeggiano in maniera alternata.



1. Inserire il disco di pulitura nel filtro all'interno del portafiltro.
2. Posizionare una capsula di detergente sul disco di pulitura.
3. Fissare il portafiltro nel gruppo di erogazione.
4. Svuotare il vassoio raccogli gocce e reinserirlo nell'apparecchio. Posizionare un contenitore da 2 l sotto il portafiltro e la lancia vapore, appoggiandolo sul vassoio raccogli gocce.



5. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno MAX e fissarlo nuovamente nell'apparecchio, assicurandosi che sia posizionato correttamente.

6. Tenere premuti i pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE per 5 secondi per avviare la modalità Ciclo di pulizia.



7. I pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE rimarranno illuminati. Premere il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE per avviare il ciclo di pulizia. Durante il ciclo le spie luminose lampeggeranno in maniera alternata.
8. Una volta completato il ciclo, la macchina tornerà a essere pronta per l'uso.
9. Rimuovere e sciacquare il portafiltro, il disco di pulitura, il vassoio raccogli gocce e il contenitore.



### NOTA

L'utente può anche attivare manualmente la modalità del ciclo di pulizia prima di ricevere l'avviso che segnala la necessità di pulire l'apparecchio. Tenere premuti i 2 pulsanti CUP e STEAM contemporaneamente per cinque secondi con l'apparecchio in modalità off (tutte le spie sono spente).

## 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.

Quando è necessaria la decalcificazione, i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (VAPORE) e il pulsante 2 TAZZE lampeggiano in maniera alternata per 15 secondi. Per cancellare l'avviso e ripristinare la modalità Pronto, premere uno qualsiasi dei pulsanti sopramenzionati.

## ATTENZIONE

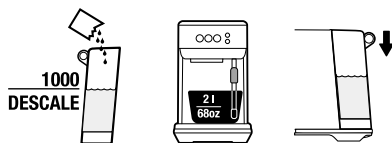
Non immergere la spina, il cavo di alimentazione o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il serbatoio dell'acqua non deve essere rimosso o svuotato completamente durante la decalcificazione.

## DECALCIFICAZIONE

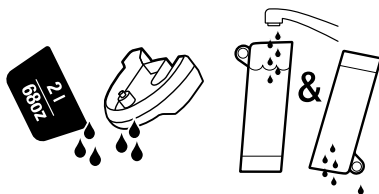
## NOTA

Quando si decalcifica la macchina, assicurarsi di rimuovere il filtro dell'acqua dal serbatoio prima di aggiungere la polvere decalcificante.

1. Svuotare il vassoio raccogli gocce e posizionarlo nell'apparecchio.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno DESCALC con acqua calda, quindi aggiungere e lasciar sciogliere l'agente decalcificante mescolando delicatamente.



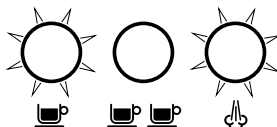
3. Posizionare un contenitore da 2 l sotto il gruppo di erogazione e la lancia vapore.



4. Spegnerne l'apparecchio premendo contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) e lasciarlo raffreddare completamente prima di procedere alla decalcificazione.



5. Quando l'apparecchio è spento, premere contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per 5 secondi per entrare in modalità decalcificazione.



6. I pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) si illumineranno indicando che l'apparecchio è pronto ad avviare la decalcificazione.



7. Premere i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per avviare il ciclo di decalcificazione. I pulsanti lampeggeranno in maniera alternata durante il ciclo.
8. Una volta utilizzata tutta la soluzione decalcificante, la decalcificazione si arresterà. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno MAX e svuotare il contenitore dell'acqua di scarto, quindi ricollocare entrambi i componenti nell'apparecchio.
9. I pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) si illumineranno indicando che l'apparecchio è pronto. Premere i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per riprendere il ciclo di decalcificazione.
10. Al termine della decalcificazione, i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) lampeggeranno in maniera alternata. La macchina andrà poi in modalità Standby.

11. Rimuovere e svuotare il contenitore dell'acqua di scarto. Sciacquare il vassoio raccogliogocce e il serbatoio dell'acqua e asciugarli completamente prima di riposizionarli nell'apparecchio.

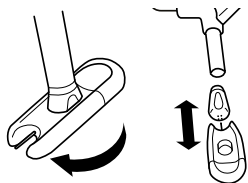
### LANCIA VAPORE OSTRUITA

Se durante la montatura del latte viene rilevata un'ostruzione nella lancia vapore, la macchina arresterà immediatamente il funzionamento e la spia del pulsante STEAM (vapore) si spegnerà. Le spie luminose della temperatura e della schiumatura del latte si accenderanno completamente e lampeggeranno. Le spie luminose lampeggeranno finché non verrà completato un lavaggio a vapore manuale.

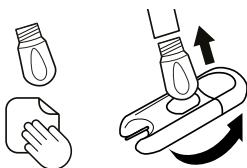


### PULIRE LA LANCIA VAPORE

- 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. Lavare manualmente la lancia vapore per liberare i fori.
- Se l'ostruzione persiste, svitare la punta della lancia vapore utilizzando l'accessorio per la pulizia della punta della lancia vapore. Quindi utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio per liberare i fori. L'accessorio per la pulizia si trova sul retro dell'apparecchio sotto il serbatoio dell'acqua.



- Sciacquare la punta della lancia vapore e pulirla con un panno morbido e asciutto. Rimontare la lancia vapore avvitando nuovamente la punta sulla lancia vapore. Effettuare un lavaggio della lancia vapore dopo la pulizia.



### 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 i fori dei filtri sono ostruiti, utilizzare l'accessorio per la pulizia della lancia vapore per liberarli.

### 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.
- Far scorrere periodicamente acqua calda nella macchina, con il filtro e il portafiltro in posizione e senza caffè macinato al suo interno, per sciacquare i residui di caffè.

### PULIRE IL VASSOIO RACCOGLILOCCE

- Il vassoio raccogliogocce deve essere rimosso, svuotato e pulito dopo ogni utilizzo o quando l'indicatore del vassoio raccogliogocce sale attraverso la griglia.
- Rimuovere la griglia del vassoio raccogliogocce e lavare entrambi i componenti in acqua tiepida e sapone.

### PULIRE L'INVOLUCRO ESTERNO

- L'involucro esterno può essere pulito con un panno morbido e umido e poi lucidato con un panno morbido e asciutto.



### NOTA

Non utilizzare detergenti con particelle abrasive, pezze o spugnette abrasive che possono graffiare le superfici della macchina.



### NOTA

Non lavare parti o accessori dell'elettrodomestico in lavastoviglie.



### ATTENZIONE

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

## **RIPORRE L'ELETTRODOMESTICO**

Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di riporlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogli gocce e assicurarsi che la macchina sia fredda, pulita e asciutta. Conservare in posizione verticale.

Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico.

## **RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA PER IL VOLUME ESPRESSO**

1. Spegnere l'apparecchio premendo contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per 5 secondi.
2. Tenere premuti i pulsanti 1 TAZZA e 2 TAZZE per 5 secondi. I pulsanti si illumineranno.
3. Premere il pulsante 1 TAZZA o 2 TAZZE: la spia luminosa lampeggerà 3 volte per indicare che tutti i volumi sono stati ripristinati.
4. La macchina tornerà a essere pronta per l'uso.



### **NOTA**

Premere qualsiasi altro pulsante per uscire dalla modalità di ripristino dei valori di fabbrica.



## Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE SEMPLICE
<b>L'acqua non scorre dal gruppo di erogazione.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</li></ul>	Riempire il serbatoio dell'acqua.
<b>Non viene erogata acqua calda.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.</li><li>• L'apparecchio necessita di decalcificazione.</li><li>• Macinatura troppo fine e/o troppo caffè nel filtro e/o pressatura eccessiva e/o filtro ostruito.</li></ul>	<p>Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.</p> <p>Avviare ciclo di decalcificazione.</p> <p>Vedere di seguito la voce "Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato".</p>
<b>Il caffè espresso esce solo dai beccucci del portafiltro o non viene erogato.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La macinatura del caffè è troppo fine.</li><li>• Troppo caffè nel filtro.</li><li>• Pressatura eccessiva del caffè.</li><li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</li><li>• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.</li><li>• Il filtro potrebbe essere ostruito.</li><li>• L'apparecchio necessita di decalcificazione.</li></ul>	<p>Scegliere una macinatura leggermente più grossa. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15.</p> <p>Ridurre la dose di caffè. Dopo la pressatura, livellare la dose di caffè utilizzando l'accessorio Razor™. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15.</p> <p>Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.</p> <p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p> <p>Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.</p> <p>Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.</p> <p>Avviare ciclo di decalcificazione.</p>
<b>L'acqua non passa (la macchina produce un forte rumore).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto o il livello dell'acqua è al di sotto del segno MIN.</li><li>• Il filtro dell'acqua è stato inserito senza essere stato immerso in acqua.</li></ul>	<p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p> <p>Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia stato immerso per 5 minuti prima di inserirlo nel serbatoio.</p>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>Il caffè espresso esce troppo velocemente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macinatura del caffè è troppo grossa.</li> </ul>	Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo poco caffè nel filtro.</li> </ul>	Incrementare la dose di caffè. Dopo la pressatura utilizzare l'accessorio Razor™ per rimuovere il caffè in eccesso. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressatura del caffè non sufficiente.</li> </ul>	Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
<b>Il caffè espresso gocciola attorno al bordo del portafiltro.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.</li> </ul>	Assicurarsi che il portafiltro sia inserito completamente e avvitato fino a incontrare resistenza.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ci sono residui di caffè attorno al bordo del filtro.</li> </ul>	Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro per garantire la chiusura ermetica nel gruppo di erogazione.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo caffè nel filtro.</li> </ul>	Ridurre la dose di caffè. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11. Dopo la pressatura, livellare la dose di caffè utilizzando l'accessorio Razor™.
<b>Non c'è vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio.</li> </ul>	Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</li> </ul>	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.</li> </ul>	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio necessita di decalcificazione.</li> </ul>	Avviare ciclo di decalcificazione.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lancia vapore è ostruita.</li> </ul>	Consultare la sezione "Pulire la lancia vapore" a pag. 18.
<b>Si sente un suono simile a quello di una pompa durante l'estrazione del caffè o la montatura del latte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È in corso il normale funzionamento della pompa.</li> </ul>	Non è necessaria alcuna azione poiché si tratta del normale funzionamento della macchina.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</li> </ul>	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.</li> </ul>	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
<b>Il caffè non è sufficientemente caldo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro non preriscaldato.</li> </ul>	Sciogliere il portafiltro in acqua corrente calda. Asciugare a fondo.
<b>Il latte è troppo caldo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lattiera non è posizionata correttamente.</li> </ul>	Assicurarsi che la lattiera sia posizionata correttamente sul sensore. Regolare le impostazioni per la temperatura del latte.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>SOLUZIONE SEMPLICE</b>
<b>Non c'è crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressatura del caffè non sufficiente.</li> </ul>	Pressare esercitando una pressione di circa 15-20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macinatura del caffè è troppo grossa.</li> </ul>	Scegliere una macinatura leggermente più fine. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè in chicchi o premacinato non è fresco.</li> </ul>	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.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro potrebbe essere ostruito.</li> </ul>	Per liberare il foro/i fori, utilizzare l'ago all'estremità dell'accessorio incluso per la pulizia.
<b>Perdite d'acqua.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si stanno utilizzando filtri a parete singola per il caffè premacinato.</li> </ul>	Assicurarsi di utilizzare i filtri a parete doppia per il caffè premacinato.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione lavaggio automatico. Subito dopo l'erogazione di vapore, la macchina avvierà un lavaggio che manderà acqua nel vassoio raccogliogocce. Ciò garantisce che l'elemento riscaldante thermocoil sia alla temperatura ottimale.</li> </ul>	Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia ben fissato e svuotato ogni volta che viene mostrato l'indicatore.
<b>La macchina è accesa ma smette di funzionare.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito e fissato in posizione.</li> </ul>	Spingere il serbatoio dell'acqua verso il basso per fissarlo completamente in posizione.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il dispositivo termico di protezione potrebbe essersi attivato a causa del surriscaldamento della pompa.</li> </ul>	Premere contemporaneamente i pulsanti 1 TAZZA e STEAM (vapore) per 5 secondi per spegnere l'elettrodomestico e scolgarlo dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare per 30-60 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza Sage.
<b>Tropo/tropo poco caffè espresso viene erogato nella tazza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È necessario regolare i volumi erogati e/o le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura.</li> </ul>	Regolare le impostazioni della quantità di caffè macinato e/o del grado di macinatura. Consultare "Dosaggio e pressatura del caffè" a pag. 11 e "Suggerimenti per l'estrazione" a pag. 15
<b>Le luci della schiuma e della temperatura lampeggiano contemporaneamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore della funzione vapore.</li> </ul>	Tenere premuto il pulsante del vapore per 3 secondi per pulire il sistema.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto.</li> </ul>	Riempire il serbatoio dell'acqua.



## Garanzia

### **GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI**

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni dalla data di acquisto.

La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali.

Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito [sageappliances.com](http://sageappliances.com)



**Nota**

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



ES GUÍA RÁPIDA

# **Sage®**



## Índice

- 2 Sage recomienda seguridad ante todo
- 6 Componentes
- 8 Ensamblaje
- 9 Funciones
- 15 Cuidado y limpieza
- 19 Resolución de problemas
- 22 Garantía

## **SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO**

**En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Diseñamos y fabricamos nuestros aparatos teniendo en cuenta tu seguridad antes que nada. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier aparato y que tomes las precauciones siguientes.**

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

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

para propósitos distintos del establecido. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. **El uso inapropiado podría causar lesiones.**

- Coloca el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca. No lo pongas muy cerca del borde de la encimera ni cerca de una fuente de calor (por ejemplo, una placa de cocina eléctrica, un quemador o un horno).
- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o de una mesa. No permitas que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se anude o enrede.
- Supervisa el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento.
- Antes de:
  - dejarlo sin supervisión
  - limpiarlo
  - moverlo
  - ensamblarlo
  - guardarlosiempre debes apagar el aparato presionando el botón OFF. Apaga y desenchufa de la toma de corriente.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para detectar cualquier daño. Si descubres cualquier daño, deja de usar la máquina inmediatamente y devuélvela al Centro de servicio autorizado de Sage más cercano para que la examinen, reemplacen o reparen.
- Mantén el aparato y los accesorios limpios. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en este manual. Cualquier procedimiento que no esté incluido en este manual de instrucciones debe realizarse en un Centro de servicio autorizado de Sage.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza del aparato no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- El aparato y el cable deben mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años.

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

- Ten cuidado después de espumar la leche, ya que la función de purga automática puede producir vapor caliente cuando se baja el vaporizador.

## AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente.

La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes. El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto. Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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



Este símbolo indica que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

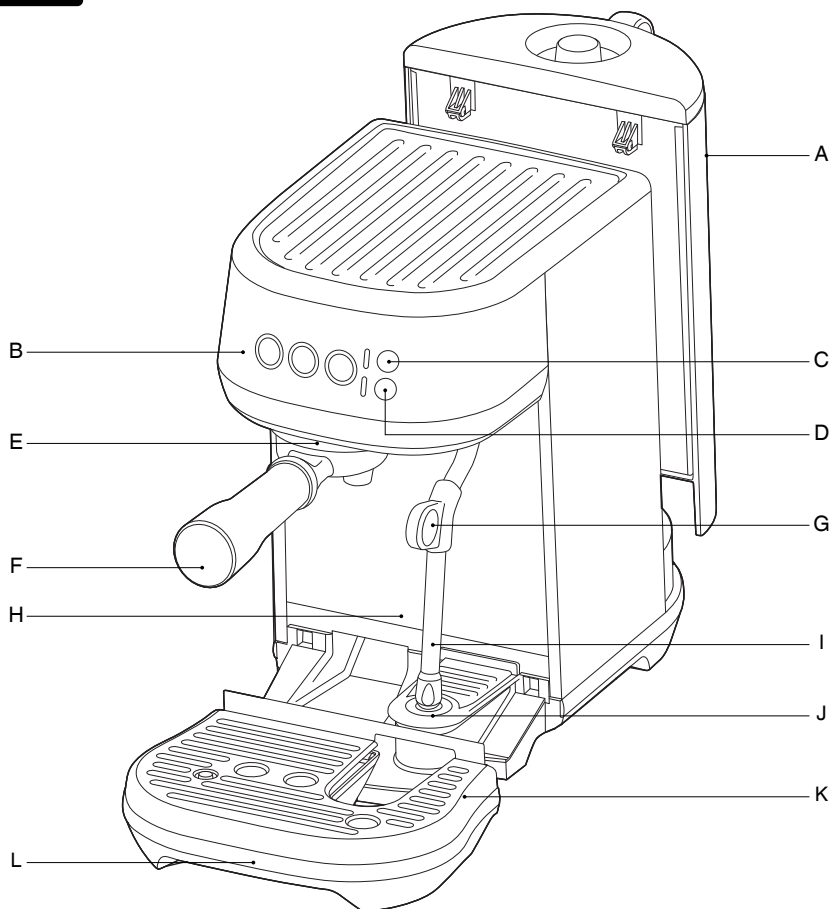


Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni otros líquidos.

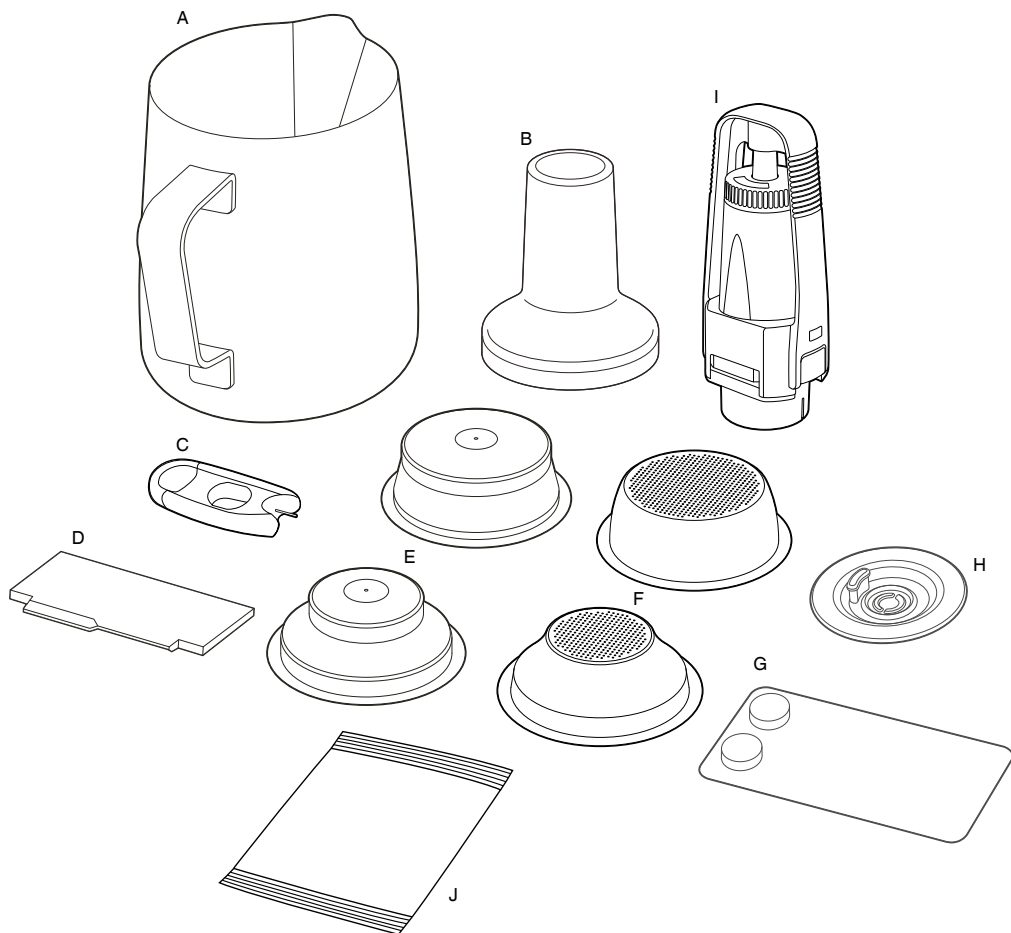
# SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



## Componentes



- A. Depósito de agua extraíble de 1,9 l
- B. Panel de control  
Botones 1 TAZA, 2 TAZAS y VAPOR  
Con dosis predeterminadas o duraciones y volúmenes programables
- C. Opciones de TEMPERATURA DE LECHE  
Selecciona entre tibia, ideal y caliente.
- D. Opciones de ESPUMADO  
Selecciona entre poco, medio, mucho.
- E. Grupo
- F. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
- G. Mango del vaporizador
- H. Espacio extra para tazas altas
- I. Vaporizador  
con espumado automático de leche
- J. Sensor de temperatura de la jarra de leche
- K. Rejilla de bandeja de goteo extraíble
- L. Bandeja de goteo extraíble  
con indicador para saber cuando está llena



## ACCESORIOS

- A. Jarra de leche de acero inoxidable con marcas MIN y MAX
- B. Prensador de 54 mm
- C. Herramienta de limpieza para punta de vaporizador (Situada debajo del depósito de agua)
- D. Herramienta dosificadora de precisión the Razor™
- E. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)
- F. Filtros no presurizados (1 taza y 2 tazas)
- G. Pastillas limpiadoras para máquina expreso
- H. Disco de limpieza
- I. Portafiltros de agua con filtro
- J. Polvo para descalcificar

**CE** Datos técnicos  
220-240 V ~ 50-60 Hz 1300-1600 W



# Ensamblaje

## ANTES DEL PRIMER USO

### Preparación de la máquina

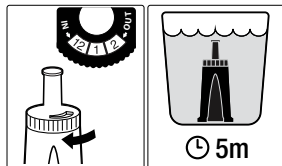
Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adjuntos a la máquina. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje.

Limpia la bandeja de goteo, la rejilla de la bandeja de goteo, el portafiltro, el filtro y las jarras de leche con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Aclara y seca bien todo antes del uso.

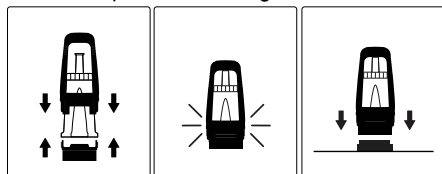


### COLOCACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

1. Retira el filtro de agua y el portafiltros del embalaje.
2. Ajusta el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos sustituir el filtro después de 3 meses.

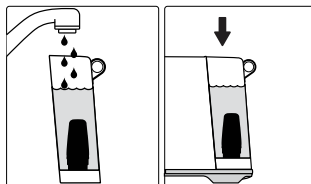


3. Deja en remojo el filtro en agua fría durante 5 minutos.
4. Lava el portafiltros con agua fría.



5. Inserta el filtro en las dos partes del portafiltros. Asegúrate de que estén conectadas.

6. Retira el depósito de agua de la máquina. Alinea la base del portafiltros con el adaptador dentro del depósito de agua. Empújalo hasta encajarlo.



7. Llena el depósito de agua con agua potable fría y vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado a ras contra la parte posterior de la máquina.



## Funciones

### PRIMER USO

1. Retira el depósito de agua y llena con agua potable hasta la línea MAX. Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina.
2. Asegúrate de que la bandeja de goteo esté correctamente colocada en la máquina.
3. Enchufa el cable de alimentación en la.
4. Pulsa el botón 1 TAZA y la máquina comenzará su primer ciclo de uso.
5. Una vez que se complete, la máquina estará lista para el funcionamiento y se encenderán todas las luces. El primer ciclo de uso enjuaga la máquina y ceba el sistema de calentamiento.

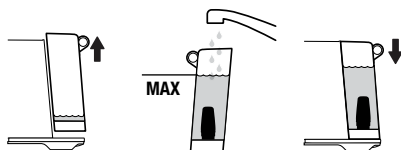
### APAGAR LA MÁQUINA

Para apagar la máquina, pulsa los botones 1 TAZA y VAPOR simultáneamente.



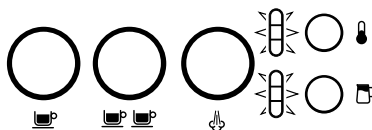
### LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Extrae el depósito de agua de la máquina. Retira la tapa del depósito y agrega agua potable hasta la marca MAX.



Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina, asegurándote de que esté correctamente conectado y montado a ras contra la parte posterior de la máquina. Los botones 1 TAZA, 2 TAZAS y VAPOR se iluminarán cuando el depósito de agua se haya montado correctamente.

La máquina detectará cuando el nivel de agua sea bajo. Los botones 1 TAZA, 2 TAZAS y VAPOR no se iluminarán.



Cuando esto ocurra, agrega agua al depósito. Una vez que haya suficiente agua, todos los botones se iluminarán y la máquina podrá utilizarse.

### FILTROS

**Esta máquina incluye 4 filtros:**

2 no presurizados y 2 presurizados.

Usa el filtro de 1 taza cuando prepares una taza y los filtros de 2 tazas cuando prepares 2 tazas o una taza de café más fuerte.

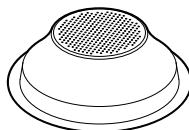
**Los filtros suministrados están diseñados para:**

Filtro de 1 taza = 8–11 g

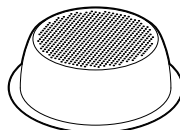
Filtro de 2 tazas = 16–19 g

### FILTROS NO PRESURIZADOS

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



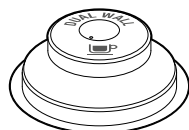
1 TAZA



2 TAZAS

### FILTROS PRESURIZADOS

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



1 TAZA



2 TAZAS

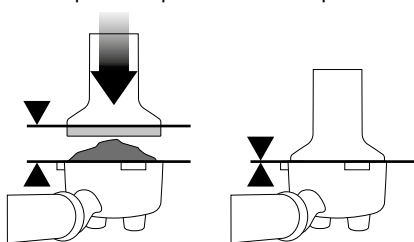


## NOTA

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

## DOSIS Y PRENSADO DEL CAFÉ

- Inserta el filtro en el portafiltro.
- Muele café suficiente para llenar el filtro.
- Da varios golpecitos al portafiltros para bajar y distribuir el café uniformemente en el filtro.
- Usando el prensador, presiona firmemente hacia abajo (aprox. 15-20 kg de presión). Ejercer una presión constante en todo momento es más importante que la cantidad de presión.



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

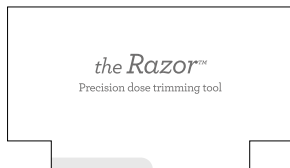


## NOTA

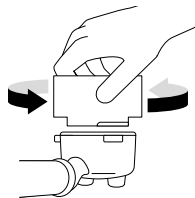
Usa la herramienta niveladora the Razor™ para controlar con precisión la dosis de café molido DESPUÉS de prensarlo.

## NIVELADO DE LA DOSIS

La herramienta de nivelado the Razor™ te permite eliminar el exceso de café para asegurar una extracción homogénea.



- Coloca la herramienta the Razor™ en el filtro de café hasta que los bordes de la herramienta se apoyen en el borde del cecillo.
- Gírala en ambas direcciones mientras sostienes el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para posos para quitar el exceso de café. El filtro estará dosificado con la cantidad correcta de café.



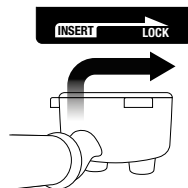
- Limpia el exceso de café del borde del filtro para asegurar un sellado adecuado del grupo.

## PURGA DEL GRUPO

Antes de colocar el portafiltros en el grupo, haz correr un flujo corto de agua a través del grupo pulsando el botón 1 TAZA. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

## INSERTAR EL PORTAFILTROS

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



Coloca la taza debajo del portafiltros en la bandeja de goteo.

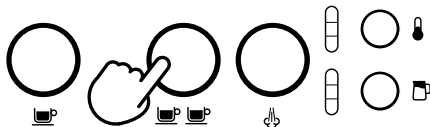
## VOLUMEN DE DOSIS

### PREPROGRAMADO: 1 TAZA

Pulsa el botón 1 TAZA una vez, el botón parpadeará para indicar que está seleccionado. Se extraerá un volumen de café expreso preestablecido de aproximadamente 30 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.

### VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 2 TAZAS

Pulsa el botón 2 TAZAS una vez, el botón parpadeará para indicar que está seleccionado. Se extraerá un volumen de café expreso preestablecido de aproximadamente 60 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



## NOTA

Al pulsar los botones 1 TAZA o 2 TAZAS durante un expreso programado, la extracción se detendrá de inmediato.

## PREINFUSIÓN Y DOSIS MANUAL

Mantén pulsado el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener el tiempo de preinfusión deseado. Suelta el botón para iniciar la extracción. Pulsa el botón parpadeante nuevamente para detener la extracción.

## PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS

Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 2 segundos. Los botones se iluminarán y parpadearán.



Para configurar el volumen de 1 TAZA:

- Pulsa el botón 1 TAZA para iniciar la extracción.
- Pulsa nuevamente el botón 1 TAZA para detener la extracción. El volumen modificado se guardará.

Para configurar el volumen de 2 TAZAS, sigue los pasos anteriores pero selecciona el botón 2 TAZAS para iniciar y detener la extracción.

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE

La máquina tiene 3 ajustes de temperatura de la leche:

- 1 Tibia
- 2 Ideal
- 3 Caliente



Al encender la máquina de café expreso, el ajuste de la temperatura de la leche se establecerá por defecto en la última configuración elegida. Pulsa el botón de TEMPERATURA de la leche hasta que se ilumine la temperatura deseada.

## AJUSTE DE LA ESPUMA DE LECHE

La máquina tiene 3 configuraciones de espumado:

- 1 Poco
- 2 Medio
- 3 Mucho

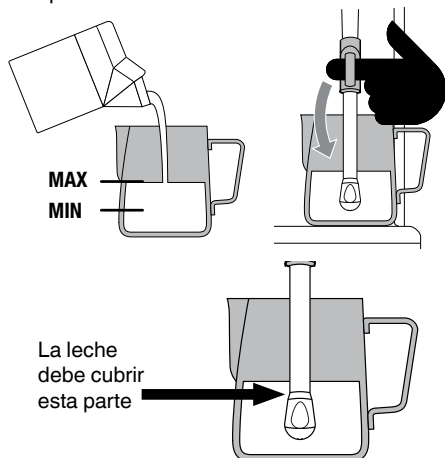


Al encender la máquina, el ajuste de espuma de leche se establecerá por defecto en el último ajuste elegido. Pulsa el botón de ESPUMADO hasta que se ilumine el ajuste deseado.

## NOTA

Antes de espumar la leche, se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador. Para hacerlo, pulsa el botón VAPOR una vez para comenzar a purgar y nuevamente para detenerlo.

- Empieza con leche fresca y fría.
- Agrega una cantidad de leche que esté entre las cantidades mínima y máxima indicadas.
- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra.
- Baja el vaporizador completamente.
- La jarra de leche debe apoyarse en el sensor de temperatura de la leche ubicado en la bandeja de goteo y la leche debe cubrir la punta del vaporizador.



- Pulsa los botones de TEMPERATURA de leche y ESPUMADO hasta seleccionar los ajustes deseados.
- Pulsa el botón VAPOR, que parpadeará mientras espuma.
- El espumado de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura seleccionada.
- Levanta el vaporizador para sacar la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.
- Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

## NOTA

Incluso después de que la máquina se haya apagado, es posible que salga vapor a presión. Siempre hay que vigilar a los niños.

## NOTA

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

## NOTA

Para espumar leche con esta máquina, usa solo la jarra de leche de acero inoxidable suministrada. El uso de otros contenedores puede propiciar condiciones peligrosas.

### ESPUMADO MANUAL DE LA LECHE

- El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche.
- Agrega una cantidad de leche que esté entre las cantidades MIN y MAX indicadas.
- Levanta el vaporizador e insértalo en la jarra de leche con la punta del vaporizador 1-2 cm debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Presiona el botón VAPOR para comenzar a espumar.



- Mantén la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido horario, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Cuando la leche gire, baja lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche.

- Rompe suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantén la punta del vaporizador al mismo nivel que la leche o ligeramente por debajo, manteniendo el vórtice. Espuma la leche hasta obtener el volumen suficiente.
- Levanta la jarra para bajar la punta debajo de la superficie, pero mantén el vórtice girando. La leche habrá alcanzado la temperatura correcta (60-65 °C) cuando la jarra esté caliente al tacto.



- Cuando termines de espumar, pulsa el botón VAPOR.
- Retira el vaporizador de la jarra de leche.
- Limpia el vaporizador con un paño limpio y húmedo.
- Baja el vaporizador a la posición inferior y este se purgará automáticamente.

### PURGA DEL VAPORIZADOR

Después de espumar la leche, el vaporizador debe volver a bajarse para la purga automática. De no hacerlo, el vaporizador podría atascarse.

Si el vaporizador permanece elevado, la máquina iluminará las luces de TEMPERATURA de leche y ESPUMADO con un movimiento descendente para indicar que se debe bajar el vaporizador.

Para comenzar la purga manualmente, baja el vaporizador y mantén pulsado el botón VAPOR durante 5 segundos.

### AGUA CALIENTE

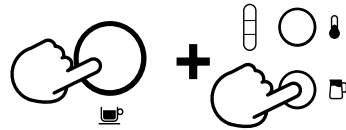
Cómo obtener agua caliente con el vaporizador.

Cuando la máquina esté lista para usarse, sigue estos pasos:

- Levanta el vaporizador y coloca una taza debajo.

**PRECAUCIÓN:** No toques el vaporizador mientras corra el agua caliente.

- Pulsa los botones 1 TAZA y ESPUMADO a la vez para que el agua caliente empiece a fluir por el vaporizador.
- Vuelve a pulsar el botón 1 TAZA para detener el flujo de agua caliente.



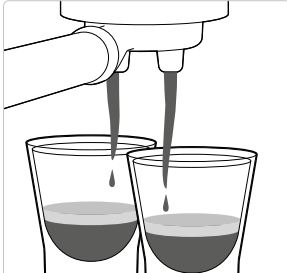
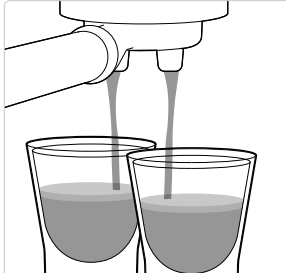


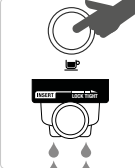
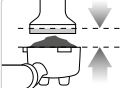
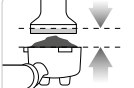
### ADVERTENCIA

El líquido sale a 90 °C. Ten cuidado al manipular bebidas calientes.

## CONSEJOS DE EXTRACCIÓN

Un gran expreso consiste en lograr el equilibrio perfecto entre dulzura, acidez y amargura. El sabor del café dependerá de muchos factores, como el tipo de café en grano, la frescura del tostado, el grosor del molido, la cantidad de café y la presión de prensado.

Experimenta con estos factores de uno en uno para lograr el sabor perfecto para ti.

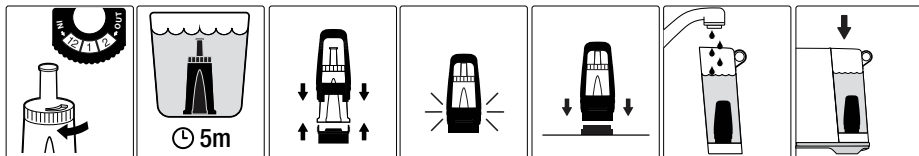
EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 8-12 segundos</li> <li>• Fluye lento como la miel tibia</li> <li>• La crema es marrón dorada con una fina textura de mousse</li> <li>• El expreso es marrón oscuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 1-6 segundos</li> <li>• Fluye rápido como el agua</li> <li>• La crema es fluida y pálida</li> <li>• El expreso es marrón claro</li> <li>• Tiene un sabor amargo/ácido, débil y aguado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 12 segundos</li> <li>• Fluye gota a gota o nada</li> <li>• La crema es oscura y manchada</li> <li>• El expreso es marrón muy oscuro</li> <li>• Tiene un sabor amargo y quemado</li> </ul>
<p><b>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</b></p> <p><b>DESECHA LOS POSOS DE CAFÉ</b>          Los posos de café forman un "disco". Si el disco está húmedo, consulta la sección "Extracción insuficiente".</p>  <p><b>ENJUAGA EL FILTRO</b>          Mantén el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, coloca el portafiltro en la máquina y haz correr agua caliente.</p> 	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El molido debe ser más fino para una extracción más lenta.</li> <li>• Controla la dosis con the Razor™.</li> </ul> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p><b>SIEMPRE PRENSA HASTA LA LÍNEA</b>          Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Prensa usando 15-20 kg de presión. El borde superior del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Nivel el café molido al nivel correcto con la herramienta de precisión the Razor™.</p> 	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>EXPERIMENTA CON EL MOLIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El molido debe ser más grueso para una extracción más rápida.</li> <li>• Controla la dosis con the Razor™.</li> </ul> <p>Ajusta y vuelve a probar</p> <p><b>SIEMPRE PRENSA HASTA LA LÍNEA</b>          Ajusta y vuelve a probar</p> <p>Prensa usando 15-20 kg de presión. El borde superior del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Nivel el café molido al nivel correcto con la herramienta de precisión the Razor™.</p> 



## Cuidado y limpieza



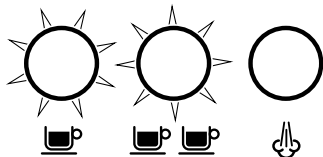
### REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



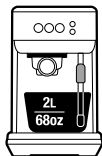
Recomendamos descalcificar la unidad cada 90 días cuando la dureza del agua sea de nivel 4 y cada 60 días cuando sea de nivel 6.

### + + CICLO DE LIMPIEZA

La máquina detectará cuando se hayan realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza. Para indicarlo, los botones 1 TAZA y 2 TAZAS parpadearán alternativamente.



1. Inserta el disco de limpieza provisto en el filtro del portafiltros.
2. Coloca una pastilla limpiadora sobre el disco de limpieza.
3. Coloca y bloquea el portafiltros en el grupo.
4. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en la máquina. Coloca un recipiente de 2 l en la bandeja de goteo, bajo el portafiltros y el vaporizador.



5. Llena el depósito de agua hasta la línea MAX y luego vuelve a colocarlo en la máquina, asegurándote de que esté correctamente montado.

6. Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 5 segundos para entrar en el modo de ciclo de limpieza.



7. Los botones 1 TAZA y 2 TAZAS permanecerán iluminados. Pulsa 1 TAZA o 2 TAZAS para comenzar el ciclo de limpieza. Cuando el ciclo está en curso, las luces parpadearán alternativamente.
8. Una vez que se complete el ciclo, la máquina volverá a estar lista para el funcionamiento.
9. Retira y enjuaga el portafiltros, el disco de limpieza, la bandeja de goteo y el recipiente.



### NOTA

El usuario también puede seleccionar el modo de limpieza manualmente antes de que aparezca la alerta. Con la unidad apagada (ninguna luz encendida), mantén presionados los botones 2 TAZAS y VAPOR simultáneamente durante cinco segundos.

## DESCALCIFICACIÓN

Con el tiempo, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes internos. Esto afecta el flujo de líquido, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso.

La máquina indicará que requiere descalcificación cuando los botones 1 TAZA, VAPOR y 2 TAZAS parpadeen alternativamente durante 15 segundos. Al pulsar cualquiera de estos botones se cancelará la alerta y la máquina volverá a estar lista para el funcionamiento.

## ADVERTENCIA

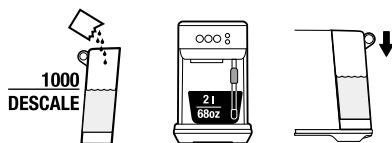
No sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

## PARA DESCALCIFICAR

## NOTA

Asegúrate de retirar el filtro del depósito de agua antes de añadir el polvo descalcificador cuando vayas a descalcificar la máquina.

1. Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla en la máquina.
2. Llena el depósito con agua caliente del grifo hasta la marca "DESCALE". Después, agrega y disuelve el agente descalcificador removiendo delicadamente.

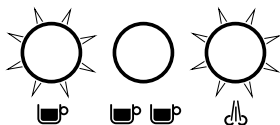


3. Coloca un recipiente de 2 litros debajo del grupo y el vaporizador.

4. Apaga la máquina pulsando simultáneamente los botones 1 TAZA y VAPOR, y deja que se enfríe completamente antes de descalcificar.



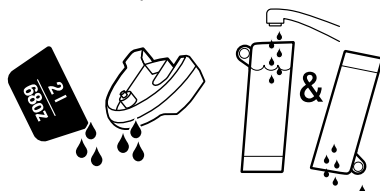
5. Con la máquina apagada, pulsa los botones 1 TAZA y VAPOR simultáneamente durante 5 segundos para entrar en el modo de descalcificación.



6. Los botones 1 TAZA y VAPOR se iluminarán, lo que indica que la máquina está lista para comenzar la descalcificación.



7. Pulsa el botón 1 TAZA o VAPOR para comenzar el ciclo de descalcificación. Estos botones parpadearán alternativamente a lo largo del ciclo.
8. Una vez que la solución de descalcificación se termine, el modo de descalcificación se detendrá. Vuelve a llenar el depósito de agua hasta la línea MAX y vacía el contenedor de agua residual, luego vuelve a colocarlos en la máquina.
9. Los botones 1 TAZA y VAPOR se iluminarán cuando la máquina esté lista. Pulsa el botón 1 TAZA o VAPOR para reanudar la descalcificación.
10. Cuando se complete la descalcificación, los botones 1 TAZA y VAPOR parpadearán alternativamente. La máquina pasará al modo de espera.



11. Retira y vacía el recipiente de agua residual. Enjuaga la bandeja de goteo y el depósito de agua y sécalos completamente antes de volver a colocarlos en la máquina.

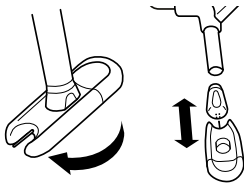
### VAPORIZADOR ATASCADO

Durante el espumado de la leche, si la máquina detecta que el vaporizador está atascado, dejará de funcionar inmediatamente y la luz del botón VAPOR se apagará. Las luces de temperatura y espumado se iluminarán y parpadearán. Estas luces parpadearán hasta que se haya realizado una purga de vapor manual.

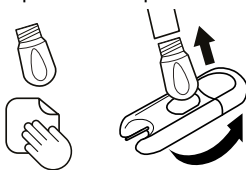


### LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios en la punta del vaporizador se atasca, puede reducir la capacidad de hacer espuma. Purga manualmente el vaporizador para tratar de desatascar los orificios.
- Si permanece atascado, desenrosca la punta usando la herramienta de limpieza del vaporizador. Usa la herramienta de limpieza para desatascar los orificios. La herramienta de limpieza se encuentra en la parte posterior de la máquina, debajo del depósito de agua.



- Enjuaga la punta del vaporizador y límpiala con un paño limpio y seco. Vuelve a montar el vaporizador atornillando nuevamente la punta. Purga el vaporizador después de limpiarlo.



### LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTROS

- El filtro y el portafiltros deben enjuagarse con agua caliente directamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si los orificios del filtro se atascan, usa la herramienta de limpieza del vaporizador para desobstruirlos.

### LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Haz correr periódicamente agua caliente a través de la máquina con el filtro y el portafiltro en su lugar, pero sin café, para eliminar los residuos.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- La bandeja de goteo se debe quitar, vaciar y limpiar después de cada uso o cuando el indicador de la bandeja de goteo se asoma a través de la rejilla.
- Retira la rejilla de la bandeja de goteo y lava ambas partes con agua tibia y jabón.

### LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

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



### NOTA

No uses limpiadores o paños abrasivos que puedan rayar las superficies de la máquina.



### NOTA

No laves ninguna de las piezas o accesorios en el lavaplatos.



### ADVERTENCIA

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

## ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar la máquina, apágala y desenchufa el cable de la toma de corriente. Vacía el depósito de agua y la bandeja de goteo, y asegúrate de que la máquina esté fría, limpia y seca. Almacénala en posición vertical.

No coloques nada encima de la máquina.

## RESTABLECER EL VOLUMEN DE CAFÉ PREDETERMINADO

1. Apaga la máquina pulsando los botones 1 TAZA y VAPOR simultáneamente durante 5 segundos.
2. Mantén pulsados los botones 1 TAZA y 2 TAZAS durante 5 segundos. Los botones se iluminarán.
3. Pulsa los botones 1 TAZA o 2 TAZAS y la luz parpadeará 3 veces para indicar que todos los volúmenes se han restablecido.
4. La máquina estará lista para el funcionamiento.



### NOTA

Pulsa cualquier otro botón para salir del modo de restablecimiento de fábrica.



## Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
<b>El agua no fluye desde el grupo.</b>  <b>No hay agua caliente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua no se ha introducido ni encajado correctamente.</li> </ul>	Empuja el depósito de agua para encajarlo.
<b>El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no sale nada.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe descalcificar la máquina.</li> </ul>	Ejecuta el ciclo de descalcificación.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café está molido demasiado fino, hay demasiado café en el filtro, el prensado es excesivo o el filtro está obstruido.</li> </ul>	Consulta a continuación: “El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no sale nada”.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café es demasiado fino.</li> </ul>	Usa un molido ligeramente más grueso. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.
<b>El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no sale nada.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	Reduce la cantidad de café. Después de prensar, reduce la cantidad de café con la herramienta de niveladora the Razor™. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café demasiado prensado.</li> </ul>	Prensa con una presión de 15-20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua no se ha introducido ni encajado correctamente.</li> </ul>	Empuja el depósito de agua para encajarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que el filtro esté obstruido.</li> </ul>	Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe descalcificar la máquina.</li> </ul>	Ejecuta el ciclo de descalcificación.
<b>El agua no pasa (la máquina hace un ruido fuerte).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de la marca MIN.</li> </ul>	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha insertado el filtro de agua sin remojo previo.</li> </ul>	Asegúrate de que el filtro haya estado en remojo durante cinco minutos antes de insertarlo en el depósito de agua.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>SOLUCIÓN FÁCIL</b>
<b>El expreso sale demasiado rápidamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café molido demasiado grueso.</li> </ul>	Usa un molido ligeramente más fino. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	Aumenta la dosis de café. Prensa y luego usa la herramienta niveladora the Razor™ para eliminar el exceso de café. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café poco prensado.</li> </ul>	Prensa aplicando entre 15 y 20 kg de presión.
<b>El expreso se sale por los bordes del portafiltro.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro no colocado correctamente en el grupo.</li> </ul>	Asegúrate de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta que se sienta resistencia.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay restos de café alrededor del borde del filtro.</li> </ul>	Limpia el exceso de café del borde del filtro para que el grupo quede bien sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	Reduce la cantidad de café. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10. Después de pensar, reduce la cantidad de café con la herramienta de nivelado the Razor™.
<b>No hay vapor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.</li> </ul>	Espera a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua no se ha introducido ni encajado correctamente.</li> </ul>	Empuja el depósito de agua hasta que quede bien encajado.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe descalcificar la máquina.</li> </ul>	Ejecuta el ciclo de descalcificación.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El vaporizador está obstruido.</li> </ul>	Consulta “Limpieza del vaporizador” en la página 17.
<b>Sonido pulsante o de bombeo mientras se extrae el expreso o se vaporiza la leche.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este es el funcionamiento normal de la bomba.</li> </ul>	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llena el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua no se ha introducido ni encajado correctamente.</li> </ul>	Empuja el depósito de agua para encajarlo.
<b>El café no está lo suficientemente caliente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro no precalentado.</li> </ul>	Enjuaga el portafiltro bajo la salida de agua caliente. Seca bien todo.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>SOLUCIÓN FÁCIL</b>
<b>Leche demasiado caliente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jarra ubicada incorrectamente.</li> </ul>	Asegúrate de que la jarra de leche esté colocada correctamente sobre el sensor. Ajusta la temperatura de la leche.
<b>No hay crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café poco prensado.</li> <li>Café molido demasiado grueso.</li> <li>Los granos de café o el café molido no son frescos.</li> <li>El filtro puede estar obstruido.</li> <li>Estás usando filtros no presurizados con café premolido.</li> </ul>	<p>Prensa con una presión de 15-20 kg.</p> <p>Usa un molido ligeramente más fino. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.</p> <p>Si muelas granos de café enteros frescos, elige granos de café que indiquen la fecha de tostado y úsalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</p> <p>Si usas café ya molido, úsalo dentro de una semana después de moler.</p> <p>Usa la aguja en el extremo de la herramienta de limpieza suministrada para desobstruir los orificios.</p> <p>Usa siempre filtros presurizados con café premolido.</p>
<b>Fuga de agua.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Función de purga automática. Inmediatamente después de la función de vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto sirve para garantizar que la resistencia helicoidal esté a la temperatura óptima.</li> <li>El depósito de agua no se ha introducido ni encajado correctamente.</li> </ul>	<p>Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente colocada en su lugar y vaciala cada vez que aparezca el indicador.</p> <p>Empuja el depósito de agua para encajarlo.</p>
<b>La máquina está encendida pero deja de funcionar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El bloqueo de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba.</li> </ul>	<p>Pulsa los botones 1 TAZA y VAPOR simultáneamente durante 5 segundos para apagar la máquina y desenchúfala de la toma de corriente. Deja que se enfríe durante unos 30-60 minutos.</p> <p>Si el problema persiste, llama al soporte de Sage.</p>
<b>Se vierte demasiado/ muy poco expreso en la taza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debes ajustar la cantidad de molido, el grosor del molido o el volumen de las dosis.</li> </ul>	<p>Ajusta la cantidad o el grosor de molido. Consulta la sección “Dosis y prensado del café” en la página 10 y “Consejos de extracción” en la página 14.</p>
<b>Las luces de espuma y temperatura parpadean a la vez.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Error en el funcionamiento del vapor.</li> <li>El depósito de agua podría estar vacío.</li> </ul>	<p>Mantén pulsado el botón de vapor durante 3 segundos para purgar el sistema.</p> <p>Llena el depósito.</p>



## Garantía

### **GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS**

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

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

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



PT MANUAL RÁPIDO

# **Sage®**



## Índice

- 2 A Sage recomenda a segurança como máxima prioridade
- 9 Componentes
- 11 Montagem
- 12 Funções
- 18 Cuidados e limpeza
- 21 Resolução de problemas
- 24 Garantia

## **A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE**

**Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Desenhamos e fabricamos eletrodomésticos com a sua segurança como máxima prioridade. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.**

## **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA**

- Está disponível uma versão transferível deste documento em [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.
- Recomendamos a instalação de um comutador de segurança da corrente residual para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. Recomendamos o uso de comutadores de segurança com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.
- Remova e elimine todos os materiais da embalagem em segurança antes da primeira utilização.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que o produto foi montado corretamente.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente do objetivo a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. **A utilização incorreta pode causar ferimentos.**
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca, afastado da extremidade da bancada, e não utilize próximo de uma fonte de calor, como uma placa térmica, forno ou bico de gás.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma bancada ou mesa. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou se enrosque.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Se o seguinte se aplicar ao aparelho:
  - ficar sem supervisão
  - for limpo
  - for movido
  - for montado; ou
  - for armazenadodesligue sempre a máquina de café expresso premindo o botão POWER (Alimentação) para a posição OFF (Desligar). Desligue e remova a ficha da tomada elétrica.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Se verificar que o aparelho está danificado de qualquer maneira, interrompa imediatamente a utilização do mesmo e devolva todo o aparelho ao centro de assistência autorizado da Sage mais próximo para fins de inspeção, substituição ou reparação.
- Mantenha o aparelho e acessórios limpos. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste livro. Qualquer procedimento que não esteja listado neste manual de instruções deve ser realizado num centro de assistência autorizado pela Sage.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza do aparelho não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e sob a supervisão de um adulto.
- O aparelho e o cabo devem ser mantidos fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Nunca use dispositivos suplementares que não os fornecidos com o aparelho.
- Não tente utilizar o aparelho por outro método para além do descrito neste manual.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não utilize nenhum outro líquido exceto água fria. Não recomendamos o uso de água altamente filtrada, desmineralizada ou destilada visto que isso pode afetar o sabor do café e o modo como a máquina de café expresso foi concebida para funcionar.
- Nunca use o aparelho com o depósito de água vazio.
- Certifique-se de que o manípulo de café está firmemente inserido e fixo na unidade de extração antes de utilizar a máquina.
- Nunca remova o manípulo de café durante a operação de extração porque a máquina se encontra sob pressão.
- Não coloque nenhum objeto na parte superior do aparelho.
- Exerça os devidos cuidados ao operar a máquina, visto que é possível que as superfícies metálicas aqueçam durante o uso.
- Não toque nas superfícies quentes. Deve permitir que o aparelho arrefeça antes de mover ou limpar quaisquer partes.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado (OFF), e que a ficha foi retirada da tomada elétrica e arrefeceu totalmente antes de o limpar, tentar mover ou armazenar.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- O uso de acessórios não vendidos ou recomendados pela Sage pode provocar incêndios, choque elétrico ou lesões.
- Desligue sempre o aparelho, desligue o cabo da tomada de alimentação e desligue a tomada de alimentação quando não estiver em utilização.
- Qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza deve ser realizada por um centro de assistência autorizado pela Sage®.
- Não opere o aparelho sobre uma pia de cozinha.
- Não opere o aparelho se estiver num espaço fechado ou dentro de um armário.
- Tenha cuidado ao descalcificar visto que essa operação pode libertar vapor quente. Antes de descalcificar, certifique-se de que a bandeja de gotejamento está vazia e instalada. Consulte a secção "Cuidados e limpeza" para obter instruções adicionais.
- Tenha cuidado com a texturização de leite porque a função "Purga automática" pode expulsar vapor quente quando baixa o manípulo de vapor.

## **AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA**

Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho. O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente.

As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes. O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado. Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com).

## INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FILTRO DE ÁGUA

- O cartucho do filtro deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Armazene os cartuchos do filtro num local seco e na embalagem original.
- Proteja os cartuchos do calor e luz solar direta.
- Não utilize cartuchos do filtro danificados.
- Não abra os cartuchos do filtro.
- Esvazie o depósito de água e substitua o cartucho caso se ausente durante um período prolongado de tempo.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.

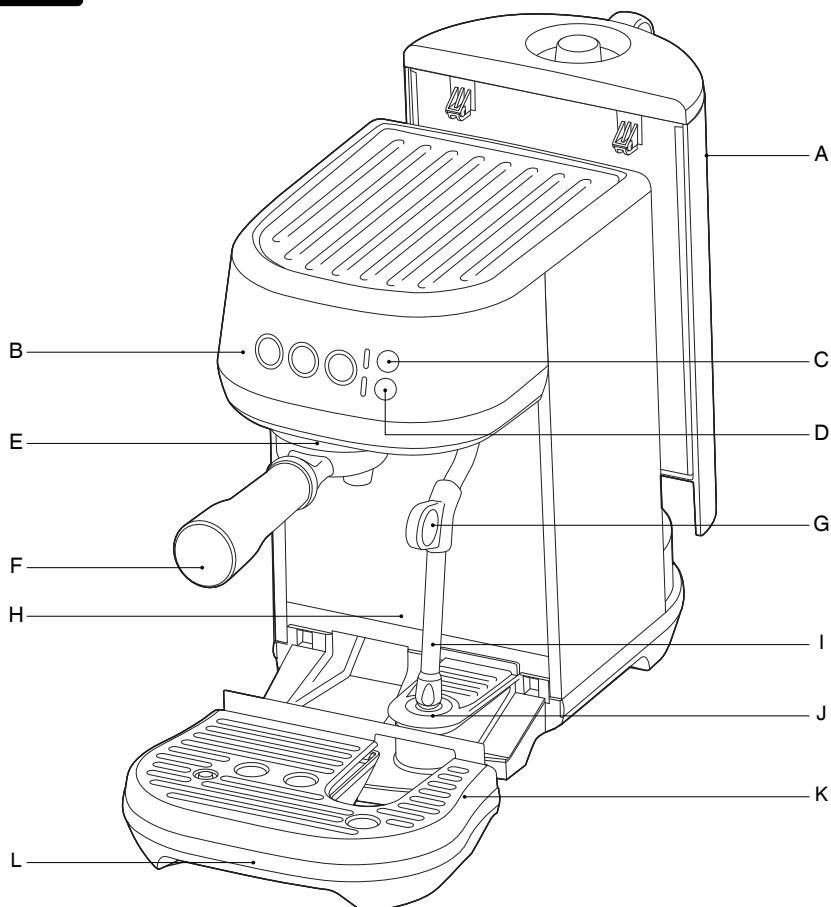


Não coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos.

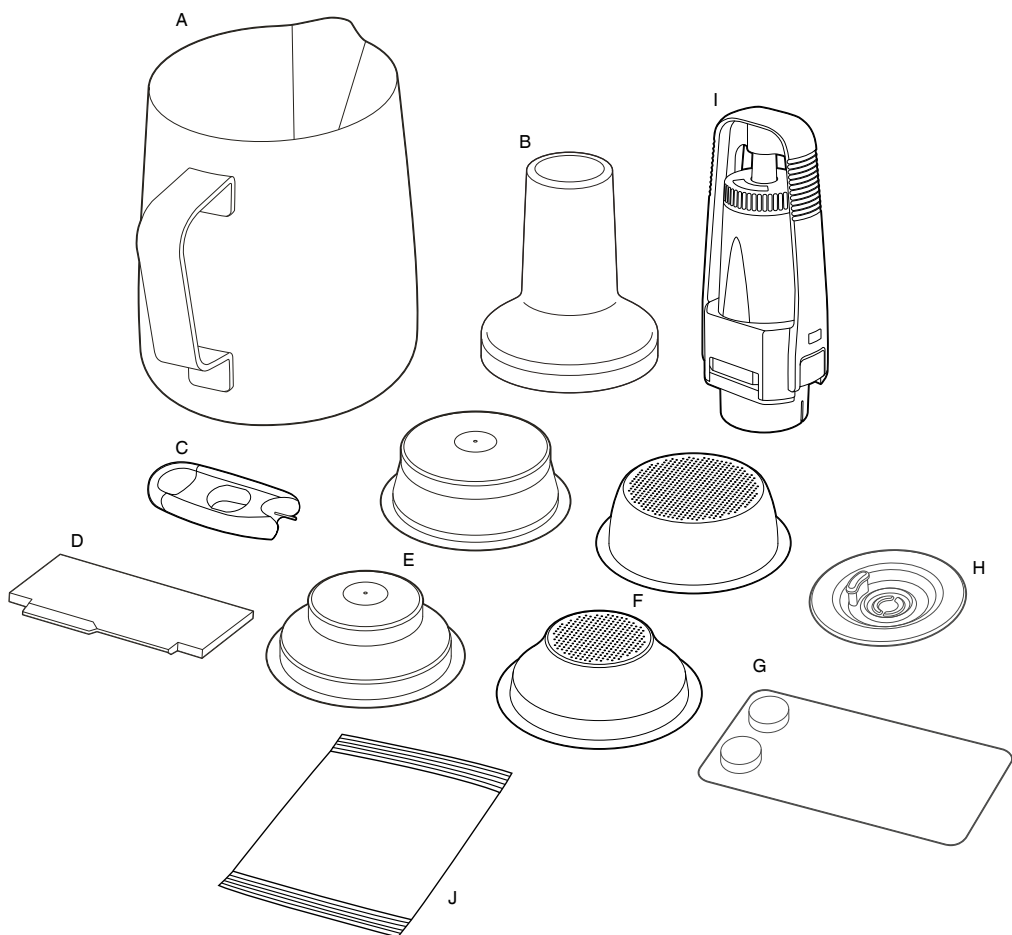
# APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



## Componentes



- |   |   |
|---|---|
| <p>A. Depósito de água removível de 1,9 L</p> <p>B. Painel de controlo<br/>Botões 1 CUP (Chávena), 2 CUPS (Chávenas) e STEAM (Vapor)<br/>Com duração de doses predefinidas ou durações e limites programáveis</p> <p>C. Definições de MILK TEMP (Temp leite)<br/>Selecione entre Warm (Morno), Ideal e Hot (Quente)</p> <p>D. Definições de MILK FOAM (Espuma do leite)<br/>Selecione entre Low (Baixa), Medium (Média) e High (Alta)</p> | <p>E. Unidade de extração</p> <p>F. Manipulo de café de aço inoxidável de 54 mm</p> <p>G. Tubo do vaporizador</p> <p>H. Espaço amplo para chávenas altas</p> <p>I. Tubo de vaporização<br/>Com texturização de leite automática</p> <p>J. Sensor de temperatura da jarra de leite</p> <p>K. Grelha da bandeja de gotejamento removível</p> <p>L. Bandeja de gotejamento removível<br/>Com indicador quando está cheia</p> |
|---|---|



## ACESSÓRIOS

- A. Jarra de leite de aço inoxidável  
Com marcas de MÁX. e MÍN.
- B. Prensa de 54 mm
- C. Ferramenta de limpeza da ponta do vaporizador  
(Localizado debaixo do depósito de água)
- D. Ferramenta doseadora de precisão  
The Razor™
- E. Cestos de filtro de parede dupla  
(1 e 2 chávenas)
- F. Cestos de filtro de parede única  
(1 e 2 chávenas)
- G. Pastilhas de limpeza do café expresso
- H. Disco de limpeza
- I. Suporte do filtro de água com filtro
- J. Descalcificador em pó

**CE** Informação de classificação  
220–240 V ~50–60 Hz 1300–1600 W



# Montagem

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### Preparação da máquina

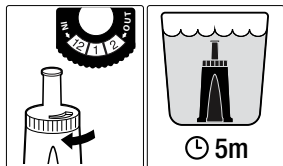
Remova e elimine todas as etiquetas e materiais de embalagem da sua máquina. Certifique-se de que remove todas as peças e acessórios antes de eliminar a embalagem.

Limpe a bandeja de gotejamento, grelha da bandeja de gotejamento, manípulo de café, cestos de filtro e jarras de leite com água morna e um detergente lava-louça suave. Enxague bem e seque completamente antes de utilizar.

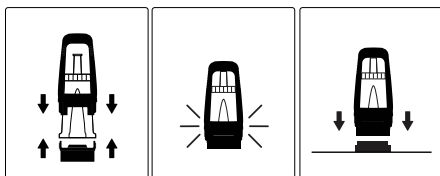


### INSTALAR O FILTRO DE ÁGUA

1. Remova o filtro de água e o suporte do filtro de água da embalagem.
2. Defina o lembrete para o próximo mês de substituição. Recomendamos a substituição do filtro a cada 3 meses.

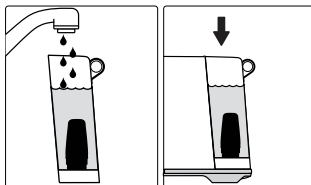


3. Mergulhe o filtro em água fria durante 5 minutos.
4. Lave o suporte do filtro com água fria.



5. Insira o filtro nas duas peças do suporte do filtro. Certifique-se de que estão encaixadas.

6. Remova o depósito de água da máquina. Alinhe a base do suporte do filtro com o adaptador no interior do depósito de água. Empurre para baixo para fixar na sua devida posição.



7. Encha o depósito de água com água fria potável e reinstale na máquina, certificando-se de que está instalado corretamente e ajustado à parte posterior da máquina.



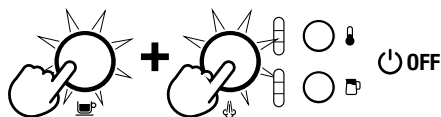
## Funções

### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova o depósito de água e encha-o com água potável até à linha MÁX. Coloque o depósito de água na máquina.
2. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está corretamente posicionada na máquina.
3. Ligue o cabo de alimentação na tomada elétrica e o botão 1 Chávena ilumina-se.
4. Prima o botão 1 CUP e a máquina iniciará o seu primeiro ciclo de utilização.
5. Após terminar, a máquina entra em modo de pronto e iluminam-se todas as luzes. O primeiro ciclo de utilização serve para limpar a máquina e preparar o sistema de aquecimento.

### DESLIGAR A MÁQUINA

Para desligar a máquina, prima simultaneamente os botões 1 CUP e STEAM.

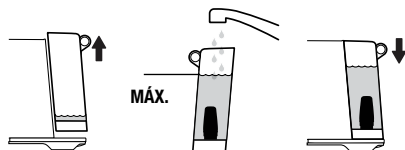


### ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

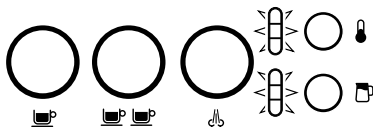
Levante o depósito de água da máquina. Remova a tampa do depósito de água e adicione água potável, enchendo até à marca MÁX. indicada.

Coloque novamente o depósito de água na máquina, certificando-se de que está instalado corretamente e ajustado à parte posterior da máquina.

Se os botões 1 CUP, 2 CUP e STEAM se iluminarem, significa que o depósito de água foi corretamente instalado.



A máquina deteta quando o nível de água é baixo. Os botões 1 CUP, 2 CUP e STEAM não se iluminam.



Quando isto ocorre, adicione água ao depósito de água. Se tiver água suficiente, todos os botões estarão iluminados e pode utilizar a máquina.

### CESTOS DE FILTRO

**Esta máquina inclui 4 cestos de filtro:**  
2 x Parede única e 2 x Parede dupla.

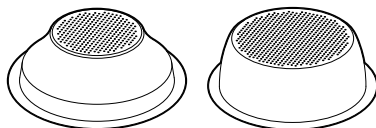
Utilize o cesto de filtro de 1 chávena quando extrair uma única chávena e os cestos de filtro de 2 chávenas quando extrair 2 chávenas ou uma única chávena com café mais forte.

**Os cestos de filtro fornecidos servem para:**

Cesto de filtro de 1 chávena = 8–11 g.  
Cesto de filtro de 2 chávenas = 16–19 g.

### CESTOS DE FILTRO DE PAREDE ÚNICA

Utilize cestos de filtro de parede única quando moer grãos de café frescos inteiros. Permitem-lhe experimentar com a moagem, a dose e prensagem para criar um café expresso mais equilibrado.

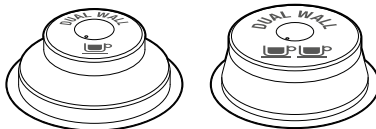


1 Chávena

2 Chávenas

### CESTOS DE FILTRO DE PAREDE DUPLA

Os cestos de filtro de parede dupla devem ser utilizados quando utilizar café pré-moído. Regulam a pressão e ajudam a otimizar a extração independentemente da moagem, dose, pressão de prensagem ou frescura.



1 Chávena

2 Chávenas

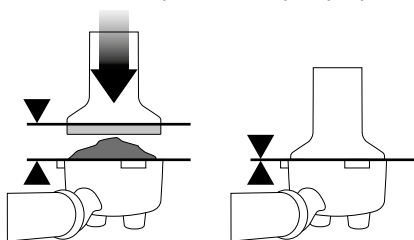


## NOTA

Poderá ter de experimentar com a quantidade de café nos cestos de filtro ou com o tempo de moagem para obter a dose correta. Por exemplo, quando utilizar uma moagem mais fina para café expresso com o cesto de filtro de parede única, pode ser necessário aumentar o grau de moagem para garantir que o cesto de filtro tem a dose correta.

## DOSE DE CAFÉ E PRENSA

- Introduza o cesto de filtro no manípulo de café.
- Efetue a moagem de café suficiente para encher o cesto de filtro.
- Bata levemente o manípulo de café para assentar e distribuir o café uniformemente no cesto de filtro.
- Com a prensa, pressione firmemente (aprox. 15-20 kg de pressão). A força da pressão não é importante, mas é importante manter a consistência da pressão sempre que prensar.



- Como indicação, o rebordo superior da tampa na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro **DEPOIS** de o café ter sido prensado.

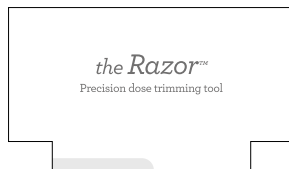


## NOTA

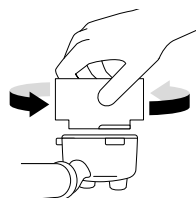
Utilize a ferramenta de ajuste de dose Razor™ para controlar a dose de café moído com precisão **APÓS** prensar.

## AJUSTAR A DOSE

A ferramenta de ajuste de dose Razor™ permite-lhe ajustar a quantidade da dose de café até ao nível adequado para uma extração consistente.



- Insira a ferramenta de ajuste de dose Razor™ no cesto de filtro até as extremidades da ferramenta estarem apoiadas na orla do cesto.
- Rode a ferramenta de ajuste de dose Razor™ para a direita e para a esquerda enquanto segura o manípulo sobre o recipiente de recolha para retirar o excesso de café moído. O filtro de café está fechado com a quantidade de café correta.



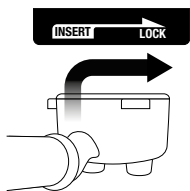
- Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.

## PURGAR A UNIDADE DE EXTRAÇÃO

Antes de colocar o manípulo de café na unidade de extração, passe um fluxo de água reduzido através da unidade de extração premindo o botão 1 CUP (1 Chávena). Esta operação estabiliza a temperatura antes da extração.

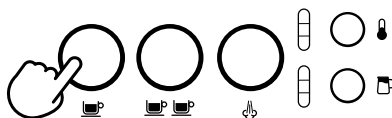
## INSERIR O MANÍPULO DE CAFÉ

Coloque o manípulo de café debaixo da unidade de extração de modo a alinhar a pega do manípulo de café com a posição INSERT (Inserir). Insira o manípulo de café na unidade de extração e rode a pega em direção ao centro até sentir resistência. Coloque as chávenas debaixo do manípulo de café na bandeja de gotejamento.



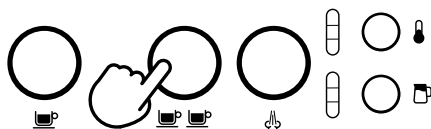
## VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADO – 1 CHÁVENA

Prima o botão 1 CUP uma vez, o botão pisca para indicar que foi selecionado. Será extraído o volume predefinido de um café expresso de aproximadamente 30 ml. A máquina para automaticamente após extrair o volume predefinido.



## VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADO – 2 CHÁVENAS

Prima o botão 2 CUP uma vez, o botão pisca para indicar que foi selecionado. Será extraído o volume predefinido de um café expresso de aproximadamente 60 ml. A máquina para automaticamente após extrair o volume predefinido.



## NOTA

A extração será imediatamente interrompida se premir o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) durante a saída de um café expresso programado.

## PRÉ-INFUSÃO E VOLUME DE DOSE MANUAL

Mantenha premido o botão 1 CUP (1 Chávena) ou 2 CUP (2 Chávenas) para definir o tempo de pré-infusão pretendido. Liberte o botão para iniciar a extração. Prima o botão intermitente novamente para parar a extração.

## PROGRAMAR O VOLUME DE DOSE

Mantenha premidos os botões 1 CUP (1 Chávena) e 2 CUP (2 Chávenas) durante 2 segundos, os botões iluminam-se e piscam.



Para definir o volume de 1 CUP:

- Prima o botão 1 CUP para iniciar a extração.
- Prima o botão 1 CUP novamente para parar a extração. O volume modificado será guardado.

Para definir o volume 2 CUP, siga os passos acima, mas seleccione o botão 2 CUP para iniciar e parar a extração.

## DEFINIR A TEMPERATURA DO LEITE

A máquina tem 3 definições de temperatura do leite;

- 1 Morno
- 2 Ideal
- 3 Quente



Quando liga a máquina de café expresso, a definição da temperatura do leite retoma a última definição selecionada. Prima o botão MILK TEMP (Temperatura do leite) até que a temperatura pretendida se ilumine.

## DEFINIR A ESPUMA DO LEITE

A máquina tem 3 definições de espuma do leite;

- 1 Baixa
- 2 Média
- 3 Alta



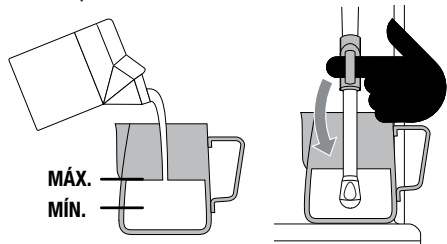
Quando liga a máquina, a definição da espuma do leite retorna a última definição selecionada. Prima o botão MILK FOAM (Espuma do leite) até que a definição de espuma do leite se ilumine.



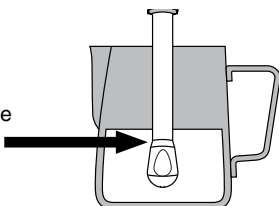
### NOTA

Antes da texturização do leite, recomenda-se que purgue o vaporizador. Para o fazer, prima o botão STEAM para iniciar a purga e prima-o novamente para parar.

- Comece com leite fresco frio.
- Encha a jarra de leite entre os marcadores de posição máxima e mínima.
- Levante o vaporizador e coloque-o na jarra de leite.
- Baixe o vaporizador, certificando-se de que está totalmente baixado.
- A jarra de leite deve estar pousada no sensor de temperatura do leite localizado na bandeja de gotejamento e o leite deve cobrir o bocal do vaporizador.



O leite deve cobrir esta parte



- Prima os botões MILK TEMP e MILK FOAM para selecionar as definições pretendidas.
- Prima o botão STEAM, o botão pisca durante a texturização.
- A texturização do leite irá parar automaticamente quando a temperatura do leite selecionada for alcançada.
- Levante o vaporizador para retirar a jarra de leite.
- Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido.
- Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.



### NOTA

A máquina pode continuar a libertar vapor pressurizado, mesmo após desligar a máquina. As crianças devem estar sempre sob supervisão.



### NOTA

Quando a máquina cria vapor, pode ouvir o som da bomba. Isto é um funcionamento normal.



### NOTA

Utilize apenas a jarra de leite fornecida para criar espuma no leite utilizando esta máquina. A utilização de outros recipientes pode produzir condições perigosas.

## TEXTURIZAÇÃO DE LEITE MANUAL

- A texturização de leite automática e a função para desligar automaticamente estão desativadas durante a texturização de leite manual.
- Encha a jarra de leite entre os marcadores de posição máxima e mínima.
- Levante o vaporizador e coloque-o na jarra de leite com o bocal do vaporizador 1–2 cm abaixo da superfície do leite, próximo do lado direito da jarra na posição das 3 horas.
- Prima o botão STEAM para iniciar a texturização.



- Mantenha o bocal do vaporizador abaixo da superfície do leite até que o leite comece a rodar na direção dos ponteiros do relógio criando um turbilhão (efeito de redemoinho).
- Quando o leite estiver a rodar, baixe lentamente a jarra. Isto aproxima o bocal do vaporizador da superfície do leite e começa a introduzir ar no leite.
- Introduza ligeiramente o bocal na superfície do leite para rodar o leite com velocidade suficiente.
- Mantenha o bocal do vaporizador na superfície ou ligeiramente abaixo da superfície do leite e mantenha o redemoinho. Texturize o leite até obter o volume pretendido.
- Levante a jarra para introduzir o bocal abaixo da superfície, mas mantenha o redemoinho. O leite está à temperatura correta (60-65 °C) quando a jarra está demasiado quente para tocar.



- Quando a texturização estiver concluída, prima o botão STEAM.
- Retire o vaporizador da jarra de leite.
- Limpe o vaporizador e o bocal com um pano limpo e húmido.
- Baixe o vaporizador e este inicia automaticamente a purga.

## PURGAR O VAPORIZADOR

Após terminar a texturização do leite, deve colocar o vaporizador na posição para baixo e permitir a purga automática. Se não o fizer, pode bloquear o vaporizador.

Se o vaporizador permanecer na posição levantada, a máquina apresenta um aviso para baixar o vaporizador, iluminando os indicadores MILK TEMP e MILK FOAM num padrão descendente que indica que deve baixar o vaporizador.

Para começar a purga manual do vaporizador, mantenha o botão STEAM premido durante 5 segundos com o vaporizador para baixo.

## FUNCIONAMENTO COM ÁGUA QUENTE

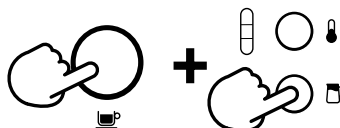
Água quente através do vaporizador.

Quando a máquina estiver em "modo pronto", siga estes passos:

- Levante o vaporizador e coloque uma chávena debaixo do vaporizador.

**CUIDADO:** Não toque no vaporizador quando a água quente estiver a correr.

- Prima simultaneamente os botões 1 CHÁVENA e ESPUMA DE LEITE e a água quente começa a correr do vaporizador.
- Prima o botão 1 CHÁVENA novamente para parar a água quente.



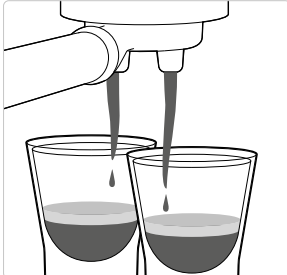



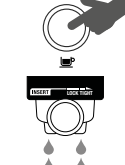

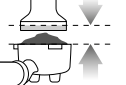
## AVISO

A temperatura da chávena é de 90 °C. Tenha cuidado ao manusear bebidas quentes.

## SUGESTÕES DE EXTRAÇÃO

Um ótimo café expresso deve apresentar um equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e amargor. O sabor do seu café depende de muitos fatores, como o tipo de grãos de café, grau de frescura da torrefação, grau de moagem fina ou grossa, dose de café moído e pressão de prensagem.

Experimente ajustando estes fatores, um de cada vez, para obter o sabor da sua preferência.

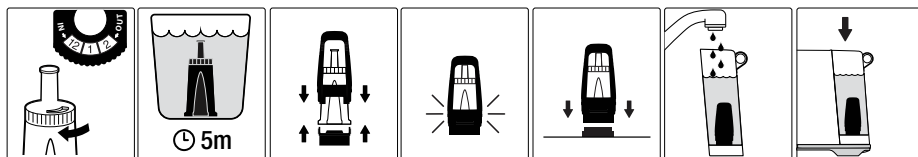
EXTRAÇÃO CORRETA	SUB-EXTRAÇÃO	SOBRE-EXTRAÇÃO
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluxo começa após 8-12 seg.</li> <li>• Fluxo lento como mel quente</li> <li>• Creme castanho-dourado com uma textura de mousse fina</li> <li>• O expresso é castanho escuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluxo começa após 1-6 seg.</li> <li>• Fluxo rápido como água</li> <li>• Creme fino e claro</li> <li>• Expresso castanho claro</li> <li>• Sabor amargo/pungente, fraco e aguado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluxo começa após 12 seg.</li> <li>• Fluxo goteja ou não sai</li> <li>• Creme escuro e irregular</li> <li>• Expresso castanho demasiado escuro</li> <li>• Sabor amargo e queimado</li> </ul>
<p data-bbox="174 762 309 783"><b>APÓS A EXTRAÇÃO</b></p> <div data-bbox="98 794 239 967"> <p data-bbox="247 794 381 831"><b>REMOVA OS GRÃOS MOÍDOS</b></p> <p data-bbox="247 834 381 922">Os grãos moídos usados formam "borras". Se as borras estiverem húmidas, consulte a secção "Sub-extração".</p>  </div> <div data-bbox="98 978 239 1150"> <p data-bbox="247 978 376 1015"><b>ENXAGUE O CESTO DE FILTRO</b></p> <p data-bbox="247 1018 387 1161">Mantenha o cesto de filtro limpo para impedir bloqueios. Sem café moído no cesto de filtro, bloqueie o manipulador de café moído na máquina e execute um ciclo apenas com água quente.</p>  </div>	<p data-bbox="518 762 596 783"><b>SOLUÇÕES</b></p> <div data-bbox="415 807 698 954"> <p data-bbox="428 807 656 828"><b>EXPERIMENTE COM A MOAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A moagem deve ser mais fina para uma extração mais lenta.</li> <li>• Certifique-se de que controla a dose com o Razor™.</li> </ul> <p data-bbox="479 943 636 962">Ajuste e teste novamente</p> </div> <div data-bbox="415 978 698 1150">  <p data-bbox="440 1086 524 1118"><b>PRENSE SEMPRE ATÉ À LINHA</b></p> <p data-bbox="440 1121 524 1150">Ajuste e teste novamente</p> <p data-bbox="561 978 706 1177">Prensar utilizando uma pressão entre 15-20 kg. O rebordo superior da tampa metálica na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar. Ajuste a dose de café até ao nível correto utilizando a ferramenta de ajuste de dose Razor™.</p> </div>	<p data-bbox="832 762 910 783"><b>SOLUÇÕES</b></p> <div data-bbox="731 807 1014 954"> <p data-bbox="744 807 972 828"><b>EXPERIMENTE COM A MOAGEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A moagem deve ser mais grossa para uma extração mais rápida.</li> <li>• Certifique-se de que controla a dose com o Razor™.</li> </ul> <p data-bbox="792 943 949 962">Ajuste e teste novamente</p> </div> <div data-bbox="731 978 1014 1150">  <p data-bbox="756 1086 840 1118"><b>PRENSE SEMPRE ATÉ À LINHA</b></p> <p data-bbox="756 1121 840 1150">Ajuste e teste novamente</p> <p data-bbox="876 978 1022 1177">Prensar utilizando uma pressão entre 15-20 kg. O rebordo superior da tampa metálica na prensa deve estar nivelado com a parte superior do cesto de filtro DEPOIS de prensar. Ajuste a dose de café até ao nível correto utilizando a ferramenta de ajuste de dose Razor™.</p> </div>



## Cuidados e limpeza



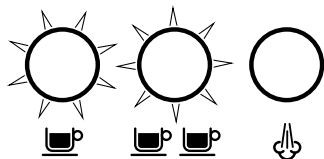
### SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA



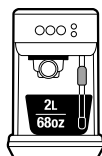
Recomenda-se que descalcifique a sua unidade a cada 90 dias quando o nível de dureza da água for o nível 4; e descalcifique a sua unidade a cada 60 dias quando o nível de dureza da água for o nível 6.

### + + CICLO DE LIMPEZA

A máquina deteta quando atinge as 200 extrações desde o último ciclo de limpeza e indica-o com os botões 1 CUP e 2 CUP piscando alternadamente.



1. Introduza o disco de limpeza fornecido no cesto de filtro no manipulador de café.
2. Coloque uma pastilha de limpeza na parte superior do disco de limpeza.
3. Bloquee o manipulador de café na unidade de extração.
4. Esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a na máquina. Coloque um recipiente de 2 L debaixo do manipulador de café e o vaporizador na bandeja de gotejamento.



5. Encha o depósito de água até à linha de MÁX. e coloque-o novamente na máquina, certificando-se de que está corretamente instalado.
6. Mantenha premido os botões 1 CUP e 2 CUP durante 5 segundos para entrar no modo de ciclo de limpeza.



7. Os botões 1 CUP e 2 CUP permanecem iluminados. Prima 1 CUP ou 2 CUP para iniciar o ciclo de limpeza. Quando o ciclo está em curso, as luzes piscam alternadamente.
8. Após concluir o ciclo, a máquina regressa ao modo pronto.
9. Remova e lave com água o manipulador de café, disco de limpeza, bandeja de gotejamento e recipiente.



### NOTA

O utilizador também pode aceder manualmente ao modo do ciclo de limpeza antes de que o alerta do ciclo de limpeza seja acionado. Mantenha premidos os botões 2 CHÁVENAS e VAPOR simultaneamente durante cinco segundos com a unidade desligada (todas as luzes apagadas).

## DESCALCIFICAR

Após o uso regular, a água dura pode provocar a acumulação de minerais em muitos componentes interiores operacionais, reduzindo o fluxo de extração, a temperatura de extração, a potência da máquina e o sabor do café expresso.

A máquina indica que é necessário descalcificar quando o botão 1 CUP e o botão 2 CUP piscam alternadamente durante 15 segundos. Se premir um destes botões, cancelará o aviso e a máquina regressa ao modo pronto.

## AVISO

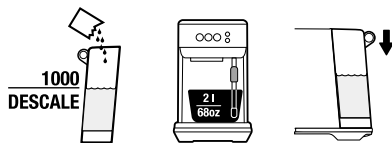
Nunca coloque o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido. O depósito de água nunca deve ser removido ou esvaziado na totalidade durante o ciclo de descalcificação.

## PARA DESCALCIFICAR

## NOTA

Certifique-se de que remove o filtro de água do depósito de água antes de adicionar o pó descalcificante ao descalcificar a máquina.

1. Esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a novamente na máquina.
2. Encha o depósito de água até à linha DESCALE com água quente da torneira e dissolva o agente de descalcificação na água mexendo suavemente.

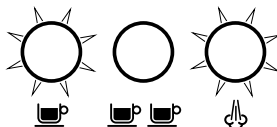


3. Coloque um recipiente de 2 L debaixo da unidade de extração e do vaporizador.

4. Desligue a máquina premindo simultaneamente os botões 1 CUP e STEAM e permita que arrefeça completamente antes de descalcificar.



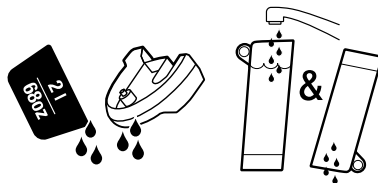
5. Com a máquina desligada, prima simultaneamente os botões 1 CUP e STEAM durante 5 segundos para aceder ao modo de descalcificação.



6. Os botões 1 CUP e 2 CUP iluminam-se, indicando que a máquina está pronta para iniciar a descalcificação.



7. Prima o botão 1 CUP ou STEAM para iniciar o ciclo de descalcificação. Estes botões piscam alternadamente durante o ciclo.
8. Após esgotar a solução de descalcificação, o modo de descalcificação para. Encha o depósito de água novamente até à linha MÁX. e esvazie o recipiente de água residual. Em seguida, instale ambas as peças na máquina.
9. Os botões 1 CUP e 2 CUP iluminam-se quando a máquina está pronta. Prima o botão 1 CUP ou STEAM para iniciar o ciclo de descalcificação.
10. Quando a descalcificação estiver concluída, os botões 1 CUP e STEAM piscam alternadamente. Em seguida, a máquina entra em modo de espera.



11. Remova e esvazie o recipiente de água residual. Lave a bandeja de gotejamento e o depósito de água e seque completamente antes de instalá-los novamente na máquina.

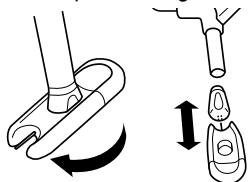
### O VAPORIZADOR ESTÁ OBSTRUÍDO

Durante a texturização do leite, se a máquina detetar que o vaporizador está bloqueado, para imediatamente o funcionamento e a luz do botão STEAM apaga-se. As luzes da temperatura do leite e da espuma do leite iluminam-se totalmente e piscam. Estas luzes piscam até que efetue uma purga de vapor manual.

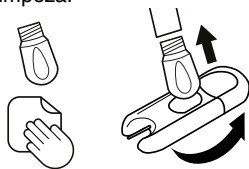


#### LIMPAR O VAPORIZADOR

- O vaporizador deve ser sempre limpo depois de texturizar leite. Limpe o vaporizador com um pano humedecido.
- Se qualquer um dos orifícios no bocal do vaporizador estiver obstruído, isso pode prejudicar o desempenho da produção de espuma de leite. Efetue uma purga manual do vaporizador para tentar limpar os orifícios.
- Se o vaporizador continuar bloqueado, desaperte o bocal do vaporizador com o utensílio de limpeza do bocal do vaporizador. Utilize o utensílio de limpeza para desbloquear os orifícios. O utensílio de limpeza está localizado na parte posterior da máquina, debaixo do depósito de água.



- Lave o bocal do vaporizador e limpe-o com um pano limpo e seco. Coloque o bocal do vaporizador aparafusando o bocal no vaporizador. Efetue a purga do vaporizador após a limpeza.



### LIMPAR OS CESTOS DE FILTRO E O MANÍPULO DE CAFÉ

- Os cestos de filtro e o manípulo de café devem ser enxaguados com água quente imediatamente após o uso para remover todos os óleos residuais de café.
- Se os orifícios dos cestos de filtro estiverem bloqueados, utilize o mesmo utensílio de limpeza do vaporizador para desbloquear os orifícios.

### LIMPAR A REDE DE PASSAGEM DE ÁGUA

- O interior da unidade de extração e a rede de passagem de água devem ser limpos com um pano humedecido para remover quaisquer partículas de café moído.
- Periodicamente, execute um ciclo de extração apenas com água quente pela máquina com o cesto de filtro e o manípulo de café instalados, sem café moído, para limpar os resíduos de café.

### LIMPAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

- A bandeja de gotejamento deve ser removida, esvaziada e limpa após cada utilização ou quando o indicador de bandeja de gotejamento atingir a grelha da bandeja de gotejamento.
- Remova a bandeja de gotejamento e lave ambas as partes com água morna com sabão.

### LIMPAR O EXTERIOR DA MÁQUINA

- Limpe o exterior da máquina com um pano húmido e suave e, em seguida, utilize um pano seco e suave para polir.



#### NOTA

Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar as superfícies da máquina.



#### NOTA

Não limpe quaisquer peças ou acessórios na máquina de lavar louça.



## AVISO

Nunca coloque o cabo de alimentação, a ficha ou a máquina dentro de água ou qualquer outro líquido.

### ARMAZENAR A MÁQUINA

Antes de guardar, desligue a máquina, desligue e retire o cabo de alimentação da tomada elétrica. Esvazie o depósito de água e a bandeja de gotejamento e certifique-se de que a máquina está fria, limpa e seca. Guarde na posição vertical.

Não coloque nenhum objeto na parte superior da máquina.

### REPOR AS PREDEFINIÇÕES DE FÁBRICA DO VOLUME DE EXPRESSO

1. Desligue a máquina premindo simultaneamente os botões 1 CUP e STEAM durante 5 segundos.
2. Mantenha premido os botões 1 CUP e 2 CUP durante 5 segundos. Os botões iluminam-se.
3. Prima os botões 1 CUP e 2 CUP e a luz pisca 3 vezes para indicar que os volumes foram repostos.
4. A máquina regressa ao modo pronto.



## NOTA

Prima qualquer outro botão para sair do modo de reposição de fábrica.



## Resolução de problemas

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>SOLUÇÃO FÁCIL</b>
<b>A água não sai da unidade de extração.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O depósito de água está vazio.</li></ul>	Encha o depósito.
<b>Não há água quente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.</li><li>• A máquina precisa de ser descalcificada.</li><li>• O grau de moagem do café é demasiado fino e/ou está café a mais no cesto de filtro e/ou o café foi excessivamente prensado e/ou o cesto de filtros está bloqueado.</li></ul>	<p>Empurre o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.</p> <p>Efetue o ciclo de descalcificação.</p> <p>Consulte abaixo, "O café expresso só goteja dos bocais do manipulador de café ou não sai".</p>
<b>O café expresso só goteja dos bocais do manipulador de café ou não sai.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O grau de moagem do café é demasiado fino.</li><li>• Existe demasiado café no cesto de filtro.</li><li>• O café foi excessivamente prensado.</li><li>• O depósito de água está vazio.</li><li>• O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.</li><li>• O cesto de filtro pode estar bloqueado.</li><li>• A máquina precisa de ser descalcificada.</li></ul>	<p>Utilize um grau de moagem ligeiramente mais grosso. Consulte "Dose de café e prensa" na página 11 e "Sugestões de extração" na página 15.</p> <p>Reduza a dose de café. Após prensar, ajuste a dose de café com a ferramenta de ajuste de dose Razor™. Consulte "Dose de café e prensa" na página 11 e "Sugestões de extração" na página 15.</p> <p>Prende aplicando uma pressão entre 15–20 kg.</p> <p>Encha o depósito.</p> <p>Empurre o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.</p> <p>Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s).</p> <p>Efetue o ciclo de descalcificação.</p>
<b>A água não passa (a máquina produz um ruído alto).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O depósito de água está vazio ou o nível de água está abaixo da marca MIN.</li><li>• O filtro de água foi inserido sem humedecê-lo.</li></ul>	<p>Encha o depósito.</p> <p>Certifique-se de que submerge o filtro de água durante 5 minutos antes de introduzi-lo no depósito de água.</p>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>SOLUÇÃO FÁCIL</b>
<b>O café expresso sai demasiado depressa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O grau de moagem do café é demasiado grosso.</li> </ul>	Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. Consulte "Dose de café e prensa" na página 11 e "Sugestões de extração" na página 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O cesto de filtro não tem uma quantidade suficiente de café.</li> </ul>	Aumente a dose de café. Preense e, em seguida, utilize a ferramenta de ajuste de dose Razor™ para ajustar o excesso de café moído. Consulte "Dose de café e prensa" na página 11 e "Sugestões de extração" na página 15.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O café foi pouco prensado.</li> </ul>	Preense aplicando uma pressão entre 15–20 kg.
<b>O café expresso sai do rebordo do manípulo de café.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O manípulo de café não foi introduzido corretamente na unidade de extração.</li> </ul>	Certifique-se de que o manípulo de café foi completamente introduzido e rodado até sentir resistência.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existem borras de café em torno da orla do cesto de filtro.</li> </ul>	Limpe o excesso de café da orla do cesto de filtro para assegurar uma vedação correta na unidade de extração.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe demasiado café no cesto de filtro.</li> </ul>	Reduza a dose de café. Consulte "Dose de café e prensa", na página 11. Após prensar, ajuste a dose de café com a ferramenta de ajuste de dose Razor™.
<b>Não há vapor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A máquina ainda não alcançou a temperatura operacional.</li> </ul>	Aguarde até que a máquina alcance a temperatura operacional.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O depósito de água está vazio.</li> </ul>	Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.</li> </ul>	Empurre o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A máquina precisa de ser descalcificada.</li> </ul>	Efetue o ciclo de descalcificação.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O vaporizador está obstruído.</li> </ul>	Consulte a secção "Limpar o vaporizador", na página 18.
<b>Som pulsante/de bombeamento ao extrair café expresso ou vaporizar leite.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este é o funcionamento normal da bomba.</li> </ul>	Não é necessária nenhuma ação visto que este é o funcionamento normal da máquina.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O depósito de água está vazio.</li> </ul>	Encha o depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.</li> </ul>	Empurre o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.
<b>O café não está suficientemente quente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O manípulo de café não foi pré-aquecido</li> </ul>	Enxague o manípulo de café com água quente. Seque devidamente

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>SOLUÇÃO FÁCIL</b>
<b>O leite está demasiado quente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jarra colocada incorretamente.</li> </ul>	<p>Certifique-se de que a jarra de leite está corretamente colocada no sensor. Ajuste a definição da temperatura do leite.</p>
<b>Não há creme.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café foi pouco prensado.</li> </ul>	<p>Prese aplicando uma pressão entre 15–20 kg.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O grau de moagem do café é demasiado grosso.</li> </ul>	<p>Use um grau de moagem ligeiramente mais fino. Consulte "Dose de café e prensa" na página e "Sugestões de extração" na página 15.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os grãos de café ou o café pré-moído não são frescos.</li> </ul>	<p>Se pretende moer grãos de café inteiros frescos, use café torrado recentemente com uma data de "torrado a" e consuma dentro 5-20 dias a partir desta data.</p> <p>Se utilizar café pré-moído, consuma dentro de uma semana após a moagem.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O cesto de filtro pode estar bloqueado.</li> </ul>	<p>Use o pino na extremidade da ferramenta de limpeza fornecida para desobstruir o(s) orifício(s).</p>
<b>Há uma fuga de água.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funcionalidade de purga automática. A máquina purga água para a bandeja de gotejamento imediatamente após a função de vapor. Isto assegura que a bobina térmica está à temperatura ideal.</li> </ul>	<p>Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está firmemente inserida na sua devida posição e esvazie-a sempre que o indicador for apresentado.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O depósito de água não foi totalmente introduzido e fixo na sua devida posição.</li> </ul>	<p>Empurre o depósito de água completamente para baixo para o fixar na sua devida posição.</p>
<b>A máquina está ligada mas deixa de funcionar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O corte térmico de segurança pode ter sido ativado devido a um sobreaquecimento da bomba.</li> </ul>	<p>Prima simultaneamente os botões 1 CUP e STEAM durante 5 segundos para desligar a máquina e desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica. Deixe arrefecer durante cerca de 30–60 minutos.</p> <p>Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage se o problema persistir.</p>
<b>Está a ser fornecido demasiado/muito pouco café expresso à chávina.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>As definições do tempo de moagem e/ou do grau de moagem e/ou dos volumes de dose necessitam de ajuste.</li> </ul>	<p>Ajuste as definições da quantidade de moagem e/ou do grau de moagem. Consulte "Dose de café e prensa", na página e "Sugestões de extração", na página 15.</p>
<b>As luzes de temperatura e vapor piscam juntas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erro na função de vapor.</li> </ul>	<p>Mantenha premido o botão de vapor durante 3 segundos para purgar o sistema.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O depósito de água pode estar vazio.</li> </ul>	<p>Encha o depósito.</p>



## Garantia

### **GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS**

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e nos materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia.

Visite **[sageappliances.com](https://www.sageappliances.com)** para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.



## Notas

# *the Bambino™ Plus*

BES500 / SES500



PL SZYBKI PRZEWODNIK

# **Sage®**

- 2 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 10 Opis Twojego nowego urządzenia
- 12 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 19 Konserwacja i czyszczenie
- 23 Rozwiązywanie problemów
- 26 Gwarancja

# WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.**

## PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ZACHOWAJ JE NA PRZYSZŁOŚĆ

- Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zutylizuj wszelkie materiały pakunkowe.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
  - Umieść urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury, daleko od krawędzi blatu; nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, piekarniki lub palniki gazowe.
  - Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
  - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki przewodu zasilającego lub korpusu urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
  - Przed przemieszczeniem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem lub jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia, upewnij się, że jest ono wyłączone, odłączone od sieci i ostygnięte.
  - Gdy nie będziesz korzystać z urządzenia, zawsze je wyłącz i odłącz kabel zasilający z gniazdka sieciowego.
  - Regularnie sprawdzaj, czy kabel zasilający, wtyczka i całe urządzenie nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym ośrodkiem serwisowym marki Sage.
  - Utrzymuj urządzenie i jego wyposażenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Czynności niewymienione w niniejszej instrukcji powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany ośrodek serwisowy marki Sage®.
  - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci bez nadzoru osoby dorosłej nie mogą zajmować się czyszczeniem urządzenia.
- Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie manipuluj urządzeniem, gdy jest uruchomione.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z niniejszego urządzenia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Używaj tylko zimnej wody z kranu. Nie używaj żadnych innych płynów.
- Nie włączaj ekspresu, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Przed ekstrakcją kawy sprawdź, czy kolba jest mocno osadzona w głowicy zaparzającej.
- Nie zwalnij kolby podczas przygotowania kawy, ponieważ gorąca woda w urządzeniu jest pod ciśnieniem.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Na powierzchnię do podgrzewania filiżanek stawiaj wyłącznie filiżanki przeznaczone do przyrządzania kawy.
- Podczas użytkowania powierzchnia urządzenia się nagrzewa i może pozostać gorąca także po zakończeniu użytkowania.

### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA SES500

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jeśli urządzenie ma zostać:
  - pozostawione bez nadzoru,
  - czyszczone,
  - przenoszone,
  - montowane lub,
  - przechowywane,
 zawsze należy wyłączyć ekspres do kawy, naciskając przycisk POWER (ZASILANIE) do pozycji OFF (WYŁ.). Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Nie używaj the Bambino™ Plus jako urządzenia w zabudowie.
- Nie używaj innych płynów niż woda z kranu. Nie zaleca się stosowania wody o dużym stopniu filtracji, demineralizowanej lub destylowanej, ponieważ mogłoby to wpłynąć na smak kawy i proces przyrządzania kawy w urządzeniu.
- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy kolba jest mocno osadzona w głowicy zaparzającej. Nie zwalniaj kolby podczas przygotowania kawy, ponieważ gorąca woda w urządzeniu jest pod dużym ciśnieniem.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.

- Podczas pracy zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ metalowe powierzchnie mogą się nagrzewać.
- Podczas odwapniania zachowaj szczególną ostrożność, aby nie oparzyć się wydostającą się parą. Przed włączeniem funkcji odwapniania upewnij się, że zamontowano ociekacz. Więcej informacji znajdziesz w dalszej części instrukcji.



### UWAGA

**NIE ZANURZAJ KABLA ZASILAJĄCEGO, WTYCZKI ANI URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY.**



### UWAGA

**W PRZECIWNYM RAZIE MOŻE DOJŚĆ DO OBRAŻEŃ.**

### INFORMACJE DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCE PAMIĘCI MASOWEJ

Należy pamiętać, że aby jak najlepiej obsługiwać naszych klientów, urządzenie wyposażono w wewnętrzną pamięć masową. Pamięć ta składa się z małego chipa, gromadzącego pewne informacje o urządzeniu, w tym

o częstotliwości jego użytkowania oraz sposobie pracy. W przypadku zwrotu urządzenia do serwisu informacje uzyskane z chipa pozwolą nam szybko i sprawnie przeprowadzić serwis urządzenia.

Zgromadzone informacje stanowią również cenne źródło informacji przy projektowaniu przyszłych urządzeń, aby lepiej zaspokajać potrzeby naszych konsumentów. Chip nie zbiera żadnych informacji dotyczących osób używających produktu ani gospodarstwa domowego, w którym produkt jest używany. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących chipa pamięci masowej należy kontaktować się z nami pod adresem [privacy@sageappliances.com](mailto:privacy@sageappliances.com)

### WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FILTRA WODY

- Przechowuj filtr wody z dala od dzieci.
- Przechowuj filtr wody w suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu.
- Nie wystawiaj filtra wody na działanie ciepła ani bezpośrednich promieni słonecznych.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj uszkodzonego filtra.
- Nie otwieraj celowo filtra wody.
- Jeśli przez dłuższy czas nie używasz ekspresu do kawy, opróżnij zbiornik na wodę, jeśli nie zrobiono tego wcześniej, i wymień filtr wody.



### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać do wskazanego przez gminę miejsca zbierania odpadów.

### LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic

odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

### Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

Adres producenta:  
HWI International Limited,  
48–62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

Adres importera do UE:  
FAST ČR, a. s.  
Černokostelecká 1621  
251 01 Říčany  
Czech Republic

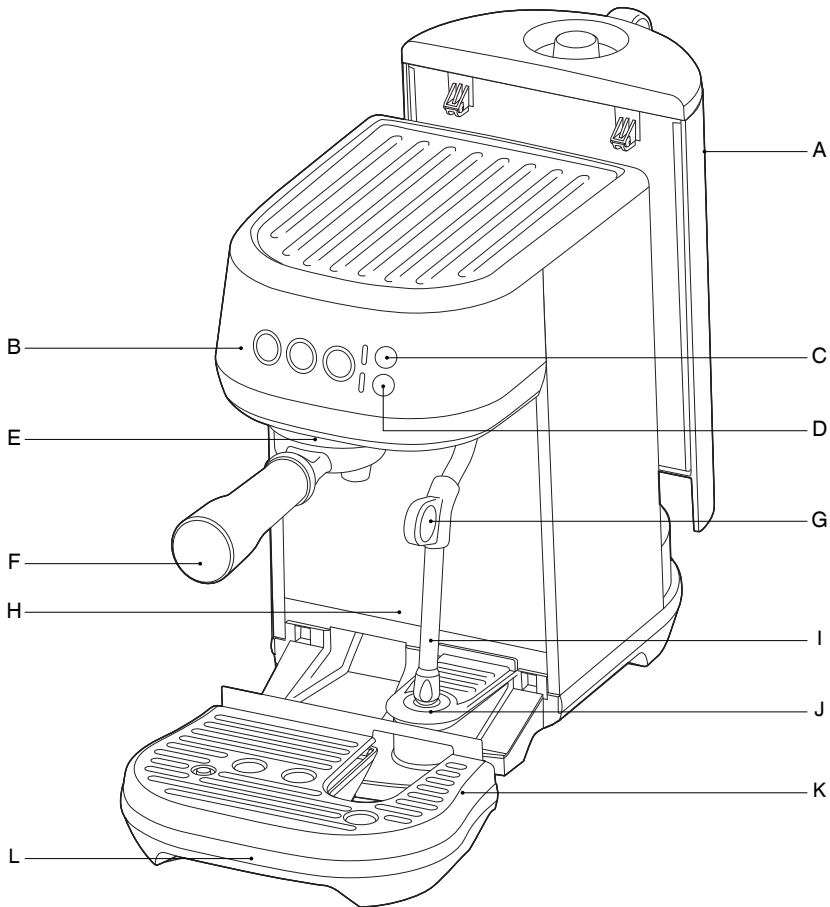
**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU  
DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZE  
INSTRUKCJE**








**ABY UNIKNĄĆ PORAŻENIA  
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM,  
NIE WOLNO ZANURZAĆ  
PRZEWODU ZASILAJĄCEGO,  
WTYCZKI PRZEWODU  
ZASILAJĄCEGO LUB  
KORPUSU URZĄDZENIA  
W WODZIE LUB  
INNEJ CIECZY.**

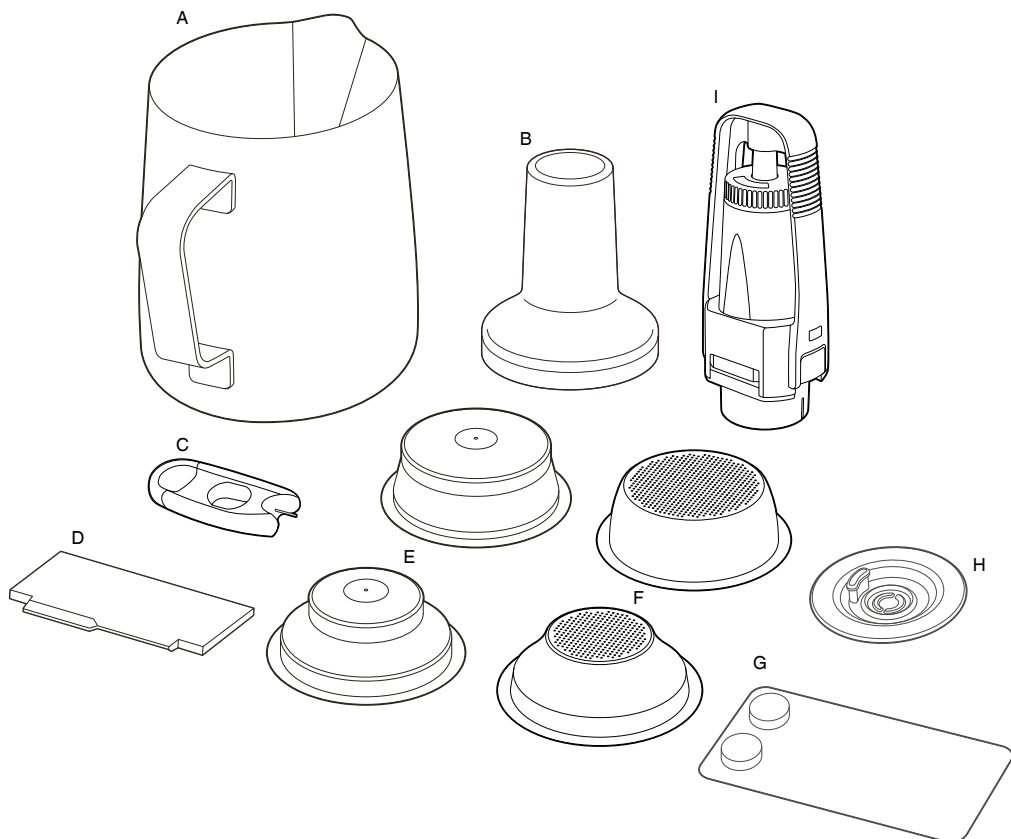
**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**

## OPIS TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA



- |   |  |
|---|--|
| <p>A. Zbiornik na wodę 1,9 l</p> <p>B. Panel sterowania<br/>Przyciski 1 filiżanki , 2 filiżanek  i pary </p> <p>Ustawienie czasu ekstrakcji kawy i możliwość edycji czasu i pojemności ekstrakcji</p> <p>C. Ustawienie temperatury mleka </p> <p>Dostępne opcje: Warm (ciepłe), Ideal (idealne) i Hot (gorące).</p> <p>D. Ustawienia piany mlecznej </p> <p>Dostępne opcje: Low (mało piany), Medium (przeciętna ilość piany) i High (dużo piany).</p> | <p>E. Głowica zaparządzająca</p> <p>F. Kolba ze stali nierdzewnej 54 mm</p> <p>G. Uchwyt dyszy pary</p> <p>H. Dodatkowa przestrzeń na duże szklanki do kawy</p> <p>I. Dysza pary<br/>Z automatycznym spienianiem mleka</p> <p>J. Czujnik temperatury mleka</p> <p>K. Zdejmowana kratka ociekacza</p> <p>L. Wyjmowany ociekacz<br/>Ze wskaźnikiem napełnienia</p> |
|---|--|

## OPIS TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA



### AKCESORIA

- A. Dzbanek na mleko ze stali nierdzewnej z oznaczeniami MIN i MAX
- B. Tamper 54 mm
- C. Przyrząd do czyszczenia dyszy pary
- D. Przyrząd do wyrównywania kawy Razor™
- E. Sitka z podwójnym dnem (1 filiżanka i 2 filiżanki)
- F. Sitka z pojedynczym dnem (1 filiżanka i 2 filiżanki)
- G. Tabletki do czyszczenia ekspresu do kawy
- H. Tarcza czyszcząca
- I. Uchwyt filtra wodnego i filtr wodny



**Informacje techniczne**  
**220-240 V~ 50-60 Hz 1300-1600 W**  
**Produkt jest zgodny z wymogami UE.**

## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

#### Przygotowanie urządzenia

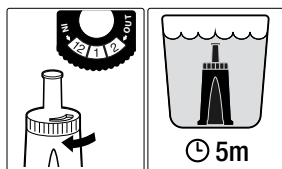
Usuń z urządzenia wszystkie części opakowania i przekaż je do utylizacji. Upewnij się, że przed utylizacją wyjęto z opakowania wszystkie akcesoria.

Umyj ociekacz, kratkę ociekacza, kolbę, sitka i dzbanek do mleka w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie optucz i wytrzyj do sucha.

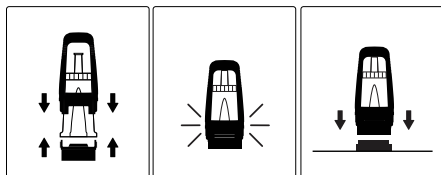


#### INSTALACJA FILTRA WODY

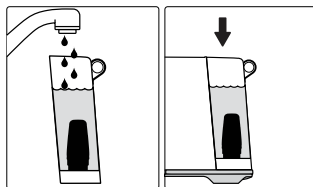
1. Wyjmij uchwyt filtra wody i uchwyt filtra wody z plastikowego woreczka.
2. Ustaw datę wymiany na następny miesiąc. Zaleca się wymianę filtra wody po 3 miesiącach.



3. Zanurz filtr wody na 5 minut w zimnej wodzie.
4. Optucz uchwyt pod zimną wodą.



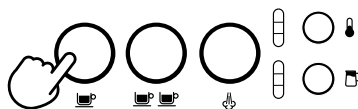
5. Włóż filtr wody do górnej części uchwytu. Dolną część przyłóż od dołu i zatrzasknij. Upewnij się, że jest właściwie złożony.
6. Wyjmij zbiornik na wodę. Załóż uchwyt filtra wody na adapter na dnie zbiornika. Wciśnij uchwyt filtra wody w dół, aby zamocować go prawidłowo w adapterze.



7. Napelnij zbiornik czystą, zimną wodą i włóż z powrotem. Upewnij się, że zbiornik jest prawidłowo zainstalowany.

#### PIERWSZE UŻYCIE

1. Wyjmij zbiornik na wodę i napelnij go czystą, zimną wodą, maksymalnie do znacznika MAX. Włóż zbiornik z powrotem do ekspresu.
2. Upewnij się, że ociekacz jest prawidłowo założony.
3. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
4. Wciśnij przycisk 1 filiżanki, 2 filiżanek lub przycisk pary, aby włączyć ekspres.



5. Jeśli po włączeniu wciśniesz przycisk 1 filiżanki, uruchomi się pierwszy cykl przyrządzania kawy.
6. Po zakończeniu cyklu ekspres przełączy się na tryb czuwania i wszystkie przyciski pozostaną zapalone. Pierwszy cykl optucze wnętrze systemu ekspresu i umożliwi podgrzanie go do temperatury roboczej. Dlatego nie wkładaj jeszcze kolby z sitkiem do głowicy zaparzącej.

#### WYŁĄCZENIE EKSPRESU

Aby wyłączyć ekspres, wciśnij jednocześnie przycisk 1 filiżanki i przycisk pary.



## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

### NAPEŁNIENIE POJEMNIKA NA WODĘ

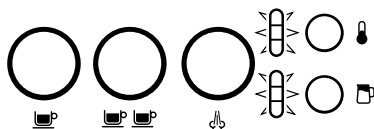
Wymij zbiornik na wodę. Zdejmij pokrywę i wlej do zbiornika czystą, zimną wodę, maksymalnie do znacznika MAX.



Włóż zbiornik z powrotem do ekspresu. Upewnij się, że zbiornik jest prawidłowo włożony i zainstalowany.

Jeśli przyciski 1 filiżanki, 2 filiżanek i przycisk pary są zapalone, oznacza to, że zbiornik jest włożony prawidłowo.

Ekspres jest wyposażony w czujnik, wykrywający niski poziom wody w zbiorniku. W takim przypadku przyciski 1 filiżanki, 2 filiżanek i przycisk pary nie będą zapalone.



W takiej sytuacji należy uzupełnić wodę w zbiorniku. Po uzupełnieniu wody przyciski 1 filiżanki, 2 filiżanek i przycisk pary ponownie się zapalą.

### SITKA

#### Urządzenie zawiera 4 sitka:

2 x sitko z pojedynczym dnem i 2 x sitko z podwójnym dnem.

Do zaparzania pojedynczej filiżanki należy używać sitka do 1 filiżanki, a do zaparzania 2 filiżanek lub mocniejszej kawy bądź kubka — sitka do 2 filiżanek.

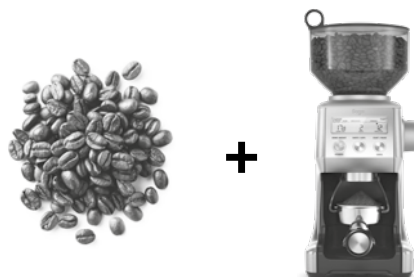
#### Dostarczone sitka są przeznaczone do:

Sitko na 1 filiżankę = 8–10 g.

Sitko na 2 filiżanki = 19–22 g.

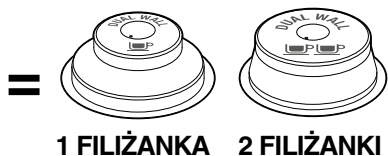
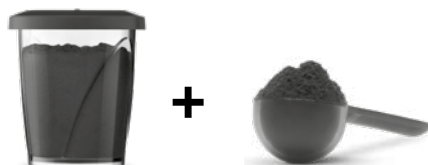
#### SITKA Z POJEDYNCZYM DNEM

Sitka z pojedynczym dnem należy stosować przy mieleniu całych świeżych ziaren kawy. Umożliwiają one eksperymentowanie z mieleniem, dozowaniem i ubijaniem w celu stworzenia bardziej zrównoważonego espresso.



#### SITKA Z PODWÓJNYM DNEM

Sitka z podwójnym dnem należy stosować podczas używania wcześniej zmielonej kawy. Regulują ciśnienie i pomagają zoptymalizować proces ekstrakcji niezależnie od stopnia zmielenia, dozowania, docisku ubijania i świeżości kawy.



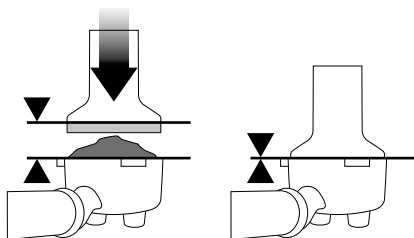
### UWAGA

Być może konieczne będzie wypróbowanie, ile kawy jest dozowane do sitek lub ile czasu potrzebuje młynek, aby osiągnąć właściwą porcję. Przykładowo, w przypadku zastosowania drobniejszego mielenia espresso z sitkami z pojedynczym dnem może zaistnieć konieczność zwiększenia ilości zmielonego ziarna, aby zagwarantować prawidłowe dozowanie do sitka.

## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

### DOZOWANIE I UBIJANIE KAWY

- Włóż sitko do kolby.
- Zmiel świeżą kawę do sitka.
- Ubij kawę w sitku kilkoma ruchami, aby ją równomiernie rozłożyć i ubić w sitku.
- Ubij ją dość mocno (z naciskiem 15–20 kg). Ilość naciśnień nie jest tak ważna, jak stały nacisk przez cały czas.



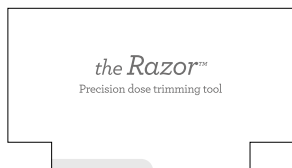
- Po ubiciu kawy metalowa krawędź tęperu powinna być zrównana z krawędzią sitka w kolbie.

### UWAGA

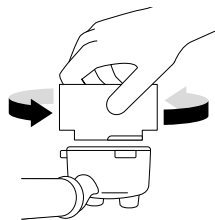
Przy pomocy przyboru do wyrównywania kawy Razor™ można wyrównać ilość kawy mielonej w sitku PO ubiciu.

### WYRÓWNANIE KAWY

Przy pomocy znajdującego się w komplecie przyboru do wyrównywania kawy wyrównaj ubitą kawę w sitku, aby zapewnić prawidłową ekstrakcję napoju.



- Włóż przybór Razor™ do sitka tak, aby jego ramiona dotknęły krawędzi sitka.
- Trzymając w jednej ręce sitko z ubijaną kawą nad miską na fusu lub nad koszem na śmieci obróć przybór Razor™ dookoła, aby usunąć nadmiar kawy z sitka. Teraz w sitku znajduje się odpowiednia ilość kawy.



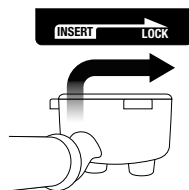
- Usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka i kolby, aby zapewnić szczelność po włożeniu do głowicy zaparzającej.

### ROZGRZANIE GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

Przed włożeniem kolby do ekspresu wciśnij przycisk 1 filiżanki, aby przez głowicę zaparzającą przełać gorącą wodę. W ten sposób zapewnisz stabilną temperaturę już przed ekstrakcją.

### WŁOŻENIE KOLBY DO GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

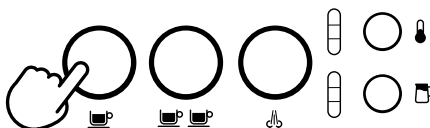
Włóż kolbę pod głowicę zaparzającą tak, aby wyrównać rączkę z napisem „INSERT” na głowicy zaparzającej. Włóż kolbę do głowicy zaparzającej i obróć ją w kierunku strzałki na głowicy zaparzającej do momentu, w którym poczujesz opór.



Na kratkę ociekacza pod podajniki w kolbie postaw jedną lub dwie filiżanki.

### OPCJONALNA ILOŚĆ KAWY – 1 FILIŻANKA

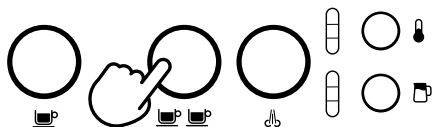
Naciśnij raz przycisk 1 filiżanki, przycisk zacznie mrugać. Fabrycznie ustawiona objętość dla 1 filiżanki (około 30 ml) będzie wlewać się do filiżanki. Ekspres do kawy zakończy pracę automatycznie, gdy zostanie zaparzona zadana ilość kawy.



## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

### OPCJONALNA ILOŚĆ KAWY – 2 FILIŻANKI

Naciśnij jeden raz przycisk 2 filiżanek, przycisk zacznie mrugać. Fabrycznie ustawiona objętość dla 2 filiżanek, około 60 ml, zostanie nalana do filiżanki. Ekspres do kawy zakończy pracę automatycznie, gdy zostanie zaparzona zadana ilość kawy.



#### UWAGA

Jeżeli podczas zaparzania naciśniesz przycisk 1 lub 2 filiżanek, proces zaparzania zostanie automatycznie zatrzymany.

### RĘCZNE ZAPARZANIE WSTĘPNE I USTAWIENIE OBJĘTOŚCI KAWY

Wciśnij i przytrzymaj przycisk 1 lub 2 filiżanek, aby rozpocząć etap zaparzania wstępnego. Po zwolnieniu przycisku rozpocznie się podawanie kawy. Wciśnij ponownie mrugający przycisk, aby zatrzymać podawanie kawy.

### PROGRAMOWANIE OBJĘTOŚCI KAWY

Wciśnij i przytrzymaj przycisk 1 lub 2 filiżanek przez 2 sekundy, przycisk zacznie mrugać.



Ustawienie objętości dla 1 filiżanki:

- Po wciśnięciu przycisku 1 filiżanki rozpocznie się zaparzanie kawy.
- Naciśnij ponownie przycisk 1 filiżanki, aby zatrzymać przygotowanie kawy. Ustawiona objętość kawy zostanie zapisana w pamięci ekspresu.

Aby ustawić objętość na 2 filiżanki, postępuj krok po kroku, ale wciśnij przycisk 2 filiżanek, aby uruchomić i zakończyć ekstrakcję.

### USTAWIENIE TEMPERATURY MLEKA

Ekspres umożliwi wybór jednej z 3 opcji ustawień temperatury mleka:

1 Warm (ciepłe mleko)



2 Ideal (idealna temperatura mleka)

3 Hot (gorące mleko)

Po włączeniu ekspresu ustawiona jest ostatnia zapisana temperatura. Wciśnij ponownie przycisk ustawienia temperatury mleka, aż do pojawienia się pożądanej wartości.

### USTAWIENIA ILOŚCI PIANY MLECZNEJ

Ekspres umożliwi wybór jednej z 3 opcji ilości piany mlecznej:

1 Low (mało piany)

2 Medium (przeciętna ilość piany)



3 High (dużo piany)

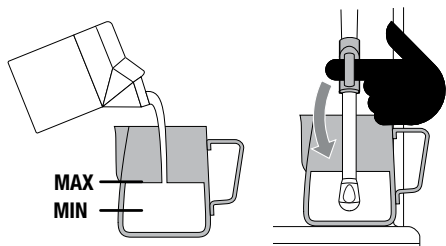
Po włączeniu ekspresu ustawiona jest ostatnia zapisana ilość. Wciśnij ponownie przycisk ustawienia ilości piany mlecznej, aż do pojawienia się pożądanej wartości.

#### UWAGA

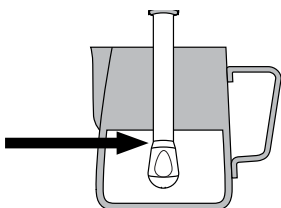
Przed rozpoczęciem spieniania mleka należy oczyścić dyszę pary, na krótko włączając funkcję pary. Aby to zrobić, wciśnij przycisk pary, włączy się podawanie pary, a następnie wciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać podawanie pary.



- Używaj wyłącznie świeżego, schłodzonego mleka.
- Upewnij się, że poziom mleka w dzbanku utrzymuje się pomiędzy znakami MIN i MAX.
- Podnieś dyszę pary i umieść pod nią dzbanek z mlekiem.
- Zanurz dyszę pary w mleku. Upewnij się, że jest całkowicie zanurzona.
- Dzbanek z mlekiem powinien być postawiony na czujniku temperatury mleka znajdującym się na ociekaczu, a mleko powinno zakrywać koniec dyszy pary.

## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA



Mleko powinno zakrywać tę część.



- W razie potrzeby przy pomocy przycisku  zmień temperaturę mleka, a przyciskiem  ustaw ilość piany mlecznej.
- Wciśnij przycisk pary, przycisk zacznie mrugać i uruchomi się spienianie mleka w dzbanku.
- Proces spieniania zakończy się automatycznie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Podnieś dyszę pary i zdejmij dzbanek z ociekacza.
- Wytrzymaj dyszę pary i jej końcówkę lekko zwilżoną, miękką gąbką.
- Opuść dyszę pary. Nastąpi automatyczne wypuszczenie pary i oczyszczenie dyszy.

### UWAGA

Para pod ciśnieniem może wydostawać się z ekspresu, nawet jeśli jest wyłączony. Jeśli dzieci poruszają się w pobliżu urządzenia, muszą znajdować się pod stałym nadzorem.

### UWAGA

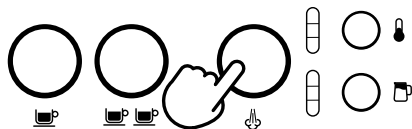
Jeżeli ekspres wyrzuca parę, słychać również dźwięk pompy. Jest to normalne zjawisko.

### UWAGA

Do spieniania mleka korzystaj z dzbanka ze stali nierdzewnej dostarczanej wraz z urządzeniem. Użycie innego dzbanka grozi niebezpieczeństwem.

### RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

- Przy ręcznym spienianiu mleka funkcja automatycznego spieniania i automatycznego wyłączenia są niedostępne.
- Upewnij się, że poziom mleka w dzbanku utrzymuje się pomiędzy znakami MIN i MAX.
- Podnieś dyszę pary i zanurz ją w mleku. Końcówka dyszy pary powinna być zanurzona na 1–2 cm w mleku bliżej prawej krawędzi pod kątem około 90°.
- Wciśnij przycisk pary i uruchomi się spienianie mleka w dzbanku.



- Trzymaj końcówkę dyszy tuż pod powierzchnią mleka, dopóki mleko nie zacznie wirować w kierunku ruchu wskazówek zegara i nie zostanie wprowadzone w ruch spiralny.
- Podczas gdy mleko w dzbanku wiruje, powoli przesuwaj dzbanek ku dołowi. Końcówka dyszy znajdująca się tuż pod powierzchnią zacznie wypuszczać do mleka bąbelki powietrza.
- Ostrożnie wysuń końcówkę dyszy nad powierzchnię, aby przyspieszyć ruch mleka.
- Utrzymuj końcówkę dyszy pary pod lub na powierzchni i utrzymuj wirowanie mleka. Spieniaj mleko do uzyskania właściwej objętości.

## OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

- Teraz zanurz dyszę pary głębiej w mleku, aby podgrzać mleko w dolnej części dzbanka, cały czas utrzymując stałą cyrkulację mleka. Prawdopodobna temperatura mleka to 60-65°C, można ją wyczuć dotykając dna naczynia.



- Po spienieniu mleka według swoich potrzeb wciśnij przycisk pary.
- Wyjmij dyszę pary z dzbanka.
- Wytrzyj dyszę pary i jej końcówkę lekko zwilżoną, miękką gąbką.
- Opuść dyszę pary. Nastąpi automatyczne wypuszczenie pary i oczyszczenie dyszy.

### CZYSZCZENIE DYSZY PARY

Po zakończeniu spieniania mleka należy przechylić dyszę, aby mogło dojść do jej automatycznego przepłukania i wyczyszczenia. W przeciwnym razie grozi zatkanie dyszy pary zaschniętym mlekiem.

Jeśli dysza pary zostanie podniesiona, ekspres to zakomunikuje; dolna część kontrolki świetlnych ustawień temperatury mleka i ustawień spieniania mleka będą się palić, co oznacza, że należy przechylić dyszę pary.

Jeśli chcesz wyczyścić dyszę pary ręcznie, na przykład przed rozpoczęciem procesu spieniania, upewnij się, że dysza jest przechylona, a następnie wciśnij i przytrzymaj przycisk pary przez około 5 sekund.

### OBSŁUGA GORĄCEJ WODY

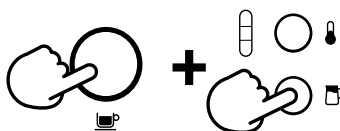
Gorąca woda przez dyszę pary.

Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, wykonaj następujące czynności:

- Unieś dyszę pary i umieść pod nią filiżankę.

**UWAGA:** Nie dotykaj dyszy pary, gdy płynie z niej gorąca woda.

- Naciśnij jednocześnie przycisk 1 FILIŻANKI i SPIENIANIA MLEKA, a gorąca woda zacznie płynąć z dyszy pary.
- Naciśnij przycisk 1 FILIŻANKI, aby gorąca woda przestała płynąć.



### OSTRZEŻENIE

Temperatura kubka wynosi 90°C (194°F).  
Bądź ostrożny w obsłudze gorących napojów.

# OBSŁUGA TWOJEGO NOWEGO URZĄDZENIA

## RADY DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ EKSTRAKCJI

Wysmienita kawa to doskonałe zrównoważenie słodkiego, kwaśnego i gorzkiego smaku. Smak kawy zależy od wielu czynników, takich jak typ ziarna, stopień palenia, świeżość, stopień zmielenia, dozowanie mielonej kawy i nacisku przy ubijaniu.

Aby osiągnąć właściwy smak należy wziąć te czynniki pod uwagę w procesie przygotowania kawy.

### PRAWIDŁOWA EKSTRAKCJA



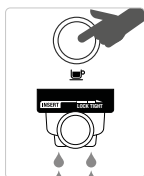
- Uruchomi się po 8–12 sekundach.
- Wylewa się powoli jak kapiący miód.
- Crema jest złotobrazowa z delikatną pianką.
- Kawa ma ciemnobrazowy kolor.

### PO EKSTRAKCJI



#### WYJMIJ ZUŻYTĄ KAWĘ

Zużyta kawa wytworzy w sitku osad. Jeśli osad jest wilgotny, przejdź do rozdziálu o niedoparzonej kawie.



#### OPLUCZ KOLBĘ

Wyczyść kolbę, aby zapobiec zatkaniu. Włóż sitko bez kawy do kolby, a następnie do głowicy zaparządzającej i przelej wodą z głowicy zaparządzającej.

### NIEDOPARZONA KAWA



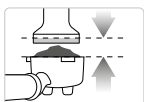
- Uruchomi się po 1-7 sekundach.
- Kawa przelewa się zbyt szybko.
- Crema jest cienka i blade.
- Kawa ma jasnobrazowy kolor.
- Smak jest gorzki/ostry, słaby i wodnisty.

### ROZWIĄZANIE

#### WYPRÓBUJ RÓŻNE USTAWIENIA MIELENIA KAWY:

- Kawa mielona powinna być drobniejsza, aby ekstrakcja kawy przebiegała wolniej.
- Zmień ilość kawy przy pomocy przyboru do wyrównywania kawy Razor™.

Zmień i wypróbuj.



ZAWSZE WYRÓWNUJ DO LINII

Zmień i wypróbuj.

Ubij kawę z naciskiem około 15–20 kg. Przy właściwym ubiciu górna krawędź metalowej części tampera powinna być zrównana z górną krawędzią sitka.

Przy pomocy przyboru do wyrównywania kawy Razor™ zmień ilość kawy w sitku.

### PRZEPARZONA KAWA



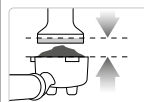
- Uruchomi się po 13 sekundach.
- Kawa tylko kapie lub nie wycieka wcale.
- Crema jest ciemna i rozbita.
- Kawa ma mocno ciemnobrazowy kolor.
- Smak jest gorzki i spalony.

### ROZWIĄZANIE

#### WYPRÓBUJ RÓŻNE USTAWIENIA MIELENIA KAWY:

- Kawa mielona powinna być grubsza, aby ekstrakcja kawy przebiegała szybciej.
- Zmień ilość kawy przy pomocy przyboru do wyrównywania kawy Razor™.

Zmień i wypróbuj.



ZAWSZE WYRÓWNUJ DO LINII

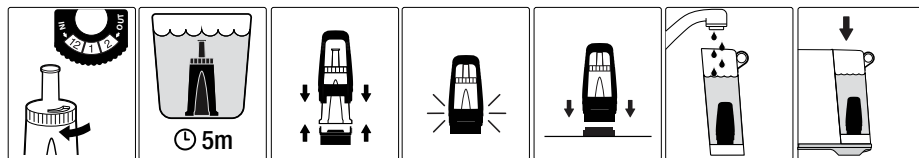
Zmień i wypróbuj.

Ubij kawę z naciskiem około 15–20 kg. Przy właściwym ubiciu górna krawędź metalowej części tampera powinna być zrównana z górną krawędzią sitka.

Przy pomocy przyboru do wyrównywania kawy Razor™ zmień ilość kawy w sitku.



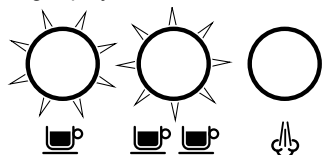
## WYMIANA FILTRA WODY



Filtr wody znajdujący się w komplecie pomaga zapobiegać osadzaniu się kamienia wodnego na wewnętrznych częściach ekspresu. Jeśli będziesz wymieniać filtr wody regularnie co 3 miesiące lub po 40 l zużytej wody, nie będzie trzeba wykonywać odwapniania ekspresu.

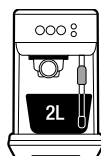
## + CYKL CZYSZCZENIA

Cykl czyszczenia należy przeprowadzać po około 200 ekstrakcjach kawy. Ekspres jest wyposażony w system odliczania 200 ekstrakcji kawy od ostatniego cyklu czyszczenia i po upływie tego czasu zaczną na zmianę migać przyciski 1 i 2 filiżanek.



Jeśli nie chcesz przeprowadzać cyklu czyszczenia, wciśnij przycisk pary. Ekspres przełączy się na tryb czuwania, ale komunikat o uruchomieniu cyklu czyszczenia ponownie się zapali, gdy włączysz ekspres.

1. Do kolby włóż sitko, a do sitka dysk czyszczący.
2. Do dysku włóż tabletkę czyszczącą.
3. Włóż kolbę do głowicy zaparzącej.
4. Opróżnij ociekacz i włóż go z powrotem. Pod podajnikami w kolbie postaw miskę o objętości około 2 l, dysza pary powinna być przechylona nad ociekacz.



5. Napełnij zbiornik na wodę po znacznik MAX i ponownie włóż go z powrotem do ekspresu. Upewnij się, że zbiornik jest prawidłowo włożony.
6. Wciśnij i przytrzymaj przyciski 1 i 2 filiżanek na 5 sekund, aby przełączyć ekspres na tryb cyklu czyszczenia.



7. Przyciski 1 i 2 filiżanek będą dalej świecić. Wciśnij przycisk przygotowania 1 lub 2 filiżanek, aby uruchomić cykl czyszczenia. Podczas cyklu czyszczenia podświetlenie przycisków będzie się na zmianę zapalać.
8. Po zakończeniu cyklu urządzenie powraca do trybu gotowości.
9. Wyjmij i opłucz kolbę, dysk czyszczący, ociekacz i zbiornik na wodę.

## ☹️ ODWAPNIANIE

Przy regularnym stosowaniu twarda woda może spowodować powstawanie kamienia wodnego na większości części wewnętrznych ekspresu do kawy, co zmniejszy przepływ wody, wydajność ekspresu i wpływa na jakość kawy.

Gdy potrzebne jest przeprowadzenie odwapniania, na ekspresie zaczną palić się na zmianę przyciski 1 filiżanki, pary i przycisk 2 filiżanek przez około 15 sekund. Wciśnięcie jednego z tych przycisków anuluje komunikat i ekspres przełączy się na tryb czuwania.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



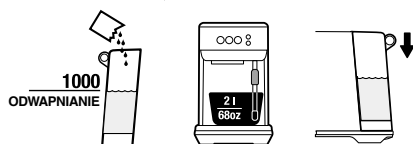
### UWAGA

**NIE ZANURZAJ KABLA ZASILAJĄCEGO, WTYCZKI ANI URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY.**

**PRZED ODWAPNIANIEM WYMIJ LUB OPRÓŻNIJ ZBIORNIK NA WODĘ.**

### PROCES ODWAPNIANIA

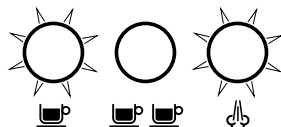
1. Opróżnij ociekacz i włóż go z powrotem.
2. Napełnij zbiornik na wodę po znacznik DESCAL i dodaj do wody środek odwapniający.



3. Pod głowicą zaparządzającą i dyszą pary umieść miskę o pojemności około 2 l.
4. Wyłącz ekspres przez wciśnięcie przycisków 1 filiżanki i pary jednocześnie i pozostaw go do całkowitego ostygnięcia przed uruchomieniem odwapniania.



5. Gdy ekspres jest wyłączony, wciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk 1 filiżanki i przycisk pary przez około 5sekund, ekspres przełączy się na tryb odwapniania.

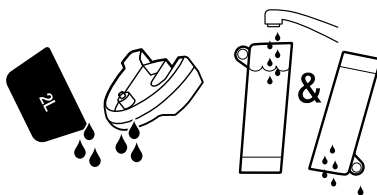


6. Przycisk 1 filiżanki i przycisk pary będą zapalone, co oznacza, że ekspres jest gotowy do odwapniania.



⌚ 0.5s

7. Wciśnij przycisk 1 filiżanki lub przycisk pary, aby rozpocząć proces odwapniania. Podczas całego cyklu przyciski będą na zmianę się zapalać.
8. Po opróżnieniu zbiornika na wodę proces odwapniania zostanie przerwany. Napełnij zbiornik na wodę po znacznik MAX i opróżnij miskę pod głowicą zaparządzającą. Upewnij się, że obie części zostały poprawnie włożone.
9. Przycisk 1 filiżanki i przycisk pary będą zapalone, gdy ekspres będzie gotowy. Wciśnij przycisk 1 filiżanki lub przycisk pary, aby wznowić proces odwapniania.
10. Po zakończeniu procesu odwapniania przycisk 1 filiżanki i przycisk pary będą naprzemiennie mrugać. Następnie ekspres przełączy się na tryb czuwania.



11. Wyjmij i opróżnij miskę pod głowicą zaparządzającą. Oplucz ociekacz i zbiornik na wodę i wytrzyj do sucha przed włożeniem ich do ekspresu.

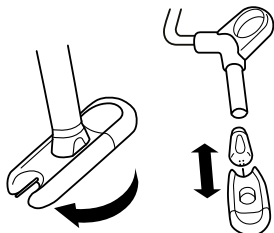
### ZATKANA DYSZA PARY

Jeśli podczas spieniania mleka ekspres wykryje zatkanie dyszy pary, natychmiast zatrzyma proces spieniania i przycisk pary zgaśnie. Kontrolki świetlne ustawienia temperatury mleka i spieniania mleka będą całe zapalone i będą mrugać. Kontrolki te będą mrugać aż do wyczyszczenia dyszy pary.

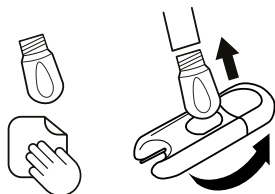


### CZYSZCZENIE DYSZY PARY

- Dysza pary powinna być wyczyszczona natychmiast po spienieniu mleka. Wytrzyj dyszę pary czystą ściereczką.
- Jeśli któryś z otworów dyszy pary się zatka, może to mieć wpływ na proces spieniania. Wyczyść dyszę pary, włączając manualnie proces spieniania mleka.
- Jeśli dysza pary pozostanie zatkana, odkręć końcówkę dyszy pary i odetkaj otwory przy pomocy czyścika; czyścik jest umieszczony w tylnej części ekspresu pod zbiornikiem na wodę.



- Oplucz końcówkę dyszy pary i wytrzyj czystą i suchą ściereczką. Przykręć z powrotem końcówkę dyszy pary. Oplucz dyszę pary po wyczyszczeniu.



### CZYSZCZENIE SITEK I KOLBY

- Sitka i kolbę oplucz pod gorącą, bieżącą wodą bezpośrednio po użyciu, aby usunąć resztki kawy.
- Jeśli małe otwory w sitku się zatkają, możesz je wyczyścić przy pomocy czyścika.

### CZYSZCZENIE GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

- Regularnie wycieraj głowicę zaparządzającą i kratkę ze stali nierdzewnej wewnątrz głowicy zaparządzającej przy pomocy miękkiej gąbki zwilżonej w wodzie, aby usunąć resztki kawy mielonej.
- Regularnie czyść głowicę zaparządzającą z włożoną do niej kolbą i sitkiem, aby usunąć resztki kawy.

### CZYSZCZENIE OCIEKACZA

- Wyjmij ociekacz, opróżnij i wyczyść po każdym użyciu lub po pojawieniu się wskaźnika zapelnienia ociekacza.
- Wyjmij kratkę z ociekacza i umyj obie części w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń.

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

- Wytrzyj powierzchnię zwilżoną miękką gąbką, a następnie wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

### UWAGA

Nie używaj szorstkich środków czyszczących, zmywaków drucianych, gąbek drucianych itp., ponieważ mogłyby one zarysować powierzchnię.

### UWAGA

Żadna część ekspresu do kawy nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### UWAGA

## NIE ZANURZAJ KABLA ZASILAJĄCEGO, WTYCZKI ANI URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY.

### PRZECHOWYWANIE EKSPRESU

Przed odstawieniem do przechowywania wyłącz ekspres i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. Opróżnij zbiornik na wodę i ociekacz i upewnij się, że ekspres jest ostygnięty, czysty i suchy. Umieść w suchym i czystym miejscu.

Nie kładź na ekspresie żadnych przedmiotów.

### PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ OBJĘTOŚCI KAWY

1. Gdy ekspres jest wyłączony, wciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk 1 filiżanki i przycisk pary przez około 5 sekund.
2. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk 1 i 2 filiżanek przez około 5 sekund. Przyciski się zapalą.
3. Wciśnij przycisk 1 lub 2 filiżanek, a przycisk zamruga trzy razy, co oznacza, że przywrócenie ustawień fabrycznych objętości kawy zostało wykonane.
4. Ekspres przełączy się na tryb czuwania.

### UWAGA

Wciśnij dowolny przycisk, aby wyjść z trybu przywracania ustawień.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Woda nie wypływa z głowicy zaparzającej.</b> <b>Ekspres nie wydaje gorącej wody.</b>	• Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik na wodę.
	• Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony.	Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do ekspresu i zablokuj.
	• Ekspres trzeba odwapnić.	Uruchom proces odwapniania.
	• Kawa jest zbyt drobno zmielona i/lub w sitku znajduje się za dużo kawy i/ lub kawa jest zbyt ubita i/lub otwory w sitku są zatkane.	Patrz niżej „Kawa tylko kapie z podajnika kolby”.
<b>Kawa tylko kapie z podajnika w kolbie.</b>	• Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Użyj kawy zmielonej grubiej. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.
	• W sitku jest zbyt dużo kawy.	Zmniejsz ilość mielonej kawy. Po ubiciu użyj przyboru do wyrównywania kawy Razor™. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.
	• Kawa jest zbyt mocno ubita.	Nacisk przy ubijaniu powinien wynosić 15–20 kg.
	• Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik na wodę.
	• Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony.	Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do ekspresu i zablokuj.
	• Otwory w sitku mogą być zatkane.	Przy pomocy igły przyboru do czyszczenia przetkaj otwory w sitku.
	• Ekspres trzeba odwapnić.	Uruchom proces odwapniania.
	<b>Woda nie leci (ekspres wydaje nieprzyjemny dźwięk).</b>	• Zbiornik na wodę jest pusty lub woda jest poniżej znacznika MIN.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Kawa wylewa się zbyt szybko.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa jest zbyt grubo zmielona.</li> </ul>	Użyj kawy zmielonej drobniej. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>W sitku jest zbyt mało kawy mielonej.</li> </ul>	Zwiększ ilość mielonej kawy. Po ubiciu użyj przyboru do wyrównywania kawy Razor™. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa nie jest wystarczająco ubita.</li> </ul>	Nacisk przy ubijaniu powinien wynosić 15–20 kg.
<b>Kawa wylewa się spod krawędzi kolby.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolba nie jest poprawnie osadzona w głowicy zaparzącej.</li> </ul>	Upewnij się, że kolba została poprawnie włożona. Należy zauważyć delikatny opór podczas obracania w kierunku strzałki.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na krawędzi kolby pozostały resztki zmielonej kawy.</li> </ul>	Usuń nadmiar kawy z krawędzi kolby, aby zapewnić szczelność po włożeniu do głowicy zaparzącej.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>W sitku jest zbyt dużo kawy.</li> </ul>	Zmniejsz ilość mielonej kawy. Więcej informacji w części „Dozowanie i ubijanie kawy”. Po ubiciu użyj przyboru do wyrównywania kawy Razor™.
<b>Ekspres nie wydaje pary.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekspres nie osiągnął jeszcze temperatury roboczej.</li> </ul>	Odczekaj aż ekspres się rozgrzeje i osiągnie temperaturę roboczą.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest pusty.</li> </ul>	Napełnij zbiornik na wodę.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony.</li> </ul>	Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do ekspresu i zablokuj.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekspres trzeba odwapnić.</li> </ul>	Uruchom proces odwapniania.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dysza pary jest zatkana.</li> </ul>	Więcej informacji w części „Czyszczenie dyszy pary”.
<b>Ekspres do kawy wydaje dźwięki pompy przy parzeniu kawy lub wytwarzaniu pary.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dźwięk pompy podczas pracy ekspresu jest normalnym zjawiskiem.</li> </ul>	Nie trzeba wykonywać żadnych czynności, jest to normalne zjawisko.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest pusty.</li> </ul>	Napełnij zbiornik na wodę.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony.</li> </ul>	Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do ekspresu i zablokuj.
<b>Kawa nie jest wystarczająco ciepła.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolba jest zimna.</li> </ul>	Oplucz kolbę pod gorącą wodą. Wytrzyj do sucha.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Mleko jest zbyt gorące.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dzbanek jest niewłaściwie umieszczony.</li> </ul>	Upewnij się, że dzbanek jest umieszczony na czujniku temperatury mleka. Zmierz temperaturę mleka.
<b>Brak cremy na kawie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa nie jest wystarczająco ubita.</li> </ul>	Nacisk przy ubijaniu powinien wynosić 15–20 kg.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa jest zbyt grubo zmielona.</li> </ul>	Użyj kawy zmielonej drobniej. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ziarna kawy lub kawa mielona są nieświeże.</li> </ul>	Używaj świeżo palonych ziaren kawy z datą palenia i zużyj je w ciągu 5–20 tygodni od daty palenia. Wcześniej zmieloną kawę zużyj w ciągu tygodnia.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwory w sitku mogą być zatkane.</li> </ul>	Przy pomocy igły przyboru do czyszczenia przetkaj otwory w sitku.
<b>Z ekspresu wypływa woda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sitka z pojedynczym dnem są używane do wstępnie zmielonej kawy.</li> </ul>	Należy dopilnować używania sитеk z podwójnym dnem do wstępnie zmielonej kawy.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest to spowodowane automatycznym spuszczeniem wody po użyciu pary lub gorącej wody. Woda zostaje automatycznie spuszczone z systemu do ociekacza po użyciu pary lub wydaniu gorącej wody. Dzięki temu kawa będzie przyrządzana w optymalnej temperaturze.</li> </ul>	Upewnij się, że ociekacz jest prawidłowo założony w ekspresie, i regularnie go czyść, kiedy pojawi się komunikat o napełnieniu.
<b>Ekspres do kawy jest włączony, ale nie działa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo włożony.</li> </ul>	Zbiornik na wodę wsuń całkowicie do ekspresu i zablokuj.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpiecznik termiczny mógł zostać aktywowany z powodu przegrzania pompy.</li> </ul>	Wciśnij jednocześnie przycisk 1 filiżanki i przycisk pary, aby wyłączyć ekspres, a następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. Odczekaj około 30–60 minut do wystygnięcia. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage.
<b>Zbyt duża/maća ilość ekstrahowanej kawy.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy zmienić ilość kawy mielonej i/lub ustawienia stopnia zmielenia i/lub objętość zaparzonej kawy.</li> </ul>	Zmierz ilość mielonej kawy mielonej lub stopień zmielenia kawy. Więcej informacji w poprzedniej części instrukcji „Dozowanie i ubijanie kawy” i „Rady dotyczące prawidłowej ekstrakcji”.

## GWARANCJA

### OGRANICZONA GWARANCJA NA 2 LATA

Firma Sage Appliances obejmuje niniejszy produkt gwarancją na wady produkcyjne i materiałowe pod warunkiem korzystania z niego w warunkach domowych. Gwarancja obowiązuje w ciągu dwóch lat od zakupu i w określonych regionach. W czasie okresu gwarancji firma Sage Appliances naprawi lub wymieni wadliwe produkty lub zwróci ich koszt (decyzja należy wyłącznie do firmy Sage Appliances).

Będą przestrzegane wszelkie prawa dotyczące gwarancji zawarte w prawodawstwie danego kraju, a niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu. Pełne warunki gwarancji oraz instrukcje dotyczące składania reklamacji można znaleźć w witrynie [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).



**NOTATKI**

GBR

BRG Appliances Limited  
Unit 3.2, Power Road Studios,  
114 Power Road, London, W4 5PY  
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH  
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,  
Deutschland  
Deutschland: 0800 505 3104  
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS  
Siège social: 66 avenue des Champs  
Élysées – 75008 Paris  
879 449 866 RCS Paris  
France: 0800 903 235

IRE

Ireland  
1800 932 369

NLD

Netherlands  
0800 020 1741

ITA

Italy  
800 909 773

ESP

Spain  
0900 838 534

PTP

Portugal  
0800 180 243

POL

Poland  
00800 121 8713

BEL

Belgium  
0800 54 155

CHE

Switzerland  
0800 009 933

LUX

Luxembourg  
0800 880 72

DNK

Denmark  
80 820 827

SWE

Sweden  
0200 123 797

FIN

Finland  
0800 412 143

NOR

Norway  
80 024 976

# Sage®

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

Registered in England & Wales No. 8223512  
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)  
Registered in France No. 879 449 866 RCS

**EN** Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

**DE** Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**FR** En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

**NL** Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

**IT** A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

**ES** Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

**PT** Devido à melhoria continua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

**PL** Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

**DA** På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

**SV** På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

**FI** Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinaiset tuote.

**NO** På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2022

BES500 / SES500 UG8 – H22

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Sage, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/sage-aparat-za-kafu-ses500bss-akcija-cena/>