

the Barista Touch™ Impress

BES882 / SES882



- EN USER GUIDE
- DA BRUGERVEJLEDNING
- FI KÄYTTÖOPAS
- NO BRUKSANVISNING
- SE BRUKSANVISNING

Sage®



Contents

- 2 Guarantee
- 2 Sage® Recommends Safety First
- 6 Features
- 7 Components
- 8 Accessories
- 9 Assembly
- 10 Functions
- 19 Care & Cleaning
- 23 Troubleshooting

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

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

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

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- 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 (220-240 V ~ 50-60 Hz 1430-1700 W). 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.
- 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.
- 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 touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- 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.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock, or injury.

- 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.
- Servicing should only be performed by an authorised service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.
- Any alcohol based recipe cocktail drinks are intended for use solely by the responsible adults of legal drinking age in their respective country and/or state and/or province. Please use the recipes wisely and responsibly.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.



CAUTION

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.



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



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

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Features

RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

40 mm PRECISION CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

STEP-BY-STEP BARISTA GUIDANCE

Swipe & select from the drink's menu. Receive guidance throughout the whole coffee making process so you can enjoy a perfect cup of coffee. Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favourite.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATER SPOUT

Dedicated hot water outlet for making long blacks, teas, and pre-heating cups.

LESS MESS

The portafilter remains secure in the same position as you grind, dose and tamp, reducing any potential grinds mess on your drip tray and bench top.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Simplifies the steps needed to grind, dose, and tamp to create an impressive puck. Less mess. Less fuss.

- **Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose**

Grind measurement displayed on screen indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next dose.

Correct dose level is calculated based on measured grind amount.

- **Assisted Tamping with a 7° Barista Twist Finish**

Precise 10kg impression with a professional 7 degree barista twist for a polished puck.

AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Choose your preferred milk type to optimize your milk results for dairy, almond, soy and oat milk. Automatic purge removes residual milk from the steam wand once texturing is complete.



Components



- A. 340g Bean Hopper
- B. Touch Screen
- C. Power Button
- D. Tamp Lever
- E. Grind Size Adjustment Dial
- F. Removable Tamp Cover
- G. Grinding Cradle
- H. Group Head

- I. Hot Water Spout
- J. 54mm Stainless Steel Portafilter
- K. Steam Wand
- L. Drip Tray Grill
- M. Milk Temperature Sensor
- N. Drip Tray

NOT SHOWN

- 2 L Removable Water Tank
- Tool Storage Tray
- Power Cord Storage

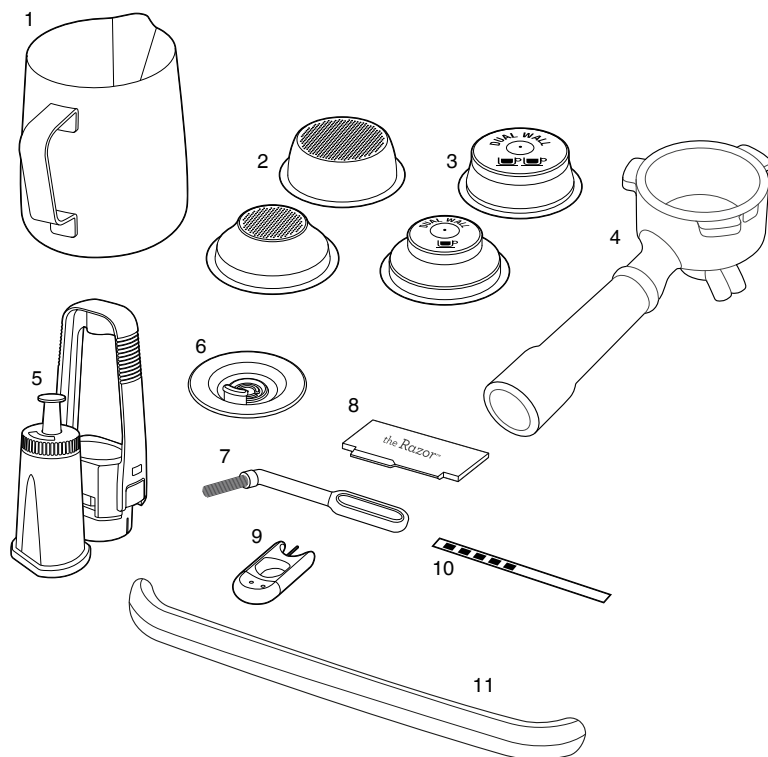


Rating Information

220-240 V ~ 50-60 Hz 1430 - 1700 W



Accessories



1. Stainless Steel Milk Jug
2. 1 cup & 2 cup Single Wall Filter Baskets
3. 1 cup & 2 cup Dual Wall* Filter Baskets
4. 54mm Stainless Steel Portafilter
5. Water Filter Holder With Filter
6. Cleaning Disc
7. Cleaning Brush

8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Cleaning Tool For Steam Wand Tip
10. Water Hardness Strip
11. Drip Tray Guard
(included with machines in colour only)

* 2 cup dual wall filter basket comes installed in the portafilter



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine.

Ensure you have removed all parts and accessories from the box before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle.

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

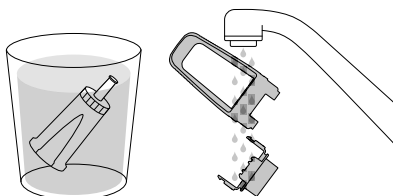


NOTE

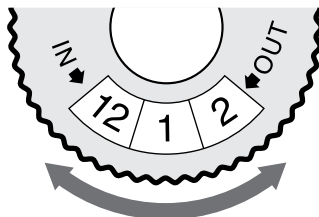
Machines with colour, drip tray protection guard is included. DO NOT DISCARD.

INSTALLING THE WATER FILTER

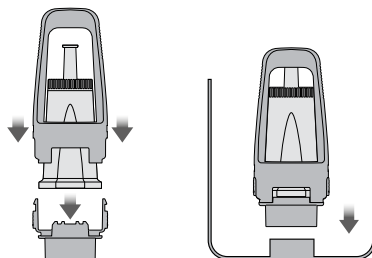
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at www.sageappliances.com



NOTE

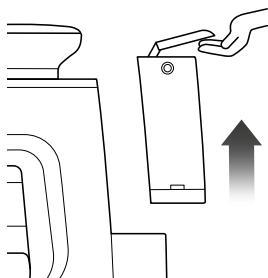
If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect the taste of coffee.



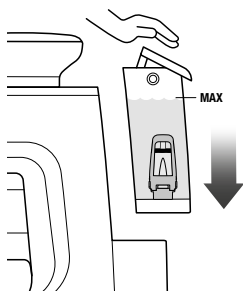
Functions

Filling the Water Tank

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Use the handle at the top of the water tank to assist in lifting the water tank and away from the machine.



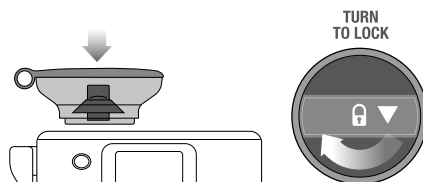
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

If the water level in the water tank is below the minimum (MIN) marking, the espresso machine will not operate.

Attaching the Hopper



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



TIP

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



NOTE

This machine is designed only for whole roasted coffee beans. Avoid grinding unroasted green and under roasted coffee beans. These are dense and not brittle enough to run through a burr grinder. This will damage or break burr grinders and even pose a safety risk.

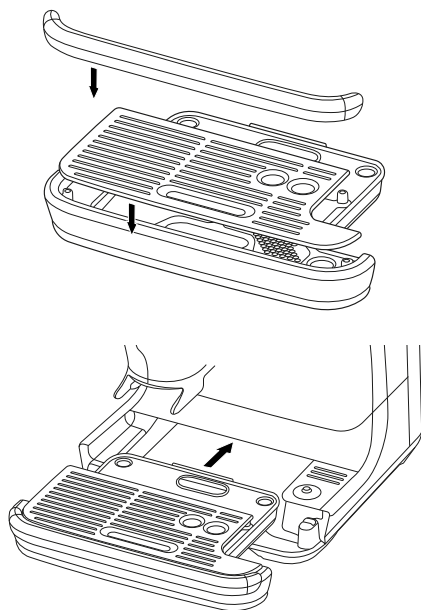
Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- Machines with colour, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



NOTE

Using the drip tray protection guard cover is optional. But note that using the drip tray protection guard can protect your drip tray from dents and scratches.



GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the 'Power' button.
- Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.

DRINK SELECTION

Swipe and select your choice of drink.



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

DRINK SCREEN

In this screen, you can customise your drink by touching the choice of drink on screen.



- A. Home icon
- B. Chosen drink
- C. Hot water
- D. Grind / Dose = tap the icon below the portafilter to adjust grinder settings.
- E. Brew = tap the icon below the coffee glass to adjust brewing settings.
- F. Milk texture = tap the icon below the milk jug to adjust milk settings.

SETTING THE GRIND SIZE AND DOSING

- Adjust the grind size by using the dial on the side of the machine.



- Follow the screen prompts to select the preferred 'Basket Size'.
- Tap on the portafilter image to start the grinding and allow fresh ground coffee to fill the portafilter.



- Grinding will automatically stop.

INTELLIGENT BREW SETUP

Intelligent Brew Setup is a feature that helps achieve a good coffee extraction range by assisting the dial-in process of the grinder.

When successfully completed, you can enjoy a balanced coffee shot.

From this point, further adjust grind size and experiment to suit your style.

It is recommended using this feature whenever you change beans, or the too fast or too slow notifications are shown on screen.

Find the Intelligent Brew Setup in the Settings menu under Drinks Settings.

MANUAL GRIND PURGE

For best coffee results, if the machine has not been used for a while it is recommended to purge any stale beans that have been ground and left in the grinder chute.

To purge; tap and hold the grind button for 2 seconds, and run for around 5 seconds.

To stop; press the stop button. Grind purge will stop automatically after 30 seconds if stop button is not pressed.



ASSISTED TAMPING

- When grind cycle is completed, the machine is ready to tamp.



- Push the lever downwards to the end position. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.
- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.
- Repeat the tamping action as above twice.



NOTE

Screen will indicate if tamp or dose is low, ideal or high.

HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

An under or over dose can occur when fresh beans are added to the hopper; when coffee beans age; a different type of coffee bean is used or if a change is made to the grind size.

What to do when dose level is below the ideal middle bar?

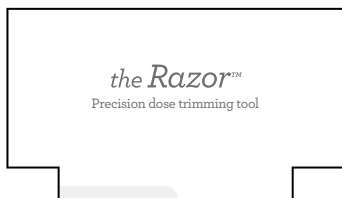
- When dose is below the ideal middle bar, the machine will indicate and calculate 'A Bit More'. Tap the portafilter image on screen to add a bit more and follow screen prompts and complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

What to do when dose level is above the ideal middle bar?

- When dose is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section).

- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

OVER DOSE (TRIMMING THE DOSE)



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

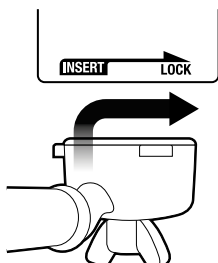
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.



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.



ESPRESSO EXTRACTION

- Select a display of brew options on the screen.
- Select the café size options from: Single (approx.30ml), Double (approx.60ml) or Double+ (approx.90ml).
- Select Custom and slide and drag the dot to increase or decrease the coffee volume.
- Tap the coffee cup image on the screen to start extraction.
- The duration times are preset but can be customised.



MANUAL OVERRIDE

Press and hold the coffee image (approx 2 seconds) to enter manual extraction mode. Touch the coffee image to start the extraction, touch the coffee image again to stop the extraction.



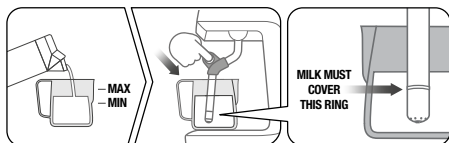
NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the coffee image during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavour when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 60ml.

TEXTURING MILK

Different brands and milk alternatives will texture differently. For best texturing results it is recommended to use full cream milk when using dairy milk and use barista type milks when using plant-based milks. You may need to adjust the froth level accordingly. Start with cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift

the steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and tip of the steam wand should be submerged and ensure that milk covers the ring around the steam wand tip.



NOTE

Check the image on the screen for the correct milk jug position.

Under the milk jug image, tap the icon to adjust the milk temperature, the level of milk froth or change your milk option: Dairy, Almond, Oat or Soy.

To start, touch the 'Milk jug' image. The screen will display the temperature of the milk as it heats.



TIP

For all milk-based drinks

- Brew the coffee first and queue milk texturing.
- Texture milk first and queue coffee brewing.



Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.

Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand and tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Start with a cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift the steam wand and slide the milk jug under the steam wand. Hold the milk jug at an angle.

Start frothing by tapping the milk jug image on screen. When frothing is done and the jug is hot to comfortably touch; tap the milk jug image on screen to stop.

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



CAUTION: BURN HAZARD

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



NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the pump.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to overheating milk or dangerous conditions.

USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water spout. The HOT WATER function can be used to pre-heat cups or add hot water manually. To start and stop hot water, touch 'Hot Water' icon on the screen.

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



NOTE

Using the hot water spout and the steam wand is not possible when extracting espresso.

Run hot water before or after extracting espresso.



WARNING

Filled cup temperature is approximately 75°C - 90°C (167°F - 194°F). Be careful in handling hot beverages.



TIP

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water spout before initial use.



NOTE

Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water bypasses the ground coffee during extraction.

FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall, 1 cup and 2 cup filter baskets.

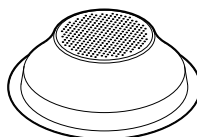
Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

The provided filter baskets are designed for ground coffee:

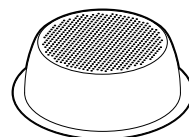
1 cup filter basket = 8-11g

2 cup filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets



1 CUP

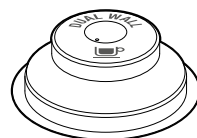


2 CUP

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.

These allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

Dual Wall Filter Baskets



1 CUP



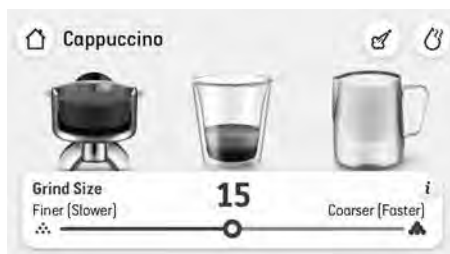
2 CUP

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 help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, or freshness.

THE GRIND

Adjusting the Grind Size



The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

To adjust the grind, rotate the grind dial to the back of the machine to go coarser, or rotate the dial towards the front of the machine to go finer or slide the dot on the screen to the left for a finer grind or to the right for a coarser grind. The smaller the value shown on screen, the finer the grind size. The larger the value shown on screen, the coarser the grind size.



NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that. The dose amount is calculated and stored automatically. Two to three extractions may be required to calibrate the extraction.

Extracting Espresso

- As a guide, the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an **UNDER-EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, then you have either over dose the filter basket and/or the grind is too fine. This is an **OVER-EXTRACTED** shot.

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, and the dose of ground coffee.

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

HOW TO ADD & DELETE CUSTOMISED DRINKS

Adding A New Drink

When customising a default drink, tap the disc icon on the upper right of the screen to rename and save newly created coffee settings. Name the new drink with a maximum of 15 characters. Every created drink is saved to the start of the drink carousel.



Editing Or Deleting A Saved Drink

Select the name of the saved drink and tap and hold the coffee image for three seconds and select either 'Edit' or 'Delete' from the screen. Press 'Yes' to confirm or 'No, cancel' to return to the drink carousel screen.



SETTINGS

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

MAINTENANCE

Clean Steam Wand – This will show how to clean the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Group Head Cleaning – This will need Espresso cleaning tablet or powder and will take 10 minutes to complete.

Grinder Cleaning – Follow step-by-step process to clean the grinder to help the grinder running in its optimal capacity and avoid possible blockages.

Descalc – Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

Water Filter Change – To ensure machine has clean water to use.

DRINK SETTINGS

Intelligent Dose – To turn on or off 'Intelligent Dosing' that measures the dose and enables the intelligent brewing calibration feature.

Default Milk – List of different kinds of milk and select the desired milk default.

Coffee Tutorial – Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

OTHER

Notifications – List of the machine notification alerts.

Guidance Tips – To turn on and off the guidance tip animations on the drink screen.

Date & Time – To help set the date and time on the machine.

Units – To switch between imperial and metric units.

Help – Online help information screen with QR Code.

Language – To set the machine's language.

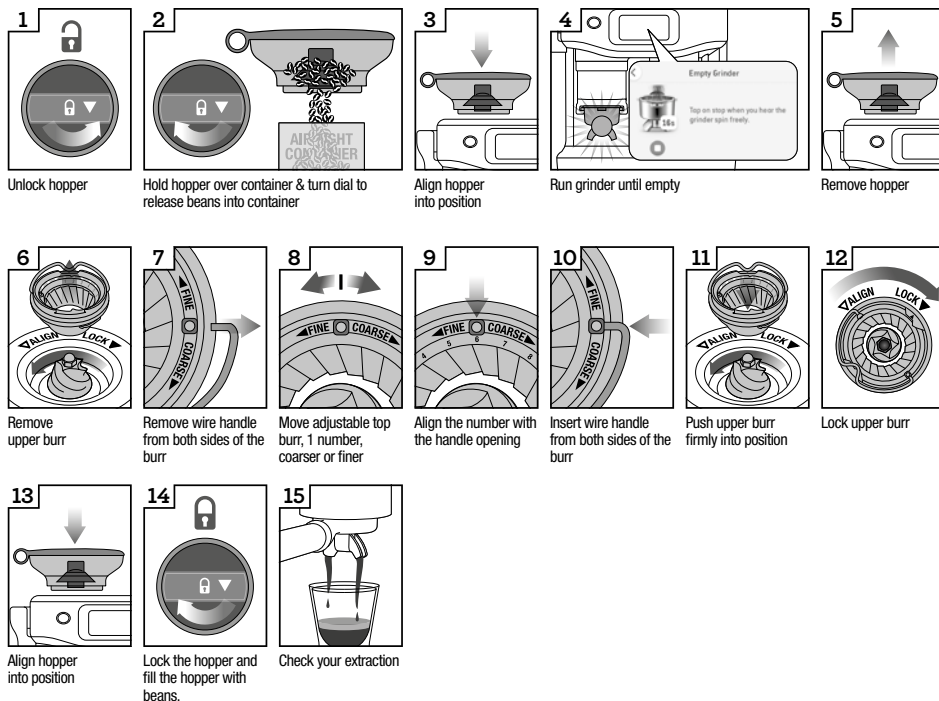
Demo mode – For on-screen Barista Touch™ Impress demonstration sequence.

About Appliance – To show model number and firmware version of the machine.

Factory Reset – Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

ADJUSTING CONICAL BURRS

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



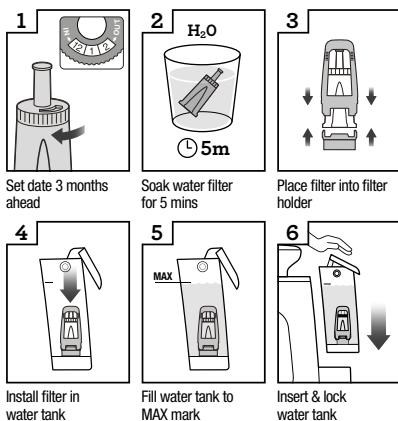


Care & Cleaning

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 3 months ahead.
- To install, push down the filter to lock into place.



NOTE

For replacement of water filters contact Sage Customer Service Centre or visit our website at www.sageappliances.com.

CLEANING CYCLE

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



WARNING

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

DESCALING

Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale build-up in the water tank.

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



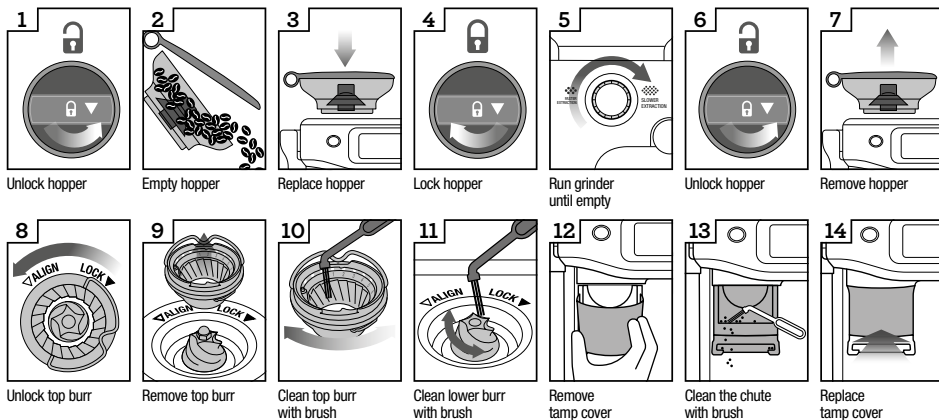
NOTE

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

- While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

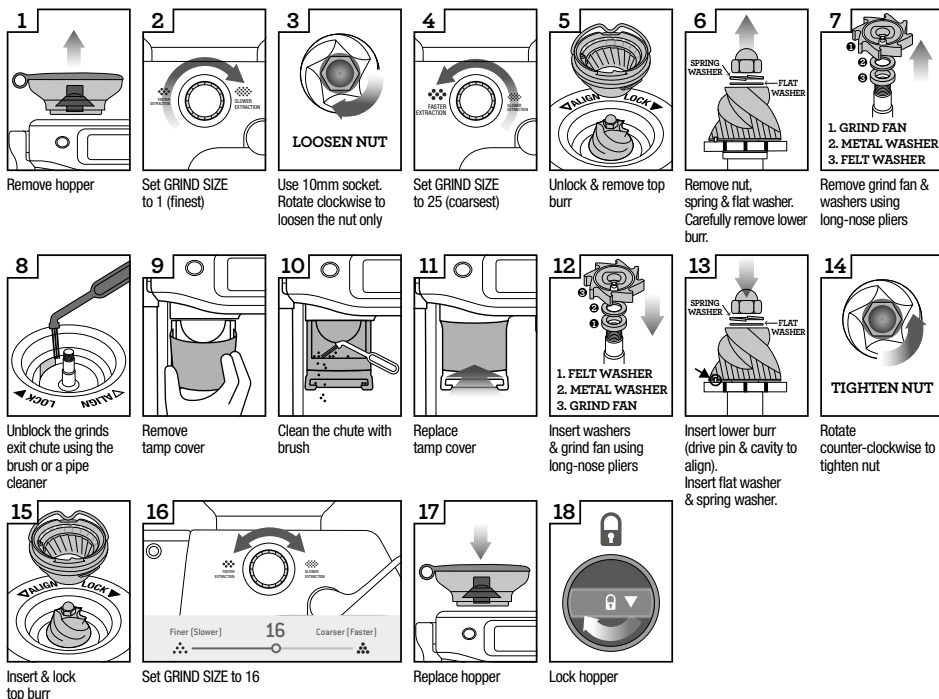
CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

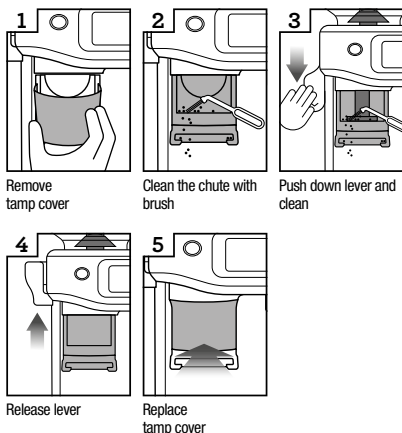
This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



WARNING

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

CLEANING THE TAMP SYSTEM



- Remove the tamp cover.
- Brush clean the tamp face and cradle from any dust or grinds.
- Push down and hold the lever down, using the tamp cleaning brush, dust off grind residues in and around the tamp.
- Slowly release the lever back up making sure the cleaning brush is clear and out of the tamp system area.

CLEANING THE STEAM WAND

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



NOTE

If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Tap the brewing icon on the screen and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

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

NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING AND CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

- Before storing, press the POWER button to OFF, switch off at the power outlet and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



WARNING

To prevent damage, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.



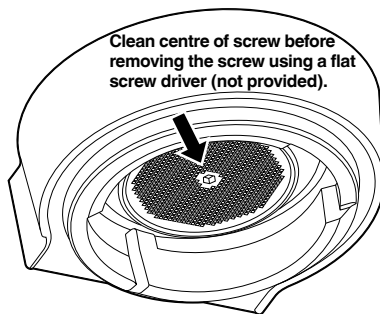
WARNING

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

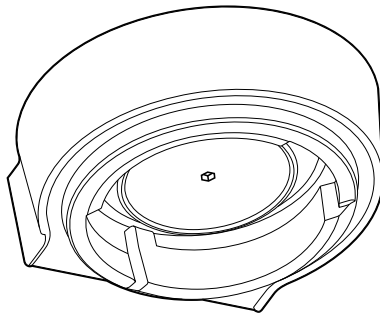
CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Use a flat screw driver (not provided) to unscrew. Turn counterclockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and stainless-steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions and use a flat screw driver to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.



NOTE

Contact Sage Customer Service or visit www.sageappliances.com for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Water tank is empty. • Water tank is not fully inserted and locked into position.	Fill tank. Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
 NOTE If the portafilter is inserted in the group head, make sure to let the machine cool down, and then remove the portafilter, before turning the machine back on.		
The machine is ON but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Sage Consumer Support.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is set too coarse.	Adjust the grind size to a lower setting.
	• Not enough ground coffee in the filter.	Refer to 'Setting The Grind Size And Dosing' under  Functions.
Coffee is too cold	• Cups not preheated.	Pre-heat cups.
	• Milk not heated enough (when making a milk based drink).	Check selected milk temperature setting.
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roaster On' date and consume between 5-20 days after that date.



Notes

Indhold

Garanti	2
Sage® anbefaler sikkerhed først	2
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Komponenter	7
Tilbehør	8
Funktioner	9
Samling	10
Funktioner	11
Pleje og rengøring	20
Fejlfinding	26

GARANTI

2 ÅRS BEGRÆNSET

Sage Appliances garanterer dette produkt til husholdningsbrug i specificerede områder i 2 år fra købsdatoen mod defekter forårsaget af fejl i håndværk og materialer. I garantiperioden vil Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere ethvert defekt produkt (efter Sage Appliances' eget skøn). Alle juridiske garantirettigheder i henhold til gældende national lovgivning vil blive respekteret og vil ikke blive påvirket af vores garanti. For fulde vilkår og betingelser for garantien, samt instruktioner om hvordan man indgiver et krav, besøg venligst www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Vi designer og fremstiller først og fremmest forbrugerprodukter med din sikkerhed, vores værdsatte kunde, i tankerne. Derudover beder vi dig om at udvise en vis forsigtighed, når du bruger elektriske apparater, og følge de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDSFOR ANSTALTNINGER

Læs alle instruktioner før brug, og gem dem til fremtidig reference.

- En udgave af dette dokument, der kan downloades, er også tilgængelig på sageappliances.com.
- Fjern og kassér eventuelt emballagemateriale på en sikker måde før brug.

- Sørg for, at produktet er korrekt samlet før første brug, og træk elledningen helt ud før brug.
- Før første brug skal du sikre dig, at din elforsyning er den samme som vist på mærket i bunden af maskinen (220-240 V ~ 50-60 Hz 1.430-1.700 W). Kontakt dit lokale elselskab, hvis du er i tvivl.
- Det anbefales at installere en fejlstrømsafbryder for at give ekstra sikkerhed ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge sikkerhedsafbrydere med en nominel driftsstrøm på højst 30 mA. Kontakt en elektriker for professionel rådgivning.
- Efterse jævnligt elledningen, stikket og det faktiske apparat for skader. Hvis det konstateres beskadiget på nogen måde, skal du øjeblikkeligt ophøre med at bruge apparatet og returnere hele apparatet til det nærmeste autoriserede Sage servicecenter til undersøgelse, udskiftning eller reparation.
- Lad ikke elledningen hænge ud over kanten af et bord. Lad ikke elledningen røre ved varme overflader eller slå knuder.
- Rør ikke ved varme overflader. Sørg altid for, at apparatet har fået lov til at køle af, hvis apparatet skal: efterlades uden opsyn, rengøres, flyttes, samles eller opbevares, eller når der skiftes tilbehør; sluk altid espressomaskinen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen til OFF. Sluk og tag stikket ud af stikkontakten.
- Børn må ikke lege med maskinen. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Flyt ikke apparatet, mens det er i drift.
- Dette apparat kan bruges af børn fra otte år og opefter, og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end otte år og er under opsyn. Hold apparatet og dets

ledning utilgængeligt for børn under otte år.

- For at eliminere kvælningssfare for små børn, skal du kassere det beskyttende dæksel, der er monteret på strømskiftet, på en sikker måde.
- Placer apparatet på en stabil, varme- og vandafvisende, plan og tør overflade væk fra bordkanten, og brug det ikke på eller i nærheden af en varmekilde som f.eks. en kogeplade, ovn eller gaskomfur.
- Brug ikke maskinen i et lukket rum eller inde i et skab.
- Brug ikke andet tilbehør end det, der følger med apparaterne. Brug af ekstraudstyr, der ikke sælges eller anbefales af Sage®, kan forårsage brand, elektrisk stød eller skader.
- Denne maskine er kun til brug i hjemmet. Brug ikke maskinen til andet end den tiltænkte brug. Må ikke bruges i kørende køretøjer eller både. Må ikke bruges udendørs.

Forkert brug kan medføre personskader.

- Service bør kun udføres af en autoriseret servicerepræsentant.
- Ukorrekt brug af apparatet, forkert betjent eller uprofessionelt repareret. I et sådant tilfælde er ethvert garantikrav ugyldigt. Intet garantikrav for skader kan accepteres.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Vær forsigtig, når du betjener maskinen, da metaloverflader kan blive varme under brug. Varmeelementet udsættes for restvarme efter brug.
- Sæt ikke fingrene ind i tampertragten, når du trykker ned på tamperhåndtaget.
- Åbn ikke programmeringsporten, denne er udelukkende for autoriseret servicepersonale.
- Betjen ikke kværnen uden at beholderens låg er på plads. Hold fingre, hænder, hår, tøj

og redskaber væk fra beholderen under drift.

- Fyld ikke vandtanken med varmt vand.
- Brug aldrig apparatet uden vand i vandtanken.
- Aftør den ydre overflade med en blød, fugtig klud og polér derefter med en blød, tør klud. Hold apparatet og tilbehøret rent. Følg den medfølgende rengøringsvejledning.
- Alle alkoholbaserede opskrifter på cocktaildrikke er udelukkende beregnet til brug af de ansvarlige voksne i den lovlige alkoholalder i deres respektive land og/eller stat og/eller provins. Brug venligst opskrifterne klogt og ansvarligt.
- Sørg for, at portafilteret er fast indsat og sikret i bryggehovedet, før du starter en brygning. Fjern aldrig portafilteret under bryggeprocessen. Manglende overholdelse af denne instruktion kan føre til forbrændinger fra varm damp eller varm kaffe.

FORSIGTIG

For at undgå beskadigelse af apparatet, brug ikke alkaliske rengøringsmidler ved rengøring, brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

SPECIFIKKE INSTRUKTIONER FOR VANDFILTER

- Filterpatronen skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Opbevar filterpatroner et tørt sted i den originale emballage.
- Beskyt patroner mod varme og direkte sollys.
- Brug ikke beskadigede filterpatroner.
- Åbn ikke filterpatroner.
- Hvis du er fraværende i en længere periode, tøm vandtanken og udskift patronen.

MEDDELELSE TIL KUNDER VEDRØRENDE HUKOMMELSESKAPACITET

Bemærk venligst, at for bedre at kunne betjene vores kunder, er en intern hukommelse indbygget i dit apparat. Denne hukommelse består af en lille chip til at

indsamle visse oplysninger om dit apparat, herunder hyppigheden af brugen af apparatet og den måde, dit apparat bliver brugt på. I tilfælde af at dit apparat returneres til service, gør de indsamlede oplysninger fra chippen os i stand til hurtigt og effektivt at servicere dit apparat.

De indsamlede oplysninger tjener også som en værdifuld ressource i udviklingen af fremtidige apparater for bedre at imødekomme vores forbrugeres behov. Chippen indsamler ingen oplysninger om de personer, der bruger produktet, eller husstanden hvor produktet bruges. Hvis du har spørgsmål vedrørende hukommelseschippen, bedes du kontakte os på privacy@sageappliances.com



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke bør bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald. Det bør afleveres til et lokalt affaldsindsamlingscenter udpeget til dette formål eller til en forhandler, der tilbyder denne service. For mere information, kontakt venligst dit lokale kommunekontor.



For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må elledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Strømsparefunktion



Dette apparat har en

strømsparefunktion. Efter en vis tid fra din sidste brug eller betjening af nogen kontroller, går apparatet automatisk i strømsparetilstand. Under denne tilstand forbruger apparatet lav strøm, hvis det holdes tilsluttet til en tændt stikkontakt. For at spare energi, sluk for stikkontakten eller tag apparatet ud af stikket, hvis apparatet ikke er i brug. For detaljer, se venligst online information ved at scanne QR-koden*.

* QR-koden vil først blive aktiveret efter 5/9/2025

**KUN TIL
HUSHOLDNINGSBRUG
GEM DISSE
INSTRUKTIONER**



KOMPONENTER

- A. 340 g bønnebeholder
- B. Touchskærm
- C. Tænd/sluk-knap
- D. Tamperhåndtag
- E. Indstillingsknap for kværnstørrelse
- F. Aftageligt tamperdæksel
- G. Kværnholder
- H. Bryggehoved
- I. Udløb til varmt vand
- J. 54 mm portafilter i rustfrit stål

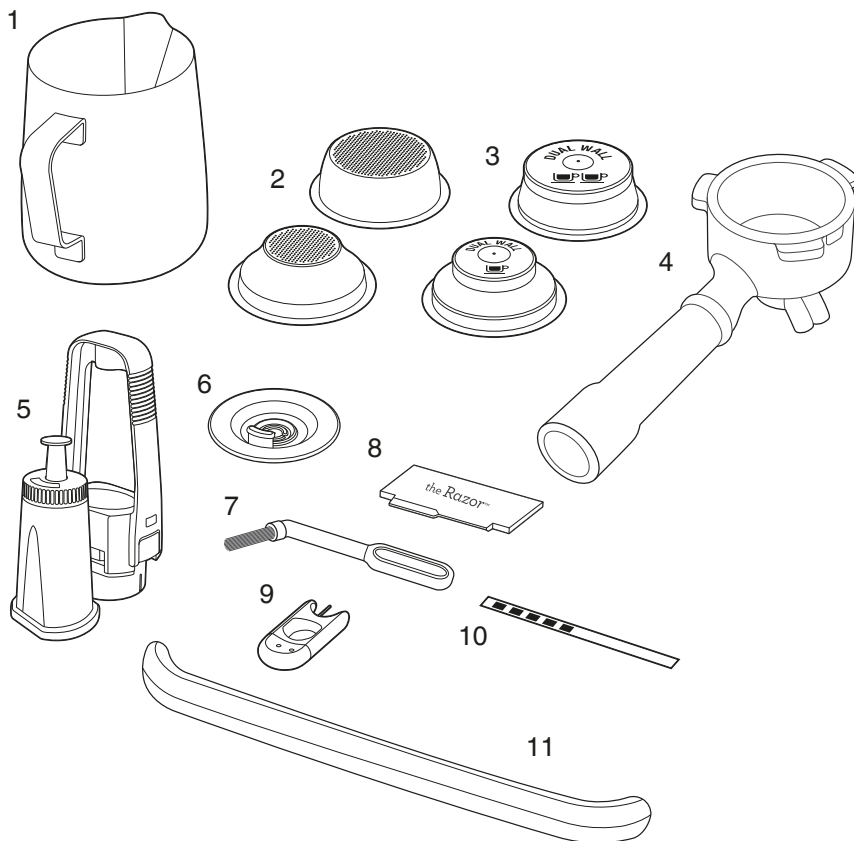
- K. Mælkeskummer
- L. Drypbakkerist
- M. Mælketemperatursensor
- N. Drypbakke

IKKE VIST

- 2 liter aftagelig vandtank
- Værktøjsopbevaringsbakke
- Opbevaring af elledning

Klassificeringsoplysninger:

220-240 V ~ 50-60 Hz 1.430-1.700 W



TILBEHØR

1. Mælkekande i rustfrit stål
2. Enkeltvægget filterkurve til én kop og to kopper*
Bruges ved maling af friske, hele kaffebønner.
3. Dobbeltvægget* filterkurve til én kop og to kopper
Bruges med formalet kaffe.
4. 54 mm portafilter i rustfrit stål
5. Vandfilterholder med filter
6. Rengøringskive
7. Rengøringsbørste
8. Razor™ præcisionsdoseringsværktøj
9. Rengøringsværktøj til mælkeskummers spids
10. Strimmel til test af vandets hårdhed
11. Drypbakkeafskærmning
(kun inkluderet med farvede maskiner)

* Enkeltvægget filterkurv til to kopper er installeret i portafilteret

FUNKTIONER

HURTIG OPVARMNING

Innovativt varmesystem opnår ideel bryggetemperatur på 3 sekunder.

40 mm KONISK PRÆCISIONSKVÆRN

Koniske præcisionskværne maksimerer overfladearealet af malet kaffe for en fuld espressosmag.

TRIN-FOR-TRIN BARISTAVEJLEDNING

Swipe og vælg fra drikkemenuen. Få vejledning gennem hele kaffebrygningsprocessen, så du kan nyde en perfekt kop kaffe. Juster din shot-volumen, mælkeskummet eller temperatur, og gem det som din personlige favorit.

JUSTERBAR KVÆRNSTØRRELSE

Espressokværnindstillinger fra fin til grov for optimal brygning.

JUSTERBAR KVÆRNMÆNGDE

Juster mængden af friskmalet kaffe, der doseres i filterkurven, for at det passer til finheden eller grovheden af kværnen.

PID-TEMPERATURKONTROL

Elektronisk PID-temperaturkontrol for øget temperaturstabilitet.

DEDIKERET VARMTVANDSTUD

Dedikeret varmtvandsudløb til at lave lange sorteløng black, te og forvarme koppe.

MINDRE OPRYDNING

Portafilteret forbliver sikkert i samme position, mens du maler, doserer og tamber, hvilket reducerer eventuelt spild på din drypbakke og bordplade.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Funktionen forenkler trinnene til at male, dosere og tampe med henblik på at opnå en imponerende puck. Mindre oprydning. Mindre besvær.

Præcisionsmåling korrigerer automatisk den næste dosis

Malingsmåling vist på skærmen indikerer, når det korrekte niveau er opnået, og systemet husker automatisk justeringen til den næste dosis.

Korrekt doseringsniveau beregnes baseret på den målte mælmængde.

Assisteret tampning med en 7° Barista Twist Finish

Præcis 10 kg tryk med en professionel 7 graders baristatwist for en poleret puck.

KOLD KAFFE

Cold Brew

Brygning ved lavere temperaturer reducerer de syrlige smagsnoter, som varme bevarer. Dette skaber en glat og blød smagsprofil, der kan nydes alene eller danne basis for dine kold brygcold brew-eksperimenter!

Kold espresso

Brygning ved lavere temperatur producerer en fyldig, smagfuld crema-toppet espresso uden de tunge toner. Den kolde espresso-funktion bevarer den klassiske smag, mens den er blødere og lettere i kroppen.

AUTOMATISK HÅNDFRI MÆLKESKUMNING

Skummer automatisk mælk til den valgte temperatur og stil fra silkeblød latte til cremet cappuccino. Vælg din foretrukne mælketype for at optimere dine resultater for mælk, mandel-, soja- og havredrik. Automatisk rensning fjerner resterende mælk fra mælkeskumningen, når skumningen er afsluttet.

SAMLING

FØR FØRSTE BRUG

Forberedelse af maskinen

Fjern og kassér alle etiketter og emballagematerialer, der er fastgjort til din espressomaskine.

Sørg for, at du har fjernet alle dele og tilbehør fra kassen, før du kasserer emballagen.

Fjern vandtanken, der er placeret bag på maskinen, ved at trække i vandtankens håndtag.

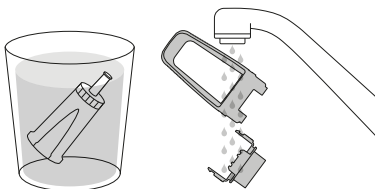
Rengør dele og tilbehør (vandtank, portafilter, filterkurve, kande) med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl godt og tør grundigt.

BEMÆRK

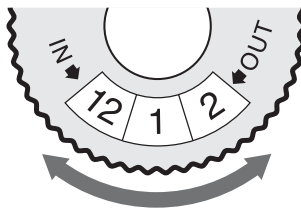
For farvede maskiner er der inkluderet en drypbakkeafskærmning MÅ IKKE KASSERES.

INSTALLATION AF VANDFILTER

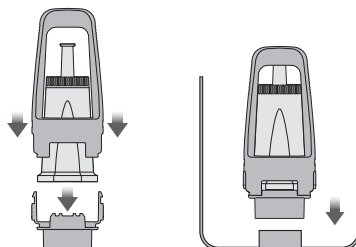
- Fjern vandfilteret og vandfilterholderen fra plastikposen.
- Læg filteret i blød i koldt vand i 5 minutter.
- Skyl filterholderen med koldt vand.



- Indstil påmindelsen til næste måneds udskiftning. Vi anbefaler at udskifte filteret efter 3 måneder.



- Indsæt filteret i de to dele af filterholderen.
- For at installere den samlede filterholder i vandtanken, skal du justere bunden af filterholderen med adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse på plads.



BEMÆRK

Udskiftning af vandfilteret hver tredje måned vil reducere behovet for at afkalke maskinen. Filtre kan købes på www.sageappliances.com

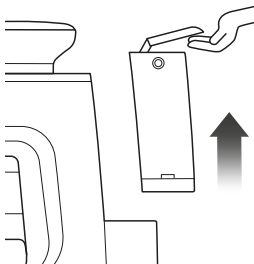
BEMÆRK

Hvis din vandhårdhed er enten 4 eller 5 ved test, anbefaler vi stærkt, at du skifter til en alternativ vandkilde. Filteret vand vil forlænge både levetiden for dit indbyggede filter og afkalkningsintervaller samt give en bedre smag. Sørg for at teste vandets hårdhed fra den alternative vandkilde, du har valgt, og indtast det tilsvarende i maskinen. Undgå at bruge overfiltreret vand, som RO-vand, medmindre noget mineralindhold bliver tilføjet tilbage til det endelige vand. Brug aldrig destilleret vand eller vand med intet eller lavt mineralindhold, da dette vil påvirke kaffens smag.

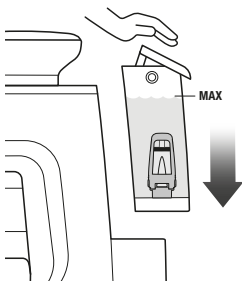
FUNKTIONER

Fyldning af vandtanken

- Sørg for, at beholderen er låst på plads.
- Sørg for, at vandfilteret er sikkert monteret inde i vandtanken.
- Brug håndtaget øverst på vandtanken til at hjælpe med at løfte vandtanken væk fra maskinen.



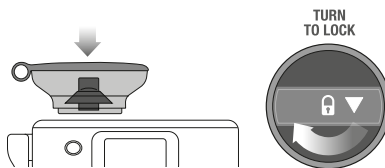
- Fyld vandtanken med frisk, koldt vand op til MAX-mærket på siden af vandtanken.
- Sæt vandtanken tilbage på maskinen, og tryk ned for at sikre, at den er korrekt placeret og fastgjort til maskinen.



BEMÆRK

Hvis vandstanden i vandtanken er under minimumsmarkeringen (MIN), vil espressomaskinen ikke fungere.

Fastgørelse af beholderen



- Indsæt bønnebeholderen i position oven på maskinen.
- Drej knappen for at låse beholderen på plads.
- Fyld beholderen med friske bønner.

TIP

Vi anbefaler 100 % Arabica kvalitetsbønner med en "Ristet den"-dato stemplet på posen, ikke en "Bedst før"- eller "Bruges inden"-dato. Kaffebønner er bedst at forbruge mellem 5-20 dage efter "Ristet den"-datoen. Gammel kaffe kan løbe for hurtigt fra portafilterudløbene og smage bittert og vandet.

BEMÆRK

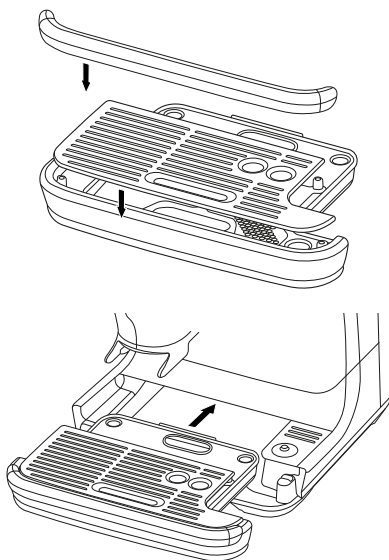
Denne maskine er kun designet til hele, ristede kaffebønner. Undgå at male uristede grønne og underriede kaffebønner. Disse er tætte og ikke skøre nok til at køre gennem en kværn. Dette vil beskadige eller ødelægge kværne og endda udgøre en sikkerhedsrisiko.

Fastgørelse af drypbakken

- Placer drypbakkens rist oven på drypbakken.
- For maskiner med farve fastgøres drypbakkens beskyttelsesdæksel på drypbakken.
- Skub drypbakken ind i maskinen.

BEMÆRK

Brug af drypbakkens beskyttelsesdæksel er valgfrit. Men bemærk, at brug af drypbakkens beskyttelsesdæksel kan beskytte din drypbakke mod buler og ridser.



GENEREL BETJENING

- Kontrollér, at vandtanken er fyldt med koldt vand fra hanen op til maksimumsmærket.
- Sæt elledningen i stikkontakten.
- Tryk på "Tænd"-knappen.
- Følg instruktionerne på skærmen for at guide dig gennem den første opsætning.

DRIKKEVALG

Swipe og vælg din drik.



Flat White

Cappuccino

Long Black

BEMÆRK

Hold venligst touchskærmen tør og ren for at sikre, at maskinen fungerer korrekt.

DRIKKESKÆRM

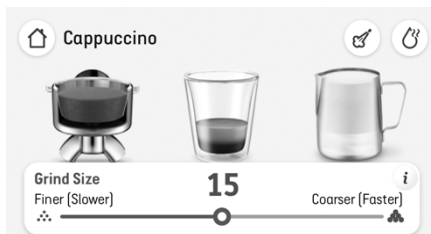
På denne skærm kan du tilpasse din drik ved at trykke på valget af drik på skærmen.



- A. Hjem-ikon
- B. Valgt drik
- C. Varmt vand
- D. Kværn/dosis = tryk på ikonet under portafilteret for at justere kværnindstillingerne.
- E. Bryg = tryk på ikonet under kaffeglasset for at justere bryggeindstillingerne.
- F. Mælkeskum = tryk på ikonet under mælkekanden for at justere mælkens indstillinger.

INDSTILLING AF KVÆRNSTØRRELSE OG DOSERING

- Juster kværnstørrelsen ved at bruge drejeknappen på siden af maskinen.



- Følg skærmens anvisninger for at vælge den foretrukne "Kværnstørrelse".
- Tryk på portafilterbilledet for at starte malingen, og lad friskmalet kaffe fylde portafilteret.



- Malingen stopper automatisk.

INTELLIGENT BRYGGEOPSÆTNING

Intelligent bryggeopsætning er en funktion, der hjælper med at opnå et godt kaffebrygningsområde ved at assistere kværnens indstillingsproces.

Når det er gennemført med succes, kan du nyde et balanceret kaffeshot.

Fra dette punkt kan du yderligere justere kværnstørrelsen og eksperimentere for at tilpasse til din stil.

Det anbefales at bruge denne funktion, hver gang du skifter bønner, eller når for hurtige eller for langsomme notifikationer vises på skærmen.

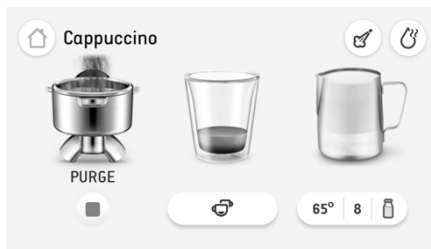
Find Intelligent bryggeopsætning i Indstillingsmenuen under Drikkeindstillinger.

MANUEL RENSNING AF KVÆRN

For de bedste kafferesultater, hvis maskinen ikke har været brugt i et stykke tid, anbefales det at rense eventuelle gamle bønner, der er blevet malet og efterladt i kværnens skakt.

For at rense: Tryk og hold kværnkappen nede i to sekunder, og kørs i omkring fem sekunder.

For at stoppe: Tryk på stopkappen. Kværnrensning stopper automatisk efter 30 sekunder, hvis stopkappen ikke trykkes.



ASSISTERET TAMPNING

- Når kværncyklussen er afsluttet, er maskinen klar til at tampe.



- Skub håndtaget nedad til slutpositionen. Dette vil tampe kaffebønnerne i portafilteret ved hjælp af en ensartet mængde tampertryk. Skub håndtaget langsomt og konsekvent, da det vil hjælpe med at forbedre puckens udseende.
- Slip håndtaget langsomt opad til startpositionen efter tamping.
- Gentag tamperhandlingen som ovenfor to gange.

BEMÆRK

Skærmen vil indikere, om tamp eller dosis er lav, ideel eller høj.

HVORDAN KORRIGERES EN UNDER- ELLER OVERDOSERING?

En under- eller overdosering kan forekomme, når friske bønner tilføjes til tragt, når kaffebønner ældes, en anden type kaffebønne anvendes, eller hvis der foretages en ændring i mælestørrelsen.

Hvad skal man gøre, når doseringsniveauet er under den ideelle midterlinje?

- Når doseringen er under den ideelle midterlinje, vil maskinen indikere og beregne "Lidt mere". Tryk på portafilterbilledet på skærmen for at tilføje lidt mere og følg skærmens anvisninger og fuldfør en tampning for en opdateret doseringsniveau aflæsning.
- Når det ideelle doseringsniveau er nået, vil maskinen automatisk opdatere auto-doseringstiden til næste cyklus.

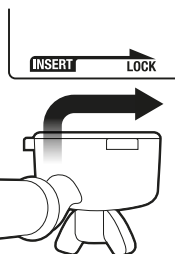


Hvad skal man gøre, når doseringsniveauet er over den ideelle midterlinje?

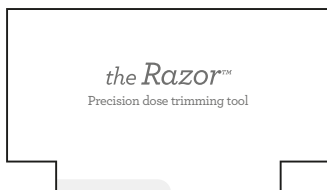
- Når doseringen er over den ideelle midterlinje, skal du fjerne portafilteret fra holderen.
- Brug Razor Trimming Tool. (se afsnittet Trimming af dosis).
- Maskinen vil beregne, hvor meget auto-maletiden skal reduceres, og anvende dette til næste cyklus.

Indsættelse af portafilter

Placer portafilteret under brygggehovedet, så håndtaget er justeret med INDSÆT-positionen. Indsæt portafilter i brygggehovedet, og drej håndtaget mod midten, indtil der mærkes modstand.



OVERDOSERING (TRIMMING AF DOSIS)



Razor™ præcisionsdoseringsværktøjet giver dig mulighed for at trimme pucken til det rette niveau for en konsekvent brygning.

Indsæt Razor™ i kaffekurven, indtil værktøjets skuldre hviler på kanten af filterkurven. Doseringsværktøjets klinge skal trænge ind i overfladen af den tamped kaffe.

Drej Razor™ doseringsværktøjet frem og tilbage, mens du holder portafilteret i en vinkel over knock box for at trimme overskydende kaffe af.

ESPRESSO-BRYGNING

- Vælg en visning af bryggemuligheder på skærmen.
- Vælg kaffestørrelsesmuligheder fra: Single (ca. 30 ml), Double (ca. 60 ml) eller Double+ (ca. 90 ml).
- Vælg Brugerdefineret og skub og træk prikken for at øge eller mindske kaffemængden.
- Tryk på kaffekop-billedet på skærmen for at starte brygningen.
- Varighedstiderne er forudindstillet, men kan tilpasses.



MANUEL OVERRIDE

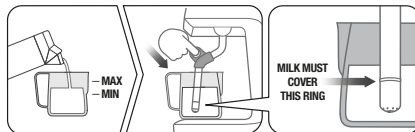
Tryk og hold kaffebilledet nede (ca. 2 sekunder) for at gå ind i manuel bryggetilstand. Tryk på kaffebilledet for at starte brygningen, tryk på kaffebilledet igen for at stoppe brygningen.

BEMÆRK

- Mængden af espresso, der udvindes i koppen, vil variere afhængigt af dine indstillinger for mælestørrelse og mælemængde.
- Hvis du rører ved kaffebilledet under et forudindstillet shotvolumen, vil det straks stoppe udvindingen.
- For optimal smag, når du bruger en filterkurv til én KOP, bør du udvinde ca. 30 ml. Når du bruger en filterkurv til to KOPPER, bør du udvinde ca. 60 ml.

MÆLKESKUMNING

Forskellige mærker og mælkealternativer vil skumme forskelligt. For de bedste skummeresultater anbefales det at bruge sødmælk, når du bruger komælk, og bruge barista-typer af mælk, når du bruger plantebaserede drikke. Du kan have brug for at justere skumniveauet tilsvarende. Start med kold mælk. Fyld mælkekanden til under tudens position. Løft mælkeskummeren, og før den ned i mælkekanden. Sænk mælkeskummeren og sørg for, at den er helt nede. Mælkekanden skal hvile på mælkens temperatursensor, der er placeret på drypbakken, og spidsen af mælkeskummeren skal være nedsænket. Sørg også for, at mælken dækker ringen omkring mælkeskummerens spids.



BEMÆRK

Kontrollér billedet på skærmen for den korrekte position af mælkekanden.

Under billedet af mælkekanden, tryk på ikonet for at justere mælkens temperatur, niveauet af mælkeskum eller ændre din mælkemulighed: Mælk, mandel, havre eller soja.

For at starte skal du trykke på "Mælkekande"-billedet. Skærmen viser mælketemperaturen under opvarmningen.

TIP

For alle mælkebaserede drikke

- Bryg kaffen først, og sæt mælkeskumning i kø.
- Skum mælk først, og sæt kaffebrygning i kø.



Mælkeskumningen stopper automatisk, når den valgte mælketemperatur er opnået.

Løft mælkeskummeren, så du kan tage mælkekanden ud. Tør mælkeskummeren og spidsen af med en ren, fugtig klud. Sænk mælkeskummeren til nedadpositionen, og staven vil automatisk rense sig selv.

MANUEL MÆLKETEKSTURERING

Automatisk mælkeskumning og automatisk slukning er deaktiveret under manuel mælkeskumning. Start med kold mælk. Fyld mælkekanden til under tudens position. Løft mælkeskumneren, og skub mælkekanden under dampstaven. Hold mælkekanden i en vinkel.

Start skumning ved at trykke på mælkekande-billedet på skærmen. Når skumningen er færdig og kanden er varm at røre ved, skal du trykke på mælkekande-billedet på skærmen for at stoppe.

Tør staven og spidsen af med en ren, fugtig klud. Sænk mælkeskumneren til nedadpositionen, og staven vil automatisk rense sig selv.

FORSIGTIG: BRANDFARE

Tryksat damp kan stadig frigives, selv efter maskinen er slukket. Børn skal altid være under opsyn.

BEMÆRK

- Når maskinen skaber damp, kan en pumpelyd høres. Dette er pumpens normale drift.
- Brug udelukkende mælkekanden i rustfrit stål, der er inkluderet i pakken, til at skumme mælk. Brugen af beholdere lavet af glas eller plastmateriale til at skumme mælk kan føre til overophedning af mælk eller farlige forhold.

BRUG AF VARMT VAND

Maskinen har en dedikeret varmtvandsdysse. HOT WATER-funktionen kan bruges til at forvarme kopper eller tilføje varmt vand manuelt. For at starte og stoppe varmt vand, tryk på "Hot Water"-ikonet på skærmen.

Grænsen for varmt vand er cirka 90 sekunder. Afhængigt af størrelsen på din kop, kan det være nødvendigt at trykke på "Hot Water"-knappen for at stoppe hældningen.

BEMÆRK

Det er ikke muligt at bruge varmtvandsudløbet og mælkeskumneren, når der brygges espresso.

Kør varmt vand før eller efter brygning af espresso.



ADVARSEL

Fyldt koptemperatur er cirka 75°C - 90°C (167°F - 194°F). Vær forsigtig ved håndtering af varme drikke.

TIP

Opvarmning af din kop eller dit glas

En varm kop vil hjælpe med at opretholde kaffens optimale temperatur. Forvarm din kop ved at skylle med varmt vand fra varmtvandsudløbet og placere den på varmekoppen.

Opvarmning af portafilter og filterkurv

Et koldt portafilter og filterkurv kan reducere bryggetemperaturen nok til at påvirke kvaliteten af din espresso betydeligt. Sørg altid for, at portafilter og filterkurv er forvarmet med varmt vand fra varmtvandsudløbet før første brug.

BEMÆRK

Tør altid portafilter og filterkurv af, før du doserer med malet kaffe, da fugt kan fremme "kanalisering", hvor vandet omgår den maledede kaffe under udtrækning.

FILTERKURVE

Denne maskine inkluderer både enkelt- og dobbeltvæg, filterkurve til én kop og to kopper.

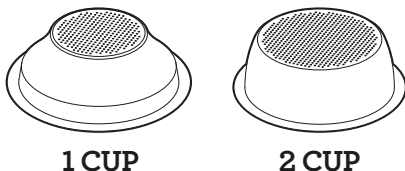
Brug filterkurven til én kop, når du brygger en enkelt kop, og filterkurvene til to kopper, når du brygger to kopper eller en stærkere enkelt kop eller krus.

De medfølgende filterkurve er designet til malet kaffe:

1 kop filterkurv = 8-11 g

2 kop filterkurv = 16-19 g

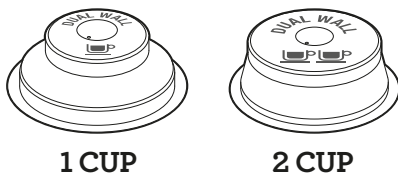
Enkeltvægget filterkurve



Enkeltvægget filterkurve skal bruges ved maling af friske, hele kaffebønner.

Disse giver dig mulighed for at eksperimentere med maling og dosering for at skabe en mere balanceret espresso.

Dobbeltvægget filterkurve



Dobbeltvægget filterkurve skal bruges, når man bruger formalet kaffe og ældre bønner, der er over 30 dage fra ristningsdatoen.

Disse regulerer trykket og hjælper med at optimere brygningen uanset malegrad, dosering eller friskhed.

MALINGEN

Justering af malestørrelse



Malestørrelsen vil påvirke vandets gennemstrømningshastighed gennem kaffen i filterkurven og smagen af espressoen. Når du indstiller malegraden, skal den være fin, men ikke for fin og pulveragtig.

For at justere malingen skal du dreje formalingsknappen mod bagsiden af maskinen for at gøre den grovere, eller dreje knappen mod forsiden af maskinen for at gøre den finere, eller skub prikken på skærmen til venstre for en finere maling eller til højre for en grovere maling. Jo mindre værdien, der vises på skærmen, er, jo finere er malegraden. Jo større værdien, der vises på skærmen, er, jo grovere er malegraden.

BEMÆRK

Når du foretager ændringer i malegraden, vil den nye automatiske doseringstid blive beregnet efter din næste tampning og opdateret til den efterfølgende doseringscyklus. Doseringsmængden beregnes og gemmes automatisk. To til tre brygninger kan være nødvendige for at kalibrere brygningen.

ESPRESSO-BRYGNING

- Typisk vil espressoen begynde at flyde efter 8-12 sekunder (infusionstid) og bør have konsistensen af dryppende honning.
- Hvis espressoen begynder at flyde før 7 sekunder, har du enten underdoseret filterkurven og/eller malingen er for grov. Dette er et UNDER-EKSTRAHERET shot.
- Hvis espressoen begynder at dryppe, men ikke flyder efter 12 sekunder, har du enten overdoseret filterkurven og/eller malingen er

for fin. Dette er et OVER-EKSTRAHERET shot.

En god espresso handler om at opnå den perfekte balance mellem sødme, syre og bitterhed.

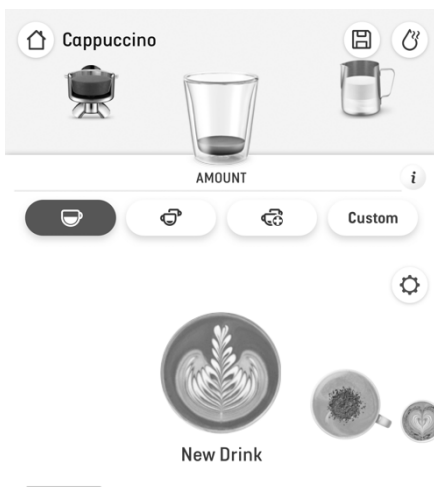
Smagen af din kaffe vil afhænge af mange faktorer, såsom typen af kaffebønner, ristningsgrad, friskhed, grovhed eller finhed af malingen og doseringen af malet kaffe.

Eksperimenter ved at justere disse faktorer én ad gangen for at opnå den smag, du foretrækker.

SÅDAN TILFØJES OG SLETTES TILPASSEDE DRIKKE

Tilføjelse af en ny drik

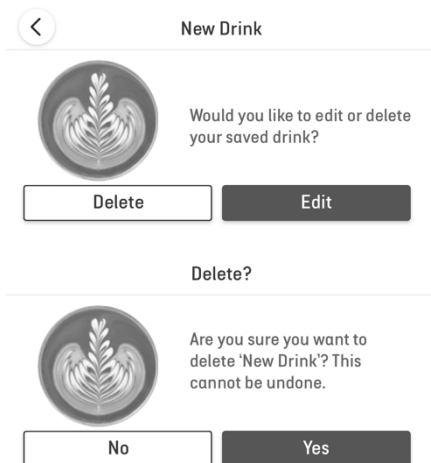
Når du tilpasser en standarddrik, skal du trykke på diskikonet øverst til højre på skærmen for at omdøbe og gemme de nyoprettede kaffeindstillinger. Navngiv den nye drik med maksimalt 15 tegn. Hver oprettet drik gemmes i starten af drikkarussellen.



Redigering eller sletning af en gemt drik

Vælg navnet på den gemte drik, og tryk og hold på kaffebilledet i tre sekunder. Vælg derefter enten "Rediger" eller "Slet" fra skærmen. Tryk på "Ja" for at bekræfte eller

"Nej, annuller" for at vende tilbage til drikkarusselskærmen.



INDSTILLINGER

For at gå ind i indstillingsmenuen skal du trykke på ikonet øverst til højre på skærmen.

VEDLIGEHODELSE

Rengør mælkeskummeren

Dette vil vise, hvordan man rengør mælkeskummeren for at fjerne eventuelle blokeringer for bedre dampydelse.

Rengøring af bryggehoved

Dette vil kræve Espresso rengøringspulver og vil tage 10 minutter at fuldføre.

Rengøring af kværn

Følg trin-for-trin processen for at rengøre kværnen for at hjælpe den med at køre i sin optimale kapacitet og undgå mulige blokeringer.

Afkalkning

Afkalkning forhindrer overskydende mineral- og kalkopbygning. En pop op-besked vil lade dig vide, når det er tid til afkalkning.

Skift vandfilter

For at sikre at maskinen har rent vand at bruge.

Indstillinger for drikkevarer

Intelligent dosering

For at tænde eller slukke for "Intelligent dosering", der måler doseringen og muliggør den intelligente bryggekalibreringsfunktion.

Standardmælk

Liste over forskellige slags mælk og vælg den ønskede standardmælk.

Kaffevejledning

Maskinen vil guide dig på skærmen, trin for trin, til at lave en rigtig kaffe.

ANDET

Meddelelser

Liste over maskinens meddelelsesalarmer.

Vejledningstips

Til at tænde og slukke for vejledningstip-animationerne på drinkskærmen.

Dato og tid

For at hjælpe med at indstille dato og tid på maskinen.

Enheder

For at skifte mellem imperiale og metriske enheder.

Hjælp

Online hjælpeskærm med QR-kode.

Sprog

For at indstille maskinens sprog.

Demo-tilstand

For demonstration af Barista Touch™ Impress sekvens på skærmen.

Om apparatet

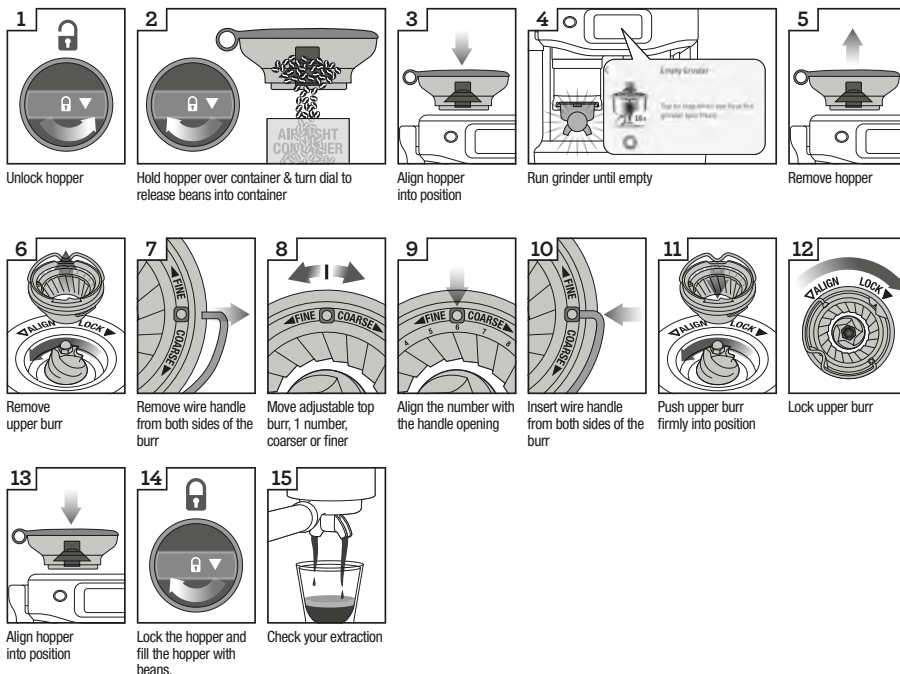
For at vise modelnummer og firmwareversion af maskinen.

Fabriksnulstilling

Brug denne funktion til at nulstille alle programmerbare værdier tilbage til fabriksindstillingerne og slette alle brugerdefinerede drikke.

JUSTERING AF KONISKE KVÆRNE

Nogle typer kaffe kan kræve et bredere kværnområde for at opnå en ideel ekstraktion eller brygning. En funktion på din Barista Touch™ Impress er evnen til at udvide dette område med en justerbar, øvre kværn. Vi anbefaler kun at foretage én justering ad gangen.



PLEJE OG RENGØRING

TILBEHØR

Maskinen er designet til at fungere bedst til sit formål. Hvis maskinen ikke bruger et vandfilter, skal du følge de anbefalede rengøringsinstruktioner for maskintilbehør for optimal maskinydelse. Undladelse af at rengøre tilbehøret regelmæssigt kan påvirke maskinens pålidelighed eller levetid samt kaffesmag.

BEMÆRK

De angivne anbefalinger for standardrengøringsprodukter er baseret på generel brug. Individuelle resultater kan variere afhængigt af specifikke forhold og personlige præferencer.

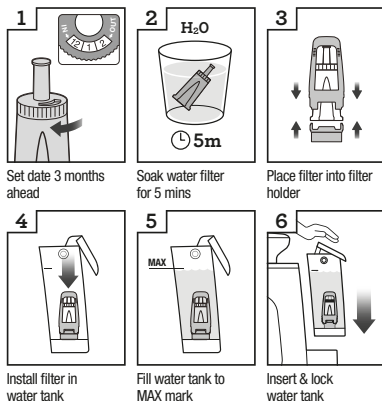
For optimal ydeevne anbefaler Sage at bruge deres egne certificerede rengøringsprodukter.

Metode	Rengøringsanbefaling
Afkalkning	Regelmæssig afkalkning er nødvendig på grund af potentiel ophobning af mineraler forårsaget af hårdt vand. Denne ophobning kan væsentligt mindske gennemstrømningen, bryggetemperaturen, maskinens kraft, og smagen. Det anbefales kraftigt at afkalke maskinen hver 1-2 måneder eller regelmæssigt, uanset om du bruger det medfølgende vandfilter. Se afsnittet AFKALKNING for flere oplysninger.
Rengøring af bryggehoved	Tilbageskyllning renser bryggehovedet for harske kaffeolier. Denne rengøringsproces kan variere afhængigt af maskinens brug. For en maskine, der bruges dagligt derhjemme, anbefales det at tilbageskylle hver 2-4 uger. Se afsnittet RENGØRING AF BRYGGEHOVEDET for flere oplysninger.
Rengøring af mælkeskummer	Rengøringsprocessen for mælkeskummeren fjerner eventuelle mælkerester, inklusive eksternt koagulerede mælkeproteiner, der kan blive trukket op. På trods af grundig rensning kan mælkeskummeren stadig akkumulere rester. Rengøringshyppigheden kan variere afhængigt af maskinens brug. Det anbefales generelt at rengøre dampstaven hver 2-4 uger. Se afsnittet RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN for flere oplysninger.
Rengøring af kværn	Kafferester kan ophobe sig og hærde i kværnen, hvilket kan mindske dens effektivitet og levetid. Det er bedst at rengøre tragten og kværnkammeret hver anden uge. For mørkristede bønner med højere olieindhold er det vigtigt at rengøre kværnen kvartalsvis. Se afsnittet RENGØRING AF KONISKE KVÆRNE for flere oplysninger.

FARVETOUCHSKÆRM

Hold venligst touchskærmen tør og ren for at sikre, at maskinen fungerer korrekt.

SKIFT VANDFILTERET I VANDTANKEN



Det medfølgende vandfilter hjælper med at reducere risikoen for kalkaflejringer i og på mange af de indvendige komponenter. Udskiftning af vandfilteret hver tredje måned vil reducere behovet for at afkalke maskinen. Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefales det at skifte vandfilteret oftere.

- Fjern filteret fra plastikposen, og læg det i blød i en kop vand i 5 minutter.
- Skyl filteret under koldt rindende vand i 5 sekunder.
- Indsæt filteret i filterholderen.
- Indstil dato-hjulet 3 måneder frem.
- For at installere skal du trykke filteret ned for at låse det på plads.

BEMÆRK

For udskiftning af vandfiltre skal du kontakte Sage Kundeservicecenter eller besøge vores hjemmeside på www.sageappliances.com.

RENGØRINGSCYKLUS

Der vil være en besked, når en rengøringscyklus er nødvendig. Dette er en tilbageskylningscyklus og er adskilt fra afkalkning. Følg instruktionerne på skærmen.

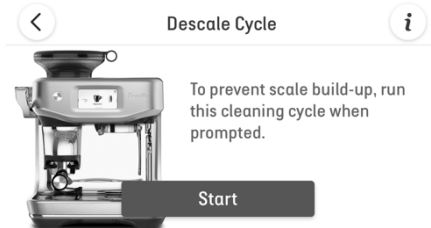
ADVARSEL

Efter regelmæssig brug kan hårdt vand forårsage tilkalkning i og på mange af de indre komponenter, hvilket reducerer bryggeflowet, bryggetemperaturen, maskinens effekt og kaffens smag.

AFKALKNING

Selv med det medfølgende vandfilter anbefales det at afkalke, hvis der er kalkopbygning i vandtanken.

Gå til "Indstillinger", og vælg "Afkalkningscyklus". Følg instruktionerne på skærmen.



BEMÆRK

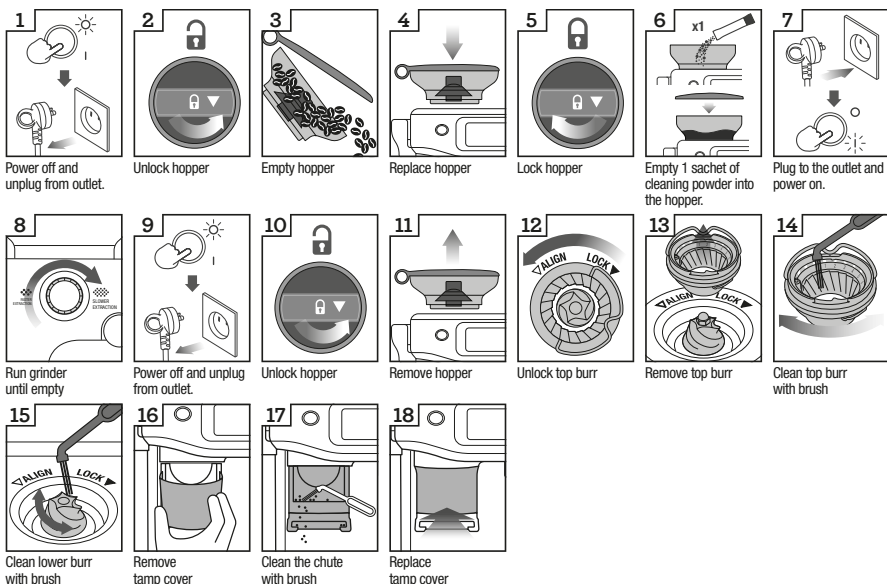
Sørg for, at vandfilteret er fjernet fra vandtanken, før du tilsætter afkalkningspulveret, når du afkalke maskinen.

Mens rengøringscyklussen er vigtig for at holde bryggehovedet rent fra kaffeolier, er afkalkningscyklussen essentiel for at sikre, at maskinen holdes ren indvendigt og fri for mineralopbygning.

Brug ikke flaskevand ved afkalkning. De fleste former for flaskevand kan indeholde opløste stoffer, der kan efterlade aflejringer inde i maskinen.

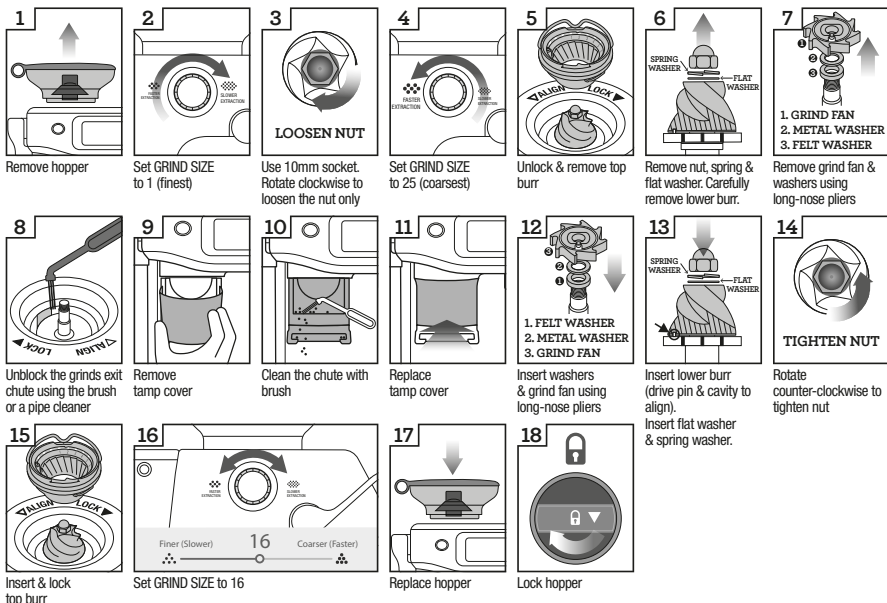
RENGØRING AF KONISKE KVÆRNE

Med regelmæssig rengøring opnår knivenhederne ensartede kværningsresultater.



AVANCERET RENGØRING AF DEN KONISKE KVÆRN

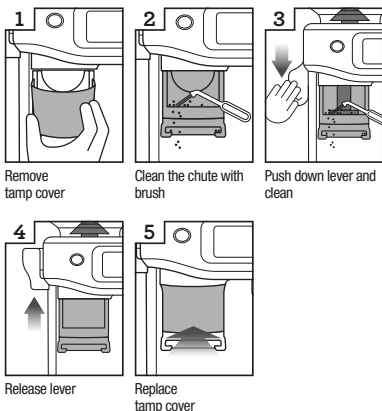
Dette trin er kun nødvendigt, hvis der er en blokering mellem kværnene og kværnudløbet.



ADVARSEL

Der skal udvises forsigtighed, da kværnene er ekstremt skarpe.

RENGØRING AF TAMPERSYSTEMET



- Fjern tamperdækslet.
- Børst tamperfladen og holderen ren for støv eller kværnrester.
- Tryk ned og hold håndtaget nede, brug tamperrengøringsbørsten til at fjerne kværnrester i og omkring tamperen.
- Slip langsomt håndtaget op igen og sørg for, at rengøringsbørsten er fri og uden for tamperens område.

RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN

- Mælkeskummen skal altid rengøres efter mælkeskumning. Tør mælkeskummen af med en fugtig klud.
- Hvis nogle af hullerne i spidsen af mælkeskummen bliver blokeret, kan det reducere skumningsevnen.
- Gå til "Indstillinger" > "Rengøring af mælkeskum", og følg vejledningen på skærmen.



Steam Wand Cleaning



Cleaning the Steam Wand regularly is needed for maintenance as well as great tasting milk.

Start

BEMÆRK

Hvis portafilretet er placeret i bryggehovedet, skal du sørge for at lade maskinen køle af og derefter fjerne portafilretet, før du tænder for maskinen igen.

RENGØRING AF FILTERKURVE OG PARTAFILTERET

- Filterkurvene og portafilretet skal skylles under varmt vand umiddelbart efter brug for at fjerne alle resterende kaffebolier.
- Hvis nogle af hullerne i filterkurven bliver blokeret, kan du bruge nålen i enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne blokeringen af hullet/hullerne.
- Hvis hullet/hullerne forbliver blokeret, kan du opløse et rengøringspulver i varmt vand og lægge filterkurven og portafilretet i blød i opløsningen i ca. 20 minutter.
- Skyl grundigt.

RENGØRING AF BRYGGEHOVEDET

Indersiden af bryggehovedet og shower screen skal tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle kaffepartikler.

- Tøm drypbakken og sæt den tomme drypbakke tilbage i maskinen.
- Placer en filterkurv i portafilteret.
- Placer gummiskiven på filterkurven.
- Hæld rengøringspulveret til bryggehovedet på gummiskiven.
- Sæt portafilteret i bryggehovedet
- Tryk på brygningsikonet på skærmen for at opbygge tryk i kurven.
- En susende lyd vil kunne høres, når rengøringsmidlet kommer ind i bryggehovedet og tømmes i drypbakken.

RENGØRING AF DRYPBASSE OG OPBEVARINGSBASSE

- Drypbakken skal fjernes, tømmes og rengøres med jævne mellemrum, især når drypbakken er fuld.
- Fjern risten fra drypbakken. Løft kaffekværnseparatoren og bortskaf eventuel kaffegrums. Flydeindikatoren kan også fjernes fra drypbakken ved at trække opad for at frigøre sidestopperne. Vask alle dele i varmt sæbevand med en blød klud. Skyl og tør grundigt.
- Opbevaringsbakken (placeret bag drypbakken) kan fjernes og rengøres med en blød, fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler, svampe eller klude, som kan ridse overfladen.

BEMÆRK

Alle dele bør rengøres i hånden ved brug af varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler, svampe eller klude, som kan ridse overfladen. Rengør ikke nogen af delene eller tilbehøret i opvaskemaskinen.

RENGØRING AF YDRE KABINET OG VARMEBAKKEN

- Det ydre kabinet og varmebakken kan rengøres med en blød, fugtig klud. Poler med en blød, tør klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler, svampe eller klude, som kan ridse overfladen.

OPBEVARING AF DIN MASKINE

- Før opbevaring skal du trykke på TÆND/SLUK-knappen til OFF, slukke ved stikkontakten og tage stikket ud. Fjern ubrugte bønner fra tragten, rengør kværnen, tøm vandtanken og drypbakken.
- Sørg for, at maskinen er kølig, ren og tør. Sæt alt tilbehør på plads eller i opbevaringsbakken. Opbevar oprejtstående. Placer ikke noget ovenpå.

ADVARSEL

For at forhindre skader må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler ved rengøring. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

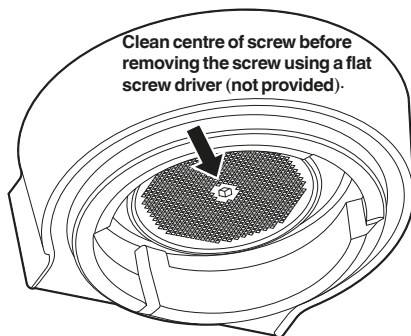
ADVARSEL

Nedsænk ikke elledningen, stik eller apparat i vand eller anden væske. Vandtanken bør aldrig fjernes eller tømmes helt under afkalkning.

RENGØRING AF SHOWER SCREEN

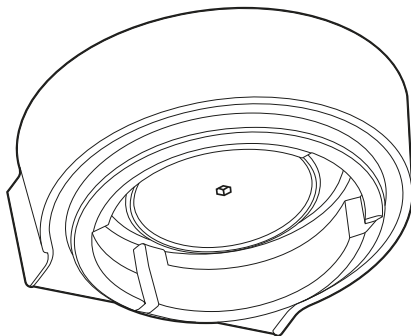
Over tid vil silikoneforseglingen omkring shower screen skulle udskiftes for at sikre optimal bryggeeffektivitet.

1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen for at slukke maskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern forsigtigt vandtanken og drypbakken, vær særlig opmærksom, hvis de er fulde.
3. Brug et grillspyd eller lignende til at rense midten af skruen for eventuelle kafferester.
4. Brug en flad skruetrækker (ikke inkluderet) til at skruе den løs. Drej mod uret for at løsne skruen.



5. Når den er løsnet, fjern den forsigtigt og behold skruen og shower screen i rustfrit stål. Bemærk, hvilken side af shower screen, der vender nedad. Dette vil gøre genmontering lettere. Vask shower screen i varmt sæbevand, og tør det derefter grundigt.

Fjern silikoneforseglingen med dine fingre eller en lang tang. Indsæt den nye forsegling, flad side først, så den ribbede side vender mod dig.



6. Genindsæt spredningspladen, derefter shower screen, derefter skruen. Med dine fingre skal du dreje skruen med uret i 2-3 omdrejninger og bruge en flad skruetrækker til at stramme, indtil skruen er i niveau med shower screen.
7. Genindsæt drypbakken og vandtanken.

BEMÆRK

Kontakt Sage Kundeservice, eller besøg www.sageappliances.com for udskiftning af silikoneforseglinger eller for rådgivning.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	NEM LØSNING
Vand løber ikke fra bryggehovedet	• Vandtanken er tom.	• Fyld tanken.
	• Vandtanken er ikke fuldt indsat og låst på plads.	• Skub vandbeholderen helt ind og lås låsen.
Intet varmt vand	• Vandtanken er tom.	• Fyld vandtanken.
Ingen damp	• Mælkeskummeren er blokeret.	• Brug nålen i enden af det medfølgende rengøringsværktøj. Hvis mælkeskummeren forbliver blokeret, skal du fjerne spidsen ved hjælp af den integrerede skruenøgle i rengøringsværktøjet, og lægge den i blød i varmt vand. Skru spidsen tilbage på mælkeskummeren ved hjælp af den integrerede skruenøgle i rengøringsværktøjet. BEMÆRK • Hvis portafilteret er placeret i bryggehovedet, skal du sørge for at lade maskinen køle af og derefter fjerne portafilteret, før du tænder for maskinen igen.
Maskinen er TÆNDT, men stopper med at fungere		• Sluk maskinen. Vent i 60 minutter, og tænd maskinen igen. Ring til Sage kundesupport, hvis problemet fortsætter.
Kaffen løber ud for hurtigt	• Kaffekværnen er indstillet for groft.	• Juster kværnstørrelsen til en lavere indstilling.
	• Ikke nok malet kaffe i filteret.	• Se 'Indstilling af kværnstørrelse og dosering' under Funktioner.
Kaffen er for kold	• Kopperne er ikke forvarmet.	• Forvarm kopperne.
	• Mælken er ikke opvarmet nok (når der laves en mælkebaseret drik).	• Kontrollér den valgte mælketemperaturindstilling.
Ingen crema	• Kaffebønnerne er gamle.	• Brug friskristede kaffebønner med en 'Ristet den'-dato og forbrug mellem 5-20 dage efter den dato.

Noter

Sisällysluettelo

Takuu	2
Sage® suosittelee: turvallisuus ennen kaikkea	2
Tärkeät turvaohjeet	2
Osat	7
Lisävarusteet	8
Ominaisuudet	9
Kokoaminen	10
Toiminnot	11
Hoito ja puhdistus	20
Vianmääritys	26

TAKUU

KAHDEN VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määrityillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan). Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot sekä ohjeet takuuvaatimuksen tekemiseen löytyvät osoitteesta www.sageappliances.com

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA

Sage® ottaa turvallisuuden vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme tuotteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaamme turvallisuutta. Lisäksi pyydämme, että käytät kaikkia sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

- Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteesta sageappliances.com.
- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttöä.
- Varmista, että tuote on koottu oikein ja että

virtajohto on kelattu kokonaan auki ennen käyttöä.

- Varmista ennen käyttöönottoa, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkittyjä tietoja: (220–240 V ~ 50–60 Hz 1 430 – 1 700 W). Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.
- Vikavirtasuojakytkimen asentaminen on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. Suosittelemme käyttämään suojakytkimiä, joiden nimellisvirta on enintään 30 mA. Pyydä sähköasentajalta ammattiapua.
- Tarkista virtajohto, pistoke ja laite säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos havaitset laitteen millään tavalla vioittuneen, lopeta sen käyttö heti ja palauta laite kokonaisuudessaan lähimpään valtuutettuun Sage®-huoltokeskukseen tarkastettavaksi, vaihdettavaksi tai korjattavaksi.
- Älä anna virtajohdon roikkua työtason tai pöydän reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Älä koske kuumia pintoja. Varmista aina, että laite on jäähtynyt käytön jälkeen. Sammuta espressokone painamalla virtapainike OFF-asentoon, jos laite on tarkoitus jättää valvomatta, puhdistaa, siirtää, koota tai varastoida tai kun vaihdat lisävarusteita. Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, saavat käyttää laitetta ainoastaan valvottuina tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset saavat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja toimivat valvotusti. Pidä laite ja sen johto alle 8-

vuotiaiden lasten
ulottumattomissa.

- Hävitä pistokkeen suojus turvallisesti, jotta pienille lapsille ei aiheudu tukehtumisvaaraa.
- Aseta laite vakaalle, lämmön- ja vedenkestävälle, tasaiselle ja kuivalle pinnalle etäälle reunasta. Älä käytä sitä lämmönlähteen, kuten keittolevyn, uunin tai kaasulieden päällä tai lähellä.
- Älä käytä laitetta suljetussa tilassa tai kaapin sisällä.
- Älä käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja lisäosia. Muiden kuin Sagen® myymien tai suosittelemien lisäosien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä laitetta liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Älä käytä ulkotiloissa. Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Huollon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoedustaja.
- Virheellinen käyttö ja muun kuin ammattilaisen suorittamat korjaustoimenpiteet mitätöivät takuun. Tässä tapauksessa takuuvaatimuksia mahdollisista vahingoista ei hyväksytä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Ole varovainen käyttäessäsi laitetta, sillä metallipinnat voivat kuumentua käytön aikana. Lämmitysvastuksen pinnassa saattaa käytön jälkeen olla jäännöslämpöä.
- Älä laita sormia tamppauskouruun, kun painat tamppausvipua alas.
- Älä avaa ohjelmointiporttia, sillä se on tarkoitettu vain valtuutetulle huoltohenkilöstölle.
- Älä käytä myllyä ilman, että papusäiliön kansi on paikoillaan. Pidä sormet, kädet, hiukset, vaatteet ja keittiövälineet poissa papusäiliöstä käytön aikana.

- Älä täytää vesisäiliötä kuumalla vedellä.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos vesisäiliössä ei ole vettä.
- Pyyhi ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja kiillota sitten pehmeällä, kuivalla liinalla. Pidä laite ja lisävarusteet puhtaina. Noudata annettuja puhdistusohjeita.
- Kaikki alkoholipohjaiset cocktailjuomat on tarkoitettu vain sellaisille vastuullisille aikuisille, jotka saavat omassa maassaan / omalla alueellaan voimassa olevan anniskelulain mukaan nauttia alkoholijuomia. Käytä reseptejä viisaasti ja vastuullisesti.
- Varmista ennen uuton aloittamista, että suodatinkahva on asetettu tukevasti paikalleen suodatinpäähän. Älä koskaan irrota suodatinkahvaa uuttamisen aikana. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa kuuman höyryn tai kuuman kahvin aiheuttamiin palovammoihin.

VAROITUS

Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Puhdista laite pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella.

VEDENSUODATINTA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

- Suodatinpatruuna on säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Säilytä suodatinpatruunat kuivassa paikassa alkuperäispakkauksessaan.
- Suojaa patruunat kuumuudelta ja suoralta auringonvalolta.
- Älä käytä vaurioituneita suodatinpatruunoita.
- Älä avaa suodatinpatruunoita.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, tyhjennä vesisäiliö ja vaihda suodatinpatruuna.

MUISTITALLENNUSTA KOSKEVA ILMOITUS

Tässä laitteessa on sisäänrakennettu muistitallennin, jonka avulla voimme palvella asiakkaitamme paremmin.

Muistitallennin koostuu pienestä sirusta, joka kerää tiettyjä tietoja laitteestasi. Näihin tietoihin kuuluvat muun muassa laitteen käyttöiähyys ja tapa, jolla laitetta käytetään. Jos joudut toimittamaan laitteen huoltoon, kerätyt tiedot mahdollistavat nopean ja tehokkaan huollon.

Kerätyt tiedot toimivat myös arvokkaana resurssina uusien laitteiden kehittämisessä ja auttavat meitä palvelemaan käyttäjien tarpeita paremmin. Siruun ei kerätä mitään tietoja tuotetta käyttävistä henkilöistä tai kotitaloudesta, jossa tuotetta käytetään. Jos sinulla on kysyttävää muistisirusta, ota meihin yhteyttä: privacy@sageappliances.com



Tämä symboli osoittaa, että laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Se tulee toimittaa tarkoitukseen varattuun paikalliseen keräyspisteeseen tai keräyspalvelua tarjoavalle jälleenmyyjälle. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä paikalliseen kunnanvirastoon.



Sähköiskun, tulipalon ja henkilövahingon välttämiseksi älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Virransäästötoiminto



Tässä laitteessa on

virrnsäästötoiminto. Kun edellisestä uutosta tai säätimien käytöstä on kulunut määrätty aika, laite siirtyy automaattisesti virrnsäästötilaan. Tässä tilassa laite kuluttaa vähän virtaa, jos se on kytkettynä päällä olevaan pistorasiaan. Energian säästämiseksi voit kytkeä pistorasian pois päältä tai irrottaa laitteen pistokkeen pistorasiasta silloin kun se ei ole käytössä. Lisätietoja saat skannaamalla QR-koodin*.

* QR-koodi on aktiivinen 5.9.2025 alkaen.

**VAIN
KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET**



OSAT

- A. 340 g:n papusäiliö
- B. Kosketusnäyttö
- C. Virtapainike
- D. Tamppausvipu
- E. Jauhatuskarkeuden säätönuppi
- F. Irrotettava tampperin kansi
- G. Jauhatusalusta
- H. Suodatinpää
- I. Kuumavesiputki
- J. 54 mm:n suodatinkahva ruostumatonta terästä

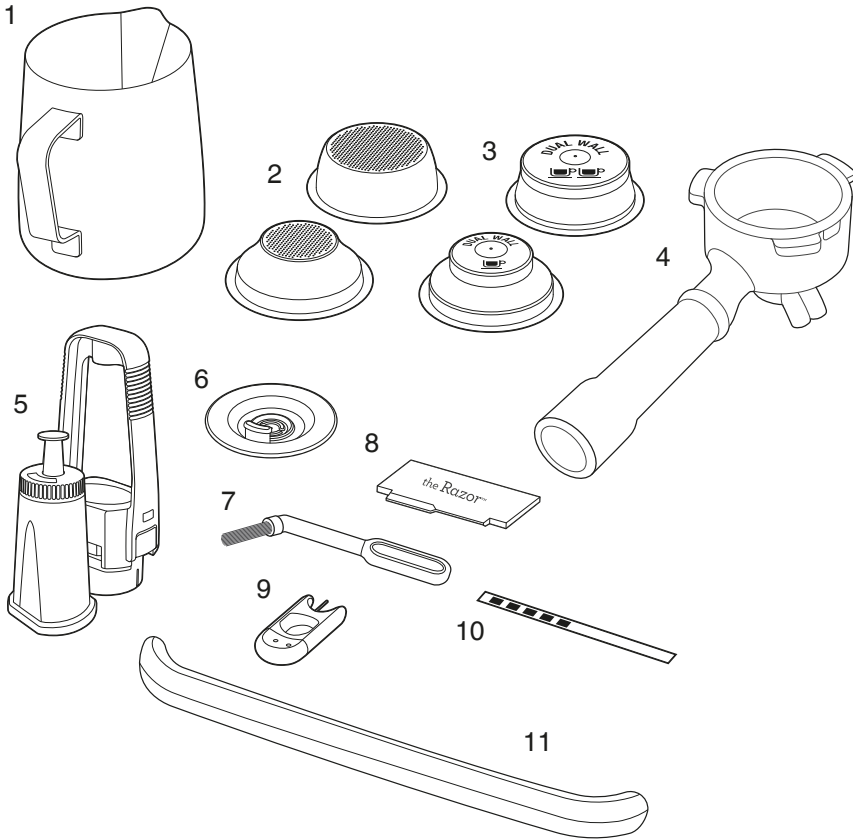
- K. Höyrysuutin
- L. Tippa-alustan ritalä
- M. Lämpötila-anturi maidolle
- N. Tippa-alusta

EI NÄKYVISSÄ

- 2 litran irrotettava vesisäiliö
- Tarvikealusta
- Virtajohto ja säilytyspaikka

Jännite ja teho:

220–240 V ~ 50–60 Hz 1 430 – 1 700 W



LISÄVARUSTEET

1. Maitokannu ruostumatonta terästä
2. Yksinkertaiset yhden ja kahden kupin suodatinkorit*
Käytä jauhaessasi tuoreita kokonaisia kahvipapuja.
3. Kaksinkertaiset* yhden ja kahden kupin suodatinkorit
Käytä valmiiksi jauhetun kahvin kanssa.
4. 54 mm:n suodatinkahva ruostumatonta terästä
5. Vedensuodattimen pidike ja suodatin
6. Puhdistuskiekko
7. Puhdistusharja
8. Täsmäännosteluun tarkoitettu Razor™ -tasaustyökalu
9. Höyrysuuttimen pään puhdistustyökalu
10. Veden kovuuden testiliuska

11. Tippa-alustan suojus
(sisältyy vain värillisiin koneisiin)

* Yksinkertainen kahden kupin suodatinkori on asennettu valmiiksi suodatinkahvaan.

OMINAISUUDET

PIKALÄMMITYS

Innovatiivinen lämmitysjärjestelmä saavuttaa ihanteellisen uuttolämpötilan kolmessa sekunnissa.

40 MM:N KARTIOTERÄMYLLY

Tarkkuuskartioterät maksimoivat jauhetun kahvin pinta-alan täyteläisen espressomaun saavuttamiseksi.

VAIHEITTAINEN BARISTAOPASTUS

Pyyhkäise ja valitse juomavalikosta. Saat ohjausta koko kahvinvalmistusprosessin alusta loppuun asti, jotta voit nauttia täydellisestä kahvikupillisesta. Säädä annoksen määrää, maidon koostumusta tai lämpötilaa ja tallenna tulos omaksi suosikiksesi.

SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSKARKEUS

Jauhatusasetukset hienosta karkeaan optimaalista espresson uuttoa varten.

SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSMÄÄRÄ

Säädä suodatinkahvaan annosteltavan jauhetun kahvin määrää jauhatuskarkeuden mukaan.

PID-LÄMPÖTILAOHJAUS

Elektroninen PID-lämpötilaohjaus varmistaa vakaamman lämpötilan.

KUUMAVESIPUTKI

Kuumavesiputki long black -kahvin ja teen valmistukseen sekä kuppien esilämmitykseen.

VÄHEMMÄN SOTKUA

Suodatinkahva pysyy tukevasti samassa asennossa jauhatuksen, annostelun ja

tamppauksen aikana, mikä vähentää kahvisotkuja tippa-alustalla ja työtasolla.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Yksinkertaistaa jauhamiseen, annosteluun ja tamppaukseen tarvittavat vaiheet ja luo vaikuttavan kiekon. Vähemmän sotkua, vähemmän vaivaa.

Tarkka annostelu korjaa automaattisesti seuraavan annoksen

Näytöllä näkyvä jauhatusmittari osoittaa, milloin oikea taso on saavutettu, ja järjestelmä muistaa automaattisesti säädön seuraavaa annosta varten.

Oikea annostaso lasketaan mitatun jauhatusmäärän perusteella.

Avustettu tamppaus 7 asteen baristakierteellä

Tarkka 10 kg:n puristus ammattimaisella 7 asteen baristakierteellä tuottaa siistin kiekon.

KYLMÄ KAHVI

Cold Brew

Uuttaminen alhaisemmissa lämpötiloissa vähentää hapokkuutta, jonka lämpö puolestaan säilyttää. Tämä luo pehmeän ja miedon makuprofiilin, josta voi nauttia sellaisenaan tai jota voi käyttää pohjana cold brew -kokeiluille!

Cold Espresso

Uuttaminen alhaisemmassa lämpötilassa antaa espressolle täyteläisen makuksen creman ilman raskaita sävyjä. Cold espresso -ominaisuus säilyttää klassisen maun, mutta tekee koostumuksesta pehmeämmän ja kevyemmän.

AUTOMAATTINEN MAIDON VAAHDOTUS

Vaahdottaa maidon automaattisesti valitsemaasi lämpötilaan ja tuottaa haluamasi koostumuksen sileän silkisistä latteista

täteläiseen cappuccinoon. Valitse haluamasi maitotyyppi optimoidaksesi vaahdotuksen lehmänmaidolle tai manteli-, soija- ja kauramaidolle. Automaattinen tyhjennys poistaa jäljelle jääneen maidon höyrystimestä vaahdotuksen jälkeen.

KOKOAMINEN

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Koneen valmistelu

Irrota ja hävitä kaikki tarrat ja pakkausmateriaalit, jotka ovat kiinni espressokoneessa.

Varmista, että olet poistanut kaikki osat ja lisätarvikkeet laatikosta ennen pakkauksen hävittämistä.

Irrota koneen takana sijaitseva vesisäiliö avaamalla salpa ja vetämällä vesisäiliö irti kahvasta.

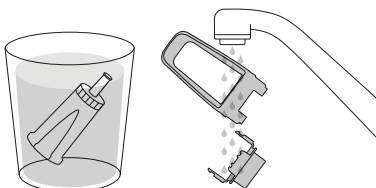
Puhdista osat ja lisätarvikkeet (vesisäiliö, suodatinkahva, suodatinkorit, maitokannu) lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee hyvin ja kuivaa huolellisesti.

HUOMAA

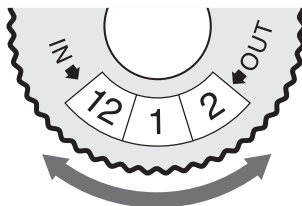
Värillisiin koneisiin sisältyy tippa-alustan suojus. ÄLÄ HÄVITÄ.

VEDENSUODATTIMEN ASENNUS

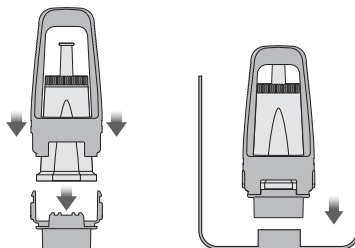
- Poista vedensuodatin ja vedensuodattimen pidike muovipussista.
- Liota suodatinta kylmässä vedessä 5 minuuttia.
- Huuhtelee suodattimen pidike kylmällä vedellä.



- Aseta muistutus seuraavaa vaihtoa varten. Suosittelemme suodattimen vaihtoa kolmen kuukauden välein.



- Aseta suodatin suodattimen pidikkeen kahteen vastakapaleeseen.
- Kiinnitä koottu suodatinpidike vesisäiliöön kohdistamalla suodatinpidikkeen pohja vesisäiliön sisällä olevaan sovittimeen. Paina pidikettä alas, kunnes se lukittuu paikalleen.



HUOMAA

Vedensuodattimen vaihtaminen kolmen kuukauden välein vähentää kalkinpoiston tarvetta. Suodattimia voi ostaa osoitteesta www.sageappliances.com

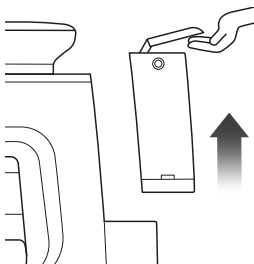
HUOMAA

Jos veden kovuuden testitulos on 4 tai 5, suosittelemme käyttämään muuta vettä. Suodatettu vesi pidentää sisäänrakennetun suodattimen käyttöikää, vähentää kalkinpoiston tarvetta ja varmistaa paremman maun. Muista testata myös vaihtoehtoisen veden kovuus ja syöttää tulos koneeseen. Vältä käyttämästä ylisuodatettua vettä, kuten käänteisosmoosivettä, paitsi jos veteen lisätään takaisin jonkin verran mineraaleja. Älä koskaan käytä tislattua vettä tai vettä, jossa on vähän tai ei lainkaan mineraaleja, sillä tämä vaikuttaa kahvin makuun.

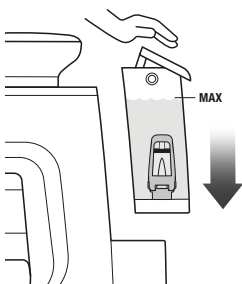
TOIMINNOT

Vesisäiliön täyttäminen

- Varmista, että papusäiliö on lukittu paikoilleen.
- Varmista, että vedensuodatin on tukevasti kiinnitetty vesisäiliön sisään.
- Käytä vesisäiliön yläosassa olevaa kahvaa vesisäiliön nostamiseen irti koneesta.



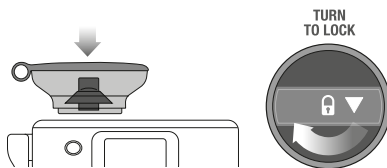
- Täytä vesisäiliö raikkaalla kylmällä vedellä vesisäiliön sivulla olevaan MAX-merkintään asti.
- Aseta vesisäiliö takaisin koneeseen. Paina säiliötä alaspäin varmistaaksesi, että se asettuu oikein paikalleen ja kiinnittyy koneeseen.



HUOMAA

Jos vesisäiliön vedenpinta on alle minimimerkinnän (MIN), espressokone ei toimi.

Papusäiliön kiinnittäminen



- Aseta papusäiliö paikalleen koneen päälle.
- Lukitse säiliö kääntämällä säädintä.
- Täytä säiliö tuoreilla pavuilla.

VINKKI

On suositeltavaa käyttää laadukkaita 100 % arabica-papuja, joiden pussiin on merkitty "Paahdettu"-päivämäärä, ei "Parasta ennen"- tai "Käytettävä ennen" -päivämäärää. Kahvipavut ovat parhaimmillaan 5–20 päivää "Paahdettu"-päivämäärän jälkeen. Vanhoista pavuista valmistettu kahvi voi valua liian nopeasti suodatinkahvan suuttimista ja maistua kitkerältä ja vetiseltä.

HUOMAA

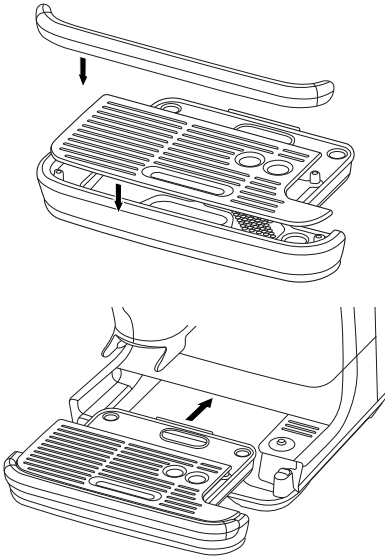
Tämä kone on suunniteltu vain kokonaisille paahdetuille kahvipavuille. Vältä paahtamattomien vihreiden ja alipaahdettujen kahvipapujen jauhamista. Ne ovat tiiviitä eivätkä tarpeeksi hauraita kulkeakseen kartioterämyllyn läpi. Ne voivat vahingoittaa myllyä, rikkoa terät tai aiheuttaa jopa turvallisuusriskin.

Tippa-alustan kiinnittäminen

- Aseta tippa-alustan ritilä tippa-alustan päälle.
- Jos kone on värillinen, kiinnitä tippa-alustan suojakansi tippa-alustaan.
- Liu'uta tippa-alusta koneeseen.

HUOMAA

Tippa-alustan suojakannen käyttö on vapaaehtoista. Huomaa kuitenkin, että tippa-alustan suojakannen käyttö voi suojata tippa-alustaa kolhuilta ja naarmuilta.



KÄYTTÖ

- Tarkista, että vesisäiliö on täytetty kylmällä hanavedellä enimmäisrajaan asti.
- Kytke virtajohdon pistoke pistorasiaan.
- Paina virtapainiketta.
- Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, noudata näytön käyttöönotto-opastusta.

JUOMAN VALINTA

Pyyhkäise ja valitse juomasi.



Flat White

Cappuccino

Long Black

HUOMAA

Pidä kosketusnäyttö kuivana ja puhtaana, jotta laite toimii oikein.

JUOMANÄYTTÖ

Tässä näytössä voit mukauttaa juomia napauttamalla näytöllä näkyvää juomaa.



- A. Kotikuvake
- B. Valittu juoma
- C. Kuuma vesi
- D. Jauhatus/annos = napauta suodatinkahvan kuvan alla olevaa kuvaketta säätääksesi jauhatusasetuksia.
- E. Uutto = napauta kahvilasin kuvan alla olevaa kuvaketta säätääksesi uuttoasetuksia.
- F. Maidon vaahdotus = napauta maitokannun kuvan alla olevaa kuvaketta säätääksesi maitoasetuksia.

JAUHATUSKARKEUDEN JA ANNOTELUN MÄÄRITTÄMINEN

- Säädä jauhatuskarkeutta käyttämällä laitteen sivussa olevaa säädintä.



- Noudata näytön ohjeita ja valitse haluamasi suodatinkorikoko.
- Napauta suodatinkahvan kuvaa käynnistääksesi jauhatuksen ja anna tuoreen jauhetun kahvin täyttää suodatinkahva.



- Jauhatus pysähtyy automaattisesti.

ÄLYKKÄÄT UUTTOASETUKSET

Älykkäät uuttoasetukset on toiminto, joka auttaa määrittämään optimaalisen uuttoalueen avustamalla jauhatuksen säätämisessä.

Kun asetusten tekeminen on onnistunut, voit nauttia tasapainoisesta kahviannoksesta.

Sen jälkeen voit halutessasi säätää jauhatuskarkeutta ja kokeilla, mikä sopii tyyliisi.

On suositeltavaa käyttää tätä toimintoa aina kun vaihdat papuja tai kun näytöllä näkyy liiasta nopeudesta tai hitaudesta varoittava ilmoitus.

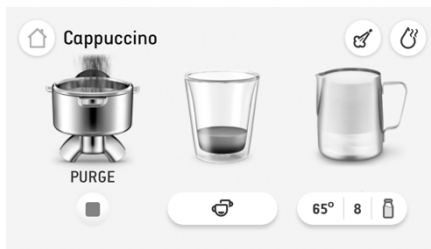
Etsi Älykkäät uuttoasetukset Asetukset-valikosta Juoma-asetusten alta.

MANUAALINEN MYLLYN TYHJENNYS

Jos konetta ei käytetä vähään aikaan, on suositeltavaa puhdistaa myllyn kouruun jääneet vanhat kahvijauhejäämät. Näin saadaan mahdollisimman hyvää kahvia.

Suorita tyhjennys pitämällä jauhatuspainiketta painettuna 2 sekuntia, ja anna sitten myllyn käydä noin 5 sekuntia.

Lopeta painamalla pysäytyspainiketta. Myllyn tyhjennys pysähtyy automaattisesti 30 sekunnin kuluttua, jos pysäytyspainiketta ei paineta.



AVUSTETTU TAMPPAUS

- Kun jauhatusjakso on valmis, kone on valmis tamppaamaan.



- Paina vipu alaspäin loppuasentoon. Kahvijauhe tamppautuu suodatinkahvassa tasaisella tamppauspaineella. Vivun hidas ja tasainen painaminen auttaa parantamaan kiekon ulkonäköä.
- Vapauta vipu hitaasti ylöspäin alkuasentoon tamppauksen jälkeen.
- Toista tamppaus kaksi kertaa.

HUOMAA

Näyttö ilmoittaa, onko tamppaus tai annos vajaa, ihanteellinen tai korkea.

KUINKA KORJATA ALI- TAI YLIANNOSTELU?

Ali- tai yliannostelu voi olla seurausta uusien papujen lisäämisestä säiliöön, kahvipapujen vanhenemisesta, uuden kahvipaputyyppin käyttämisestä tai jauhatuskarkeuden muuttamisesta.

Mitä tehdä, kun annostaso on ihanteellisen keskiviivan alapuolella?

- Kun annos on ihanteellisen keskiviivan alapuolella, kone varoittaa asiasta ja laskee tarvittavan "A Bit More" -määrän. Napauta

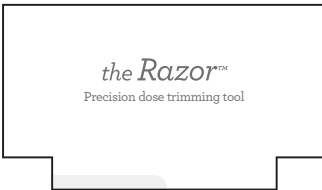
näytöllä olevaa suodatinkahvan kuvaa lisätäkseen hieman kahvia, seuraa näytön ohjeita ja suorita tamppaus päivitetyn annostasolukeman mukaan.

- Kun ihanteellinen annostaso on saavutettu, kone päivittää automaattisen annostelun seuraavaa uuttoa varten.

Mitä tehdä, kun annostaso on ihanteellisen keskiviivan yläpuolella?

- Kun annos on ihanteellisen keskiviivan yläpuolella, poista suodatinkahva kourusta.
- Käytä Razor-tasausvälinettä (katso kohta Annoksen tasaus).
- Kone laskee, kuinka paljon automaattista jauhatusaikaa on lyhennettävä, ja käyttää tätä aikaa seuraavassa uutossa.

YLIANNOSTELU (ANNOKSEN TASAUS)



Täsmäannosteluun tarkoitettu Razor™-tasausväline mahdollistaa kiekon trimmaamisen oikealle tasolle yhtenäisten uuttotulosten varmistamiseksi.

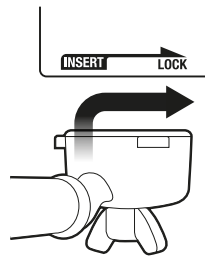
Aseta Razor™ suodatinkoriin niin, että sen olakkeet asettuvat suodatinkorin reunalle. Annosteluvälineen terän tulee läpäistä tampatun kahvin pinta.

Kääntelee Razor™-tasausvälinettä edestakaisin pitäen suodatinkahvaa kulmassa knock boxin yllä ylimääräisen kahvin poistamiseksi.



Suodatinkahvan asettaminen

Aseta suodatinkahva suodatinpään alle siten, että kahva on linjassa INSERT-merkinnän kanssa. Työnnä suodatinkahva suodatinpään ja käännä kahvaa keskikohtaa kohden, kunnes tunnet vastusta.



ESPRESSON UUTTO

- Valitse haluamasi uuttovaihtoehto näytöltä.
- Valitse haluamasi kahvilakoko: single (noin 30 ml), tupla (noin 60 ml) tai tupla+ (noin 90 ml).
- Valitse Mukautettu ja vedä pistettä haluamaasi suuntaan lisätäkseen tai vähentääksesi kahvin määrää.
- Aloita uutto napauttamalla kahvikupin kuvaa näytöllä.
- Uuttoajat ovat esiasetettuja, mutta niitä voidaan mukauttaa.



MANUAALINEN OHITUS

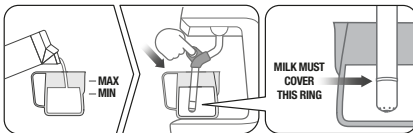
Paina ja pidä kahvin kuvaa painettuna (noin 2 sekuntia) päästäksesi manuaaliseen uuttotilaan. Aloita uutto koskettamalla kahvin kuvaa. Lopeta uutto koskettamalla kahvin kuvaa uudelleen.

HUOMAA

- Kuppiin uutetun espresson määrä vaihtelee jauhatuskarkeuden ja -määrän asetusten mukaan.
- Kun kosketat kahvin kuvaa esiasetetun annosmäärän uuton aikana, uutto pysähtyy välittömästi.
- Parhaan maun saat uuttamalla noin 30 ml käyttäessäsi yhden kupin suodatinkoria. Uuta noin 60 ml käyttäessäsi kahden kupin suodatinkoria.

MAIDON VAAHDOTUS

Eri tuotemerkit ja maitovaihtoehdot vaahtoavat eri tavoin. Parhaiden vaahdotustulosten saavuttamiseksi suosittelemme käyttämään täysmaitoa, jos käytät lehmänmaitotuotteita, ja baristatyypisiä tuotteita, jos käytät kasvimaitoja. Säädä vaahdotustasoa vastaavasti. Aloita kylmällä maidolla. Lisää maitokannuun maitoa nokan alapuolelle asti. Nosta höyrysuutinta ja aseta se maitokannuun. Laske höyrysuutin alas varmistaen, että se on kokonaan alhaalla. Aseta maitokannu tippa-alustalla sijaitsevan lämpötila-anturin päälle. Höyrysuuttimen kärjen tulee olla upotettuna niin, että maito peittää höyrysuuttimen kärjen ympärillä olevan renkaan.



HUOMAA

Katso näytöltä kuva maitokannun oikeasta asennosta.

Napauta maitokannun kuvan alla olevaa kuvaketta säätääksesi maidon lämpötilaa ja maidon vaahtotasoa tai vaihtaaksesi

maitotyyppiä: lehmän-, manteli-, kaura- tai soijamaito.

Aloita vaahdotus koskettamalla maitokannun kuvaa. Maidon lämpötila näkyy näytöllä sen lämmitessä.

VINKKI

Kaikki maitopohjaiset juomat

- Valmista ensin kahvi ja jonota maidon vaahtotusta.
- Vaahdota ensin maito ja jonota kahvin valmistusta.



Maidon vaahdotus pysähtyy automaattisesti, kun valittu maidon lämpötila on saavutettu.

Nosta höyrysuutinta maitokannun irrottamiseksi. Pyyhi suutin ja kärki puhtaalla kostealla liinalla. Laske höyrysuutin alas, niin se tyhjenee automaattisesti.

MAIDON VAAHDOTUS KÄSIN

Maidon automaattivaahdotus ja automaattinen sammutus ovat pois käytöstä, kun maito vaahdotetaan käsin. Aloita kylmällä maidolla. Lisää maitokannuun maitoa nokan alapuolelle asti. Nosta höyrysuutinta ja liu'uta maitokannu höyrysuuttimen alle. Pitele maitokannua kulmassa.

Aloita vaahdotus napauttamalla näytöllä olevaa maitokannun kuvaa. Kun vaahdotus on valmis ja kannu on sen verran kuuma, että sitä voi mukavasti koskettaa, napauta maitokannun kuvaa lopettaaksesi vaahtotuksen.

Pyyhi suutin ja kärki puhtaalla kostealla liinalla. Laske höyrysuutin alas, jolloin se tyhjenee automaattisesti.

VAROITUS: PALOVAMMARISKI

Paineistettua höyryä voi vapautua vielä senkin jälkeen, kun kone on sammutettu. Lapsia on aina valvottava.

HUOMAA

- Kun kone tuottaa höyryä, voi kuulua pumppaavaa ääntä. Tämä on normaalia.
- Käytä yksinomaan pakkaukseen sisältyvää ruostumattomasta teräksestä valmistettua maitokannua maidon vaahdottamiseen. Lasista tai muovimateriaalista valmistetun astian käyttö maidon vaahdottamiseen voi johtaa maidon ylikuumenemiseen tai vaarallisiin olosuhteisiin.

KUUMAN VEDEN KÄYTTÖ

Koneessa on erillinen kuumavesiputki. KUUMA VESI -toimintoa voidaan käyttää kuppien esilämmittämiseen tai kuuman veden lisäämiseen manuaalisesti. Aloita ja lopeta kuuman veden käyttö koskettamalla näytön "Kuumu vesi" -kuvaketta.

Kuuman veden annostelun aikaraja on noin 90 sekuntia. Kupin koosta riippuen saatat joutua koskettamaan "Kuumu vesi" -painiketta pysäyttääksesi veden tulon.

HUOMAA

Kuumavesiputken ja höyrysuuttimen käyttö ei ole mahdollista espresson uuttamisen aikana.

Annostele kuumu vesi ennen espresson uuttamista tai sen jälkeen.



VAROITUS

Täytetyn kupin lämpötila on noin 75–90 °C (167–194 °F). Ole varovainen käsitellessäsi kuumia juomia.

VINKKI

Kupin tai lasin lämmittäminen

Lämmin kuppi auttaa säilyttämään kahvin optimaalisen lämpötilan. Esilämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumavesiputkesta tulevalla kuumalla vedellä ja aseta kuppi sitten kupinlämmitysalustalle.

Suodatinkahvan ja suodatinkorin lämmittäminen

Kylmä suodatinkahva ja suodatinkori voivat alentaa uuttolämpötilaa ja vaikuttaa merkittävästi espresson laatuun. Esilämmitä suodatinkahva ja suodatinkori kuumavesiputkesta tulevalla kuumalla vedellä aina ennen ensimmäistä käyttöä.

HUOMAA

Pyyhi suodatinkahva ja suodatinkori kuivaksi ennen jauhetun kahvin annostelua, sillä kosteus voi aiheuttaa "kanavointia", jossa vesi ohittaa jauhetun kahvin uuton aikana.

SUODATINKORIT

Tämä kone sisältää sekä yksinkertaiset että kaksinkertaiset yhden kupin ja kahden kupin suodatinkorit.

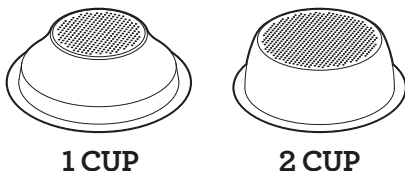
Käytä yhden kupin suodatinkoria, kun valmistat yhden kupillisen, ja kahden kupin suodatinkoria, kun valmistat kaksi kupillista tai vahvemman yksittäisen kupillisen tai mukillisen.

Mukana toimitetut suodatinkorit on suunniteltu jauhetulle kahville:

Yhden kupin suodatinkori = 8–11 g

Kahden kupin suodatinkori = 16–19 g

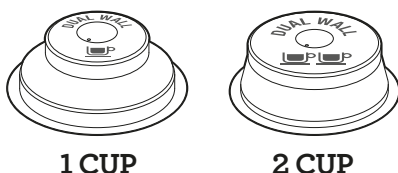
Yksinkertaiset suodatinkorit



Yksinkertaisia suodatinkoreja käytetään jauhettaessa tuoreita kokonaisia kahvipapuja.

Näiden avulla voit tehdä kokeiluja erilaisilla jauhatuksilla ja annoksilla saadaksesi tasapainoisemman espresson.

Kaksinkertaiset suodatinkorit

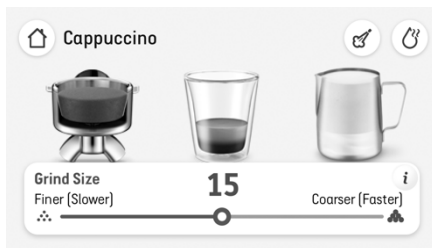


Kaksinkertaisia suodatinkoreja käytetään, kun kahvi on valmiiksi jauhattua tai papujen paahtopäivästä on yli 30 päivää.

Ne säätelevät painetta ja auttavat optimoimaan uuton jauhatuksesta, annostelusta tai tuoreudesta riippumatta.

JAUHATUS

Jauhatuskarkeuden säätäminen



Jauhatuskarkeus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti vesi valuu suodatinkorissa. Se vaikuttaa myös espresson makuun. Kahvijauheen tulisi olla hienoa, mutta ei liian hienoa tai puuterimaista.

Säädä jauhatuskarkeutta kiertämällä jauhatusvalitsinta koneen takaosaan päin

saadaksesi karkeamman jauhatuksen tai koneen etuosaan päin saadaksesi hienomman jauhatuksen. Voit myös vetää pistettä näytöllä vasemmalle

saadaksesi hienomman jauhatuksen tai oikealle saadaksesi karkeamman jauhatuksen. Mitä pienempi arvo näytöllä näkyy, sitä hienompi jauhatuskarkeus. Mitä suurempi arvo näytöllä näkyy, sitä karkeampi jauhatuskarkeus.

HUOMAA

Kun teet muutoksia jauhatuskarkeuteen, uusi automaattinen annostelu-aika lasketaan seuraavan tamppauksen jälkeen ja päivitetään sitä seuraavaa annostelua varten. Annosmäärä lasketaan ja tallennetaan automaattisesti. Kaksi tai kolme uuttoja saattaa olla tarpeen uuton kalibroimiseksi.

Espresson uuttaminen

- Espresso alkaa yleensä valua 8–12 sekunnin kuluttua (uutto-aika), ja sen pitäisi muistuttaa koostumuksestaan valuvaa hunajaa.
- Jos espresso alkaa valua alle 7 sekunnissa, olet joko annostellut suodatinkorin liian vajaan ja/tai jauhatusta on liian karkeaa. Tämä on ALIUTETTU annos.
- Jos espresso alkaa tippua, mutta ei valu vielä 12 sekunnin kuluttua, olet joko annostellut suodatinkorin liian täyteen ja/tai jauhatusta on liian hieno. Tämä on YLIUTETTU annos.

Hyvässä espressossa on saavutettu täydellinen tasapaino makeuden, hapokkuuden ja karvauuden välillä.

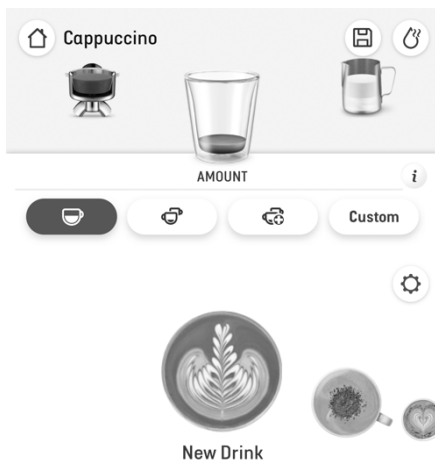
Kahvin maku riippuu monista tekijöistä, kuten kahvipapujen tyypistä, paahtoasteesta, tuoreudesta, jauhatuksen karkeudesta tai hienoudesta sekä jauhetun kahvin annostelusta.

Kokeile säätää näitä tekijöitä yksi kerrallaan saavuttaaksesi haluamasi maun.

YKSILOITYJEN JUOMIEN LISÄÄMINEN JA POISTAMINEN

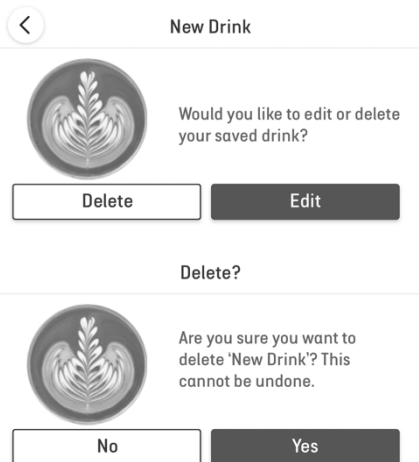
Uuden juoman lisääminen

Kun olet mukauttanut vakiojuomaa, napauta kiekon kuvaketta näytön oikeasta yläkulmasta nimeäksesi ja tallentaaksesi määrittämäsi kahviasetukset. Anna uudelle juomalle nimi, jossa on enintään 15 merkkiä. Mukautetut juomat tallennetaan juomakarusellin alkuun.



Tallennetun juoman muokkaaminen tai poistaminen

Valitse tallennetun juoman nimi, pidä kahvin kuvaa painettuna kolme sekuntia ja valitse näytöltä joko "Muokkaa" tai "Poista". Paina "Kyllä" vahvistaaksesi tai "Ei, peruuta" palataksesi juomakarusellinäyttöön.



ASETUKSET

Pääset asetusvalikkoon napauttamalla kuvaketta näytön oikeasta yläkulmasta.

KUNNOSSAPITO

Puhdista höyrystutin

Opastaa höyrystytimen puhdistamisessa. Puhdistaminen poistaa mahdolliset tukkeumat ja parantaa höyrytystehoa.

Suodatinpään puhdistus

Tähän tarvitaan Espresso-puhdistusjauhetta ja 10 minuuttia aikaa.

Myllyn puhdistus

Noudata vaiheittaista opastusta ja puhdista mylly varmistaaksesi optimaalisen kapasiteetin ja välttääksesi tukkeumat.

Kalkinpoisto

Kalkinpoisto poistaa mineraali- ja kalkkikertymät. Ponnahdusviesti ilmoittaa, kun on aika suorittaa kalkinpoisto.

Vedensuodattimen vaihto

Varmistaa, että laitteen käytössä on puhdasta vettä.

Juoma-asetukset

Älykäs annostelu

Ota käyttöön tai poista käytöstä älykäs annostelu, joka mittaa kahviannoksen ja mahdollistaa uuton älykkään kalibroinnin.

Oletusmaito

Luettelo erilaisista maidoista, joista voit valita haluamasi oletusmaidon.

Kahviopastus

Kone opastaa kahvin valmistuksen näytöllä vaiheittain.

MUUTA

Ilmoitukset

Luettelo koneen ilmoituksista.

Opastusvinkit

Ota käyttöön tai poista käytöstä juomanäytön vinkkianimaatiot.

Päivämäärä ja aika

Aseta laitteen päivämäärä ja aika.

Yksiköt

Vaihda brittiläisen ja metrijärjestelmän välillä.

Ohje

Ohjenäyttö, jossa on verkkotukeen yhdistyvä QR-koodi.

Kieli

Aseta koneen kieli.

Esittelytila

Barista Touch™ Impress -laitteen esittely näytöllä.

Tietoa laitteesta

Koneen mallinumero ja laiteohjelmiston versio.

Tehdasasetusten palautus

Käytä tätä toimintoa palauttaaksesi kaikki ohjelmoitavat arvot tehdasasetuksiin ja poistaaksesi kaikki yksilöidyt juomat.

KARTIOTERIEEN SÄÄTÄMINEN

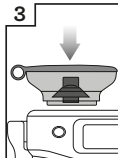
Jotkin kahvilaadut saattavat vaatia laajemman jauhatusalueen ihanteellisen uuton varmistamiseksi. Yksi Barista Touch™ Impress -laitteen ominaisuuksista on mahdollisuus laajentaa jauhatusaluetta säädettävällä yläterällä. Suosittelemme tekemään vain yhden säädön kerrallaan.



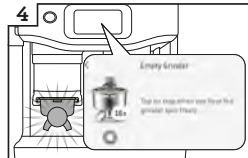
Unlock hopper



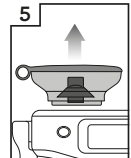
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



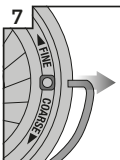
Run grinder until empty



Remove hopper



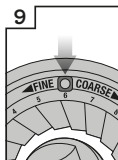
Remove upper burr



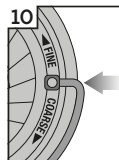
Remove wire handle from both sides of the burr



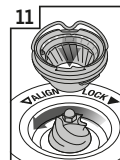
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



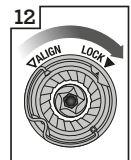
Align the number with the handle opening



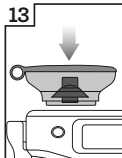
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



Check your extraction

HOITO JA PUHDISTUS

luotettavuuteen tai käyttöikään ja kahvin makuun.

LISÄVARUSTEET

Kone on suunniteltu toimimaan parhaiten, kun sitä käytetään suositusten mukaisesti. Jos koneessa ei käytä vedensuodatinta, noudata lisävarusteiden puhdistusohjeita parhaan suorituskyvyn saavuttamiseksi. Lisävarusteiden säännöllisen puhdistuksen laiminlyönti voi vaikuttaa koneen

HUOMAA

Peruspuhdistustuotteiden käyttöä koskevat suositukset perustuvat normaalikäyttöön. Käyttötavat ja henkilökohtaiset mieltymykset voivat vaikuttaa tuloksiin.

Parhaan suorituskyvyn saavuttamiseksi Sage suosittelee käyttämään omia sertifioituja puhdistustuotteitaan.

Menetelmä

Puhdistussuositus

Kalkinpoisto

Säännöllinen kalkinpoisto on välttämätöntä kovasta vedestä johtuvien mahdollisten mineraalikertymien poistamiseksi. Nämä kertymät voivat heikentää merkittävästi kahvin valumista, valmistuslämpötilaa, koneen tehoa ja valmiin kahvin makua. On erittäin suositeltavaa, että koneelle tehdään kalkinpoisto aina 1–2 kuukauden välein tai muuten säännöllisesti riippumatta siitä, käytetäänkö koneessa mukana tulevaa vedensuodatinta. Katso lisätietoja kohdasta KALKINPOISTO.

Suodatinpään puhdistus

Huuhtelu poistaa kahvirasvakertymät suodatinpäästä. Puhdistusprosessi voi vaihdella riippuen siitä, miten konetta käytetään. Kotona päivittäin käytettäville koneille suositellaan huuhtelua 2–4 viikon välein. Katso lisätietoja kohdasta SUODATINPÄÄN PUHDISTUS.

Höyrysuuttimen puhdistus

Höyrysuuttimen puhdistus poistaa mahdolliset maitojäämät, mukaan lukien ulkopintaan kiinnittyneet maitoproteiinit, joita voi irrota juomaan. Suuttimeen voi kertyä jäämiä käytön jälkeisestä huolellisesta pyyhkimisestä huolimatta. Se, kuinka usein puhdistus tulee tehdä, vaihtelee koneen käytön mukaan. Yleinen suositus on, että höyrysuutin puhdistetaan 2–4 viikon välein. Katso lisätietoja kohdasta HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTUS.

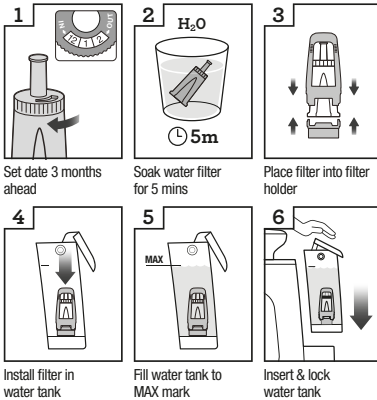
Myllyn puhdistus

Kahvimyllyn voi kertyä ja kovettua kahvijäämiä, mikä voi heikentää myllyn tehoa ja käyttöikää. Papusäiliö ja jauhatuskammio kannattaa siksi puhdistaa aina kahden viikon välein. Jos koneessa käytetään tummapaahoisia papuja, joiden rasvapitoisuus on suurempi, on tärkeää, että kahvimylly puhdistetaan neljännesvuosittain. Katso lisätietoja kohdasta KARTIOTERIEEN PUHDISTUS.

VÄRILLINEN KOSKETUSNÄYTTÖ

Pidä kosketusnäyttö kuivana ja puhtaana, jotta laite toimii oikein.

VESISÄILIÖN VEDENSUODATTIMEN VAIHTAMINEN



Mukana toimitettu vedensuodatin auttaa estämään kalkkisaostumien kertymistä koneen sisäosien sisään ja pinnalle. Vedensuodattimen vaihtaminen kolmen kuukauden välein vähentää kalkinpoiston tarvetta. Jos asut kovan veden alueella, on suositeltavaa vaihtaa vedensuodatin useammin.

- Poista suodatin muovipussista ja liota sitä vedessä 5 minuuttia.
- Huuhtelee suodatinta kylmän juoksevan veden alla 5 sekuntia.
- Aseta suodatin suodattimen pidikkeeseen.
- Aseta päivämäärän osoitin kolme kuukautta eteenpäin.
- Paina suodatinta alaspäin lukitaksesi sen paikoilleen.

HUOMAA

Voit tilata vaihtovedensuodattimia ottamalla yhteyttä Sage-asiakaspalvelukeskukseen tai käymällä verkkosivustollamme osoitteessa www.sageappliances.com.

PUHDISTUSOHJELMA

Näytölle ilmestyy viesti, kun puhdistusohjelman suorittaminen on tarpeen. Puhdistusohjelma on eri asia kuin kalkinpoisto. Noudata näytön ohjeita.

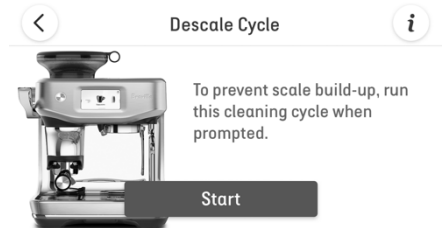
VAROITUS

Kun laitetta käytetään säännöllisesti, veden kovuus voi aiheuttaa mineraalien kerääntymistä sisäosien sisään ja pinnalle, mikä heikentää veden valumisnopeutta ja lämpötilaa, koneen tehoa ja kahvin makua.

KALKINPOISTO

Vaikka käytössä olisi vedensuodatin, kalkinpoisto on suositeltavaa, jos vesisäiliöön kertyy kalkkia.

Siirry kohtaan "Asetukset" ja valitse "Kalkinpoisto-ohjelma". Noudata näytön ohjeita.



HUOMAA

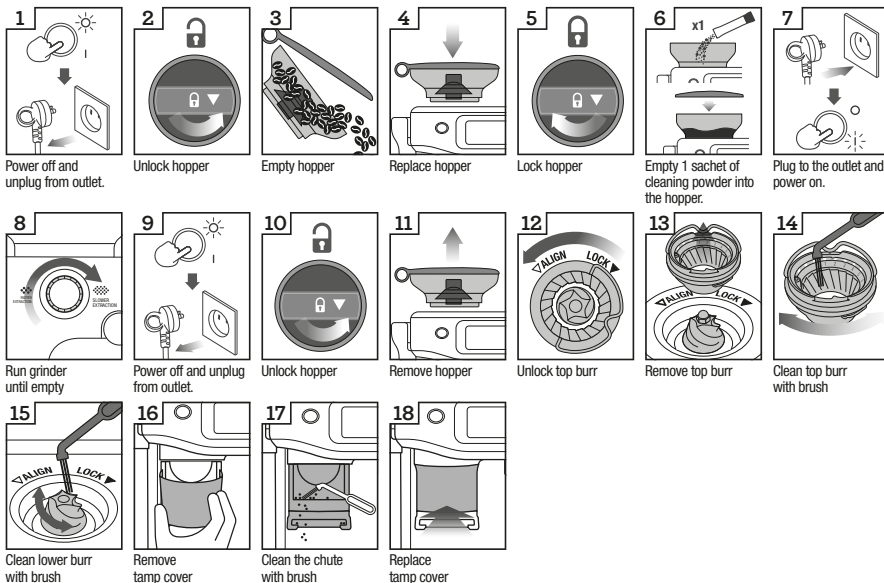
Varmista, että vedensuodatin on poistettu vesisäiliöstä ennen kalkinpoistojauheen lisäämistä.

Puhdistusohjelma on tärkeä suorittaa kahvirasvojen poistamiseksi suodatinpäästä. Kalkinpoisto-ohjelma on välttämätön koneen sisäpuolen puhtaana pitämiseksi ja mineraalikertymien estämiseksi.

Älä käytä pullotettua vettä kalkinpoistoon. Useimmat pullotetut vedet voivat sisältää liuenneita kiinteitä aineita, jotka voivat jättää jäämiä koneen sisälle.

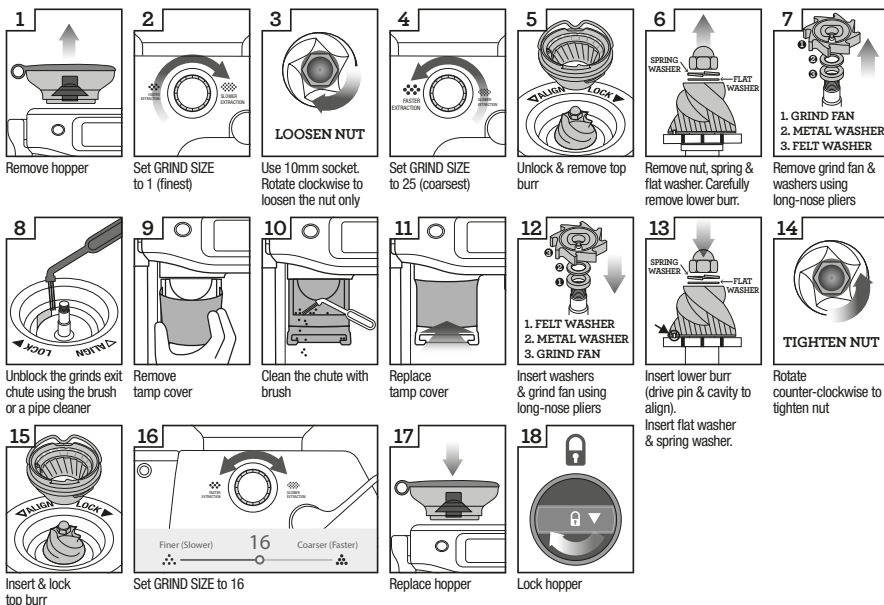
KARTIOTERIEN PUHDISTUS

Säännöllinen puhdistus auttaa teriä jauhamaan tasalaatuisesti.



KARTIOTERÄMYLLYN SYVÄPUHDISTUS

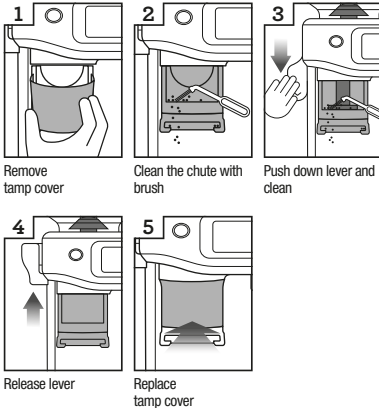
Tämä vaihe on tarpeen vain, jos terien ja ulostulon välillä on tukos.



VAROITUS

Noudata varovaisuutta, sillä terät ovat erittäin teräviä.

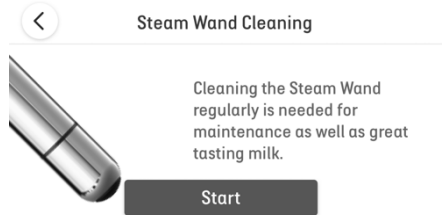
TAMPPAUSJÄRJESTELMÄN PUHDISTUS



- Irrota tamperin kansi.
- Harjaa tamperin pinta ja jauhatusalusta puhtaaksi pölystä ja kahvijauheesta.
- Paina vipu alas ja pidä sitä alhaalla. Harjaa jäämät pois tamperista ja sen ympäriltä käyttämällä tamperinpuhdistusharjaa.
- Vapauta vipu hitaasti takaisin ylös varmistaen, että puhdistusharja on poissa tamperijärjestelmän alueelta.

HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTUS

- Höyrysuutin tulee puhdistaa aina maidon vaahdotuksen jälkeen. Pyyhi höyrysuutin kostealla liinalla.
- Höyrysuuttimen kärjen reikien tukkeutuminen voi heikentää vaahdotustehoa.
- Siirry kohtaan "Asetukset" > "Puhdista höyrysuutin" ja seuraa näytön ohjeita.



HUOMAA

Jos suodatinkahva on asetettu suodatinpäähän, anna koneen jäähtyä ja poista suodatinkahva ennen kuin käynnistät koneen uudelleen.

SUODATINKORIEEN JA SUODATINKAHVAN PUHDISTUS

- Huuhtelee suodatinkorit ja suodatinkahva kuumalla vedellä välittömästi käytön jälkeen kahvirasvajäämien poistamiseksi.
- Jos suodatinkorin reiät ovat tukossa, käytä mukana tulevan puhdistustyökalun päässä olevaa neulaa reiän/reikien avaamiseen.
- Jos reiät ovat edelleen tukossa, liuota puhdistusjauhetta kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuoksessa noin 20 minuutin ajan.
- Huuhtelee perusteellisesti.

SUODATINPÄÄN PUHDISTUS

Pyyhi suodatinpään sisäosa ja suihkusihti kostealla liinalla poistaaksesi kahvijauheen jäämät.

- Tyhjennä tippa-alusta ja aseta tyhjä tippa-alusta takaisin koneeseen.
- Aseta suodatinkori suodatinkahvaan.
- Aseta kumikiekko suodatinkorin päälle.
- Kaada suodatinpään puhdistusjauhe kumikiekon päälle.
- Aseta suodatinkahva suodatinpäähän.
- Paina uuttokuvaketta paineen muodostamiseksi koriin.
- Kuulet suhahduksen, kun puhdistusaine kulkeutuu uuttopäähän ja edelleen tippa-alustalle.

TIPPA-ALUSTAN JA TARVIKEALUSTAN PUHDISTUS

- Tippa-alusta tulee irrottaa, tyhjentää ja puhdistaa säännöllisin väliajoin, erityisesti kun se on täynnä.
- Irrota ritilä tippa-alustasta. Nosta tippa-alustan välilevy ja poista mahdolliset kahvijäämät. Myös uimurin voi irrottaa tippa-alustasta vetämällä ylöspäin ja vapauttamalla sivusalvat. Pese kaikki osat lämpimässä saippuavedessä pehmeällä liinalla. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Tarvikealusta (sijaitsee tippa-alustan takana) voidaan irrottaa ja puhdistaa pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai hankaavia liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintaa.

HUOMAA

Kaikki osat tulee puhdistaa käsin lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai hankaavia liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä puhdistaa mitään osia tai lisävarusteita astianpesukoneessa.

ULKOPINNAN JA KUPINLÄMMITYSALUSTAN PUHDISTUS

- Ulkopinta ja kupinlämmitysalusta voidaan puhdistaa pehmeällä, kostealla liinalla. Kiillota pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai hankaavia liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintaa.

KONEEN SÄILYTYS

- Ennen varastointia paina virtapainike OFF-asentoon, kytke pistorasian virta pois päältä ja irrota pistoke. Poista käyttämättömät pavut säiliöstä, puhdistaa mylly ja tyhjennä vesisäiliö ja tippa-alusta.
- Varmista, että kone on viileä, puhdas ja kuiva. Aseta kaikki lisävarusteet paikoilleen tai tarvikealustalle. Säilytä pystyasennossa. Älä aseta mitään koneen päälle.

VAROITUS

Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitetta. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa pesuainetta.

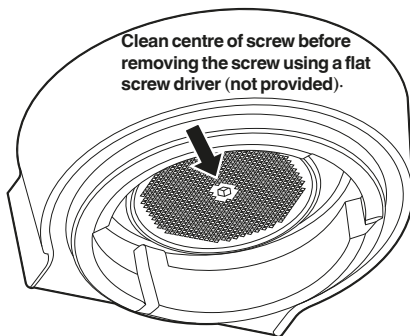
VAROITUS

Älä upota virtajohtoa, virtapistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Vesisäiliötä ei saa koskaan poistaa tai tyhjentää kokonaan kalkinpoiston aikana.

SUIHKUSIH DIN PUHDISTUS

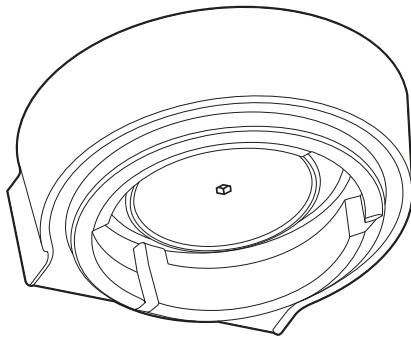
Ajan myötä suihkusihtin ympärillä oleva silikonitiiviste on vaihdettava optimaalisen toiminnan varmistamiseksi.

1. Sammuta laite virtapainikkeesta ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Poista vesisäiliö ja tippa-alusta varovasti, erityisesti jos ne ovat täynnä.
3. Käytä hammastikkua tai vastaavaa mahdollisten kahvijäämien poistamiseen ruuvien keskeltä.
4. Käytä ruuvien avaamiseen tasapäistä ruuvimeisseliä (ei mukana). Käännä vastapäivään löysätäkseen ruuvia.



5. Kun ruuvi on löysätty, irrota se varovasti ja laita ruuvi ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu suihkusihti talteen. Pane merkkille, kumpi suihkusihtin puoli on alapuoli. Tämä helpottaa uudelleen kokoamista. Pese suihkusihti lämpimässä saippuavedessä ja kuivaa huolellisesti.

Irrota silikonitiiviste sormilla tai pitkäkärkisillä pihdeillä. Aseta uusi tiiviste paikalleen litteä puoli edellä siten, että uritettu puoli on sinua kohti.



6. Aseta ensin hajotinlevy ja sitten suihkusihti paikalleen. Aseta ruuvi paikalleen. Käännä ruuvia sormin myötäpäivään 2–3 kierrosta ja kiristä tasapäisellä ruuvimeisselillä, kunnes ruuvi on samassa tasossa suihkusihtin kanssa.
7. Aseta tippa-alusta ja vesisäiliö takaisin paikoilleen.

HUOMAA

Jos tarvitset vaihtosilikonitiivisteitä tai neuvoja, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun tai käy osoitteessa www.sageappliances.com.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Suodatinpäästä ei tule vettä	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä säiliö.
	• Vesisäiliö ei ole täysin paikoillaan ja lukittunut.	• Työnnä vesisäiliö paikalleen perille asti ja lukitse salpa.
Ei kuumaa vettä	• Vesisäiliö on tyhjä.	• Täytä vesisäiliö.
Ei höyryä	• Höyrysuutin on tukossa.	• Käytä mukana toimitetun puhdistustyökalun päässä olevaa neulaa. Jos höyrysuutin on edelleen tukossa, poista kärki puhdistustyökalussa olevalla jakoavaimella ja liota sitä kuumassa vedessä. Kierrä kärki takaisin höyrysuuttimeen puhdistustyökalun jakoavaimella.
HUOMAA • Jos suodatinkahva on asetettu suodatinpäähän, anna koneen jäähtyä ja poista suodatinkahva ennen kuin käynnistät koneen uudelleen.		
Laite on päällä, mutta lakkaa toimimasta		• Sammuta laite. Odota 60 minuuttia ja käynnistä laite uudelleen. Soita Sagen asiakastukeen, jos ongelma jatkuu.
Kahvi valuu liian nopeasti	• Kahvin jauhatuskarkeus on liian karkea.	• Säädä jauhatuskarkeus pienemmälle asetukselle.
	• Suodattimessa ei ole tarpeeksi jauhettua kahvia.	• Katso ”Jauhatuskarkeuden ja annostelun määrittäminen” Toiminnot-kohdassa.
Kahvi on liian kylmää	• Kuppeja ei ole esilämmitetty.	• Esilämmitä kupit.
	• Maitoa ei ole lämmitetty tarpeeksi (kun valmistetaan maitopohjaista juomaa).	• Tarkista maidon lämpötila-asetus.
Ei cremaa	• Kahvipavut ovat liian vanhoja.	• Käytä vastapaahdettuja kahvipapuja, joissa on ”Paahdettu”-päivämäärä, ja käytä ne 5–20 päivän kuluessa paahtopäivästä.

Muistiinpanot

Innhold

Garanti	2
Sage® anbefaler sikkerhet først	2
Viktige sikkerhetstiltak	2
Komponenter	7
Tilbehør	8
Funksjoner	9
Montering	10
Funksjoner	11
Pleie og rengjøring	20
Feilsøking	26

GARANTI

2 ÅRS BEGRENSET

Sage Appliances gir 2 års garanti på dette produktet for privat bruk i angitte land, mot feil som skyldes produksjons- eller materialfeil. Garantien gjelder fra kjøpsdato. I løpet av garantiperioden vil Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere ethvert defekt produkt (etter Sage Appliances eget skjønn). Alle juridiske garantirettigheter under gjeldende nasjonal lovgivning vil bli respektert og vil ikke bli svekket av garantien vår. For fullstendige vilkår og betingelser for garantien, samt instruksjoner om hvordan du fremsetter et krav, gå til www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Hos Sage® er vi svært opptatt av sikkerhet. Vi utvikler og produserer produkter med din sikkerhet som vår høyeste prioritet. I tillegg ber vi om at du utviser en viss forsiktighet når du bruker elektriske apparater og følger følgende forholdsregler.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Les alle instruksjoner før bruk og ta vare på dem for fremtidig referanse.

- En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på sageappliances.com.
- Fjern og kast eventuelt emballasjemateriale på en sikker måte før bruk.
- Sørg for at produktet er riktig montert før første gangs

bruk og rull ut strømledningen helt før bruk.

- Før du bruker den for første gang, sørg for at strømforsyningen din er den samme som vist på merkelappen på undersiden av apparatet. (220–240 V ~ 50–60 Hz 1430–1700 W). Hvis du har noen bekymringer, ta kontakt med det lokale strømselskapet ditt.
- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Sikkerhetsbrytere med en nominell driftsstrøm på ikke mer enn 30 mA anbefales. Rådfør deg med en elektriker for profesjonelle råd.
- Inspiser strømledningen, støpselet og det faktiske apparatet regelmessig for skader. Hvis det oppdages skadet på noen måte, må du umiddelbart slutte å bruke apparatet og returnere hele apparatet til nærmeste autoriserte Sage-servicesenter for undersøkelse, erstatning eller reparasjon.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av en benk eller et bord. Unngå at strømledningen berører varme overflater eller floker seg.
- Ikke berør varme overflater. Pass alltid på at apparatet er avkjølt. Når maskinen skal stå uten tilsyn, rengjøres, flyttes, monteres, lagres eller ved bytte av tilbehør, skal espressomaskinen alltid slås av ved å trykke AV/PÅ-knappen til AV. Slå av og trekk ut støpselet fra stikkontakten.
- Barn må ikke leke med apparatet. Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk. Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått opplæring eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Oppbevar apparatet og

ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

- For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast beskyttelsesdekselet på støpselet på en sikker måte.
- Plasser apparatet på en stabil, varme- og vannavstøtende, jevn og tørr overflate, vekk fra benkekanten, og ikke bruk det på eller i nærheten av en varmekilde som en varm kokeplate, stekeovn eller gasskomfyr.
- Ikke bruk apparatet i et lukket rom eller inne i et skap.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som følger med apparatene. Bruk av tilbehør som ikke selges eller anbefales av Sage® kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- Dette apparatet er kun til bruk i husholdning. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte formålet. Må ikke brukes i kjøretøy eller båter i bevegelse. Ikke bruk utendørs. Feil bruk kan føre til personskade.
- Service bør kun utføres av en autorisert servicerepresentant.
- Feil bruk av apparatet, feil betjent eller uprofesjonelt reparert. I et slikt tilfelle er ethvert garantikrav ugyldig. Ingen garantikrav for eventuelle skader kan aksepteres.
- Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Vær forsiktig når du bruker maskinen, da metalleder kan bli varme under bruk. Varmeelementet kan fortsatt være varmt en stund etter bruk.
- Ikke stikk fingrene inn i tamping-sjakten når du trykker ned tamping-spaken.
- Ikke åpne programmeringsporten, denne er kun for autorisert servicepersonell.
- Ikke bruk kvernen uten at beholderlokket er på plass. Hold fingre, hender, hår, klær og redskaper borte fra beholderen under bruk.
- Ikke fyll vanntanken med varmt vann.

- Bruk aldri apparatet uten vann i vanntanken.
- Tørk av den ytre overflaten med en myk, fuktig klut og poler deretter med en myk, tørr klut. Hold apparatet og tilbehøret rent. Følg de medfølgende rengjøringsinstruksjonene.
- Alle cocktaildrinker med alkoholbasert oppskrift er kun ment for bruk av ansvarlige voksne som har nådd myndighetsalder i sitt respektive land og/eller delstat og/eller provins. Bruk oppskriftene klokt og ansvarlig.
- Sørg for at portafilteret er godt satt inn og sikret i bryggehodet før du starter en ekstraksjon. Fjern aldri portafilteret under ekstraksjonsprosessen. Manglende overholdelse av denne instruksjonen kan føre til skålding fra varm damp eller varm kaffe.

ADVARSEL

For å unngå skade på apparatet, unngå bruk av alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring. Bruk en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel.

SPESIFIKKE INSTRUKSJONER FOR VANNFILTER

- Filterpatronen bør holdes utenfor barns rekkevidde.
- Oppbevar filterpatroner på et tørt sted i originalemballasjen.
- Beskytt patroner mot varme og direkte sollys.
- Ikke bruk skadede filterpatroner.
- Ikke åpne filterpatroner.
- Hvis du er fraværende i en lengre periode, tøm vanntanken og skift ut patronen.

MERKNAD TIL KUNDER ANGÅENDE MINNELAGRING

Merk at for å bedre betjene kundene våre, er intern minnelagring innebygd i apparatet ditt. Denne minnelagringen består av en liten brikke for å samle viss informasjon om apparatet ditt, inkludert bruksfrekvensen og måten apparatet ditt brukes på. I tilfelle apparatet ditt returneres for service, gjør informasjonen samlet fra brikken det mulig for oss å

raskt og effektivt betjene apparatet ditt.

Informasjonen som samles inn fungerer også som en verdifull ressurs i utviklingen av fremtidige apparater for bedre å imøtekomme behovene til forbrukerne våre. Brikken samler ikke inn noen informasjon om enkeltpersonene som bruker produktet eller husholdningen der produktet brukes. Hvis du har spørsmål angående minnelagringsbrikken, kontakt oss på privacy@sageappliances.com



Symbolet vist indikerer at dette apparatet ikke skal kastes i vanlig husholdningsavfall. Det bør leveres til et kommunalt mottak for avfall som er beregnet for dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. For mer informasjon, kontakt det lokale kommunekontoret ditt.



For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskade, må du ikke dyppe strømledningen, strømstøpselet eller apparatet i vann eller annen væske.

Strømstyringsfunksjon



Dette apparatet har en

strømstyringsfunksjon. Hvis apparatet ikke brukes eller betjenes på en stund, går det automatisk over i strømstyringsmodus. I denne modusen bruker apparatet lav strøm hvis det er koblet til en påslått stikkontakt. For å spare energi, slå av stikkontakten eller trekk ut støpselet hvis apparatet ikke er i bruk. Se detaljer og mer informasjon på nettet ved å skanne QR-koden.*

* QR-koden vil kun bli aktivert etter 9/5/2025

**KUN TIL HUSHOLDNINGS
BRUK
TA VARE PÅ DISSE
INSTRUKSJONENE**



KOMPONENTER

- A. 340 g bønnebeholder
- B. Berørings skjerm
- C. Strømknapp
- D. Tampespak
- E. Innstillingshjul for kverningsgrad
- F. Avtakbart tampdeksel
- G. Kvernholder
- H. Bryggehode
- I. Varmtvannsutløp
- J. 54 mm portafilter i rustfritt stål

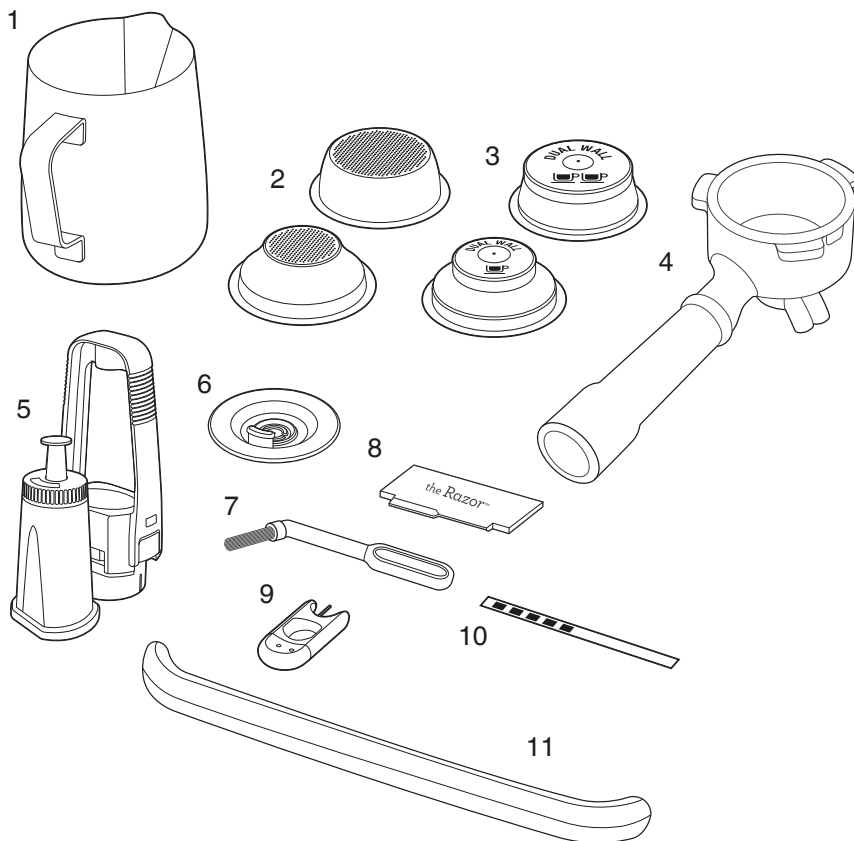
- K. Dampstav
- L. Dryppbrettrist
- M. Melketemperatursensor
- N. Dryppbrett

IKKE VIST

- 2 l avtakbar vanntank
- Verktøyoppbevaringsbrett
- Strømledningsoppbevaring

Tekniske spesifikasjoner:

220–240V ~ 50–60Hz 1430–1700 W



TILBEHØR

1. Melkekanne i rustfritt stål
2. 1-kopp og 2-kopp enkeltveggs filterkurver*
Brukes når du maler ferske hele kaffebønner.
3. 1-kopp og 2-kopp dobbeltveggs* filterkurver
Brukes med ferdigmalt kaffe.
4. 54 mm portafilter i rustfritt stål
5. Vannfilterholder med filter
6. Rengjøringspuck
7. Rengjøringsbørste
8. The Razor™-presisjonsverktøy for dosering
9. Rengjøringsverktøy for dampstavspiss
10. Strip for måling av vannhardhet
11. Dryppbrettbeskyttelse
(kun inkludert med maskiner i farger)

* 2-kopp enkeltveggs filterkurv kommer installert i portafilteret

FUNKSJONER

RASK OPPVARMING

Innovativt varmesystem oppnår ideell ekstraksjonstemperatur på 3 sekunder.

40 mm KONISK PRESISJONSKVERN FOR KAFFE

Presise koniske kverner maksimerer overflateområdet på malt kaffe for en full espressosmak.

TRINNVIS BARISTA-VEILEDNING

Sveip og velg fra drikkemenyen. Få veiledning gjennom hele kaffelagingsprosessen slik at du kan nyte en perfekt kopp kaffe. Justér espressomengde, melkeskum eller melkens temperatur, og lagre deretter som din personlige favoritt.

JUSTERBAR KVERNSTØRRELSE

Espressokverninnstillinger fra fin til grov for optimal ekstraksjon.

JUSTERBAR KVERNMENGDE

Juster mengden fersk malt kaffe dosert i filterkurven for å passe til finheten eller grovheten på kverningen.

PID-TEMPERATURKONTROLL

Elektronisk PID temperaturkontroll for økt temperaturstabilitet.

DEDIKERT VARMTVANNSUTLØP

Eget varmtvannsutløp for long blacks, te og oppvarming av kopper.

MINDRE SØL

Portafilteret forblir sikkert i samme posisjon mens du maler, doserer og tamber, noe som reduserer potensielt grutsøl på dryppbrettet og benkeplaten.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK-SYSTEM

Forenkler trinnene som trengs for å male, dosere og tampe for å skape en imponerende puck. Mindre søl. Mindre rot.

Presisjonsmåling korrigerer automatisk den neste dosen

Kverningsmåling vist på skjermen indikerer når riktig nivå er oppnådd, og systemet husker automatisk justeringen for den neste dosen.

Korrekt dosenivå beregnes basert på målt kverningsmengde.

Assistert tamping med en 7° Barista Twist Finish

Presist 10 kg trykk med en profesjonell 7-graders baristatvist for en jevnt komprimert puck.

KALD KAFFE

Kaldbrygget kaffe

Brygging ved lavere temperaturer reduserer syrlige smaksnoter som varmen ellers bevarer. Dette skaper en jevn og mild smaksprofil som kan nytes alene eller brukes som base for dine kaldbryggingseksperimenter!

Kald espresso

Ekstrahering ved lavere temperatur gir en espresso med fyldig crema og rik smak, men uten de tunge smaksnotene. Funksjonen for kald espresso bevarer den klassiske smaken, samtidig som den føles mildere og lettere.

AUTOMATISK HÅNDFRI SKUMMING AV MELK

Skummer automatisk melk til den valgte temperaturen og stilen fra silkemyk latté til kremet cappuccino. Velg den foretrukne melketypen din for å optimalisere melkeresultatene for meierimelk, mandel-, soya- og havremelk. Automatisk rensing fjerner rester av melk fra dampstaven når skummingen er fullført.

MONTERING

FØR FØRSTE BRUK

Maskinforberedelse

Fjern og kast alle etiketter og emballasjematerialer festet til espressomaskinen din.

Sørg for at du har fjernet alle deler og tilbehør fra esken før du kaster emballasjen.

Fjern vanntanken plassert på baksiden av maskinen ved å trekke i vanntankhåndtaket.

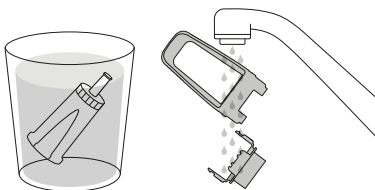
Rengjør deler og tilbehør (vanntank, portafilter, filterkurver, kanne) med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Skyll godt og tørk grundig.

MERK

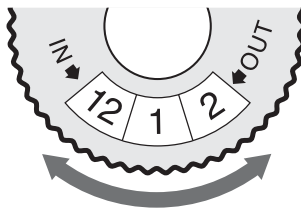
For maskiner med farge er dryppbrettbeskyttelse inkludert. IKKE KAST.

INSTALLASJON AV VANNFILTERET

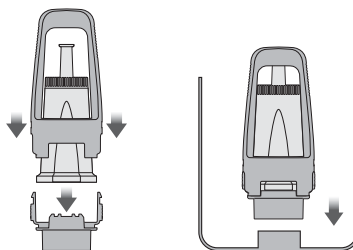
- Fjern vannfilteret og vannfilterholderen fra plastposen.
- Bløtlegg filteret i kaldt vann i 5 minutter.
- Skyll filterholderen med kaldt vann.



- Sett påminnelsen for neste måneds utskifting. Vi anbefaler å skifte ut filteret etter 3 måneder.



- Sett filteret inn i de to delene av filterholderen.
- For å installere den monterte filterholderen i vanntanken, juster bunnen av filterholderen med adapteren inne i vanntanken. Trykk ned for å låse på plass.



MERK

Å bytte vannfilter hver tredje måned vil redusere behovet for å avkalk maskinen. Filtre kan kjøpes på www.sageappliances.com

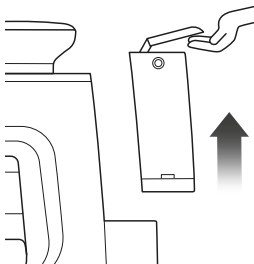
MERK

Hvis vannets hardhet viser 4 eller 5 ved testing, anbefaler vi på det sterkeste at du bytter til en annen vannkilde. Filtrert vann vil forlenge både levetiden til det innebygde filteret og avkalkingsintervallene samt gi overlegen smak. Sørg for å teste vannhardheten til den alternative vannkilden du har valgt, og legg inn verdien i maskinen deretter. Unngå å bruke for sterkt filtrert vann, som RO-vann (omvendt osmose), med mindre noe mineralinnhold tilsettes tilbake i vannet. Bruk aldri destillert vann, eller vann uten eller med lavt mineralinnhold, da dette vil påvirke smaken på kaffen.

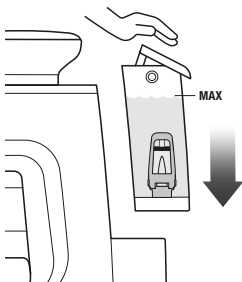
FUNKSJONER

Fyll vanntanken

- Sørg for at beholderen er låst i posisjon.
- Sørg for at vannfilteret er sikkert festet inne i vanntanken.
- Bruk håndtaket på toppen av vanntanken for å hjelpe med å løfte vanntanken og bort fra maskinen.



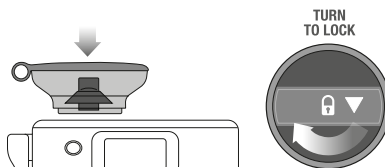
- Fyll vanntanken med friskt kaldt drikkbart kranvann opp til MAX-merket indikert på siden av vanntanken.
- Sett vanntanken tilbake på maskinen, trykk ned for å sikre at den er riktig posisjonert og festet til maskinen.



MERK

Hvis vannstanden i vanntanken er under minimumsmerket (MIN), vil espressomaskinen ikke fungere.

Feste beholderen



- Sett bønnebeholderen inn i posisjon på toppen av maskinen.
- Vri på bryteren for å låse beholderen på plass.
- Fyll beholderen med friske bønner.

TIPS

Vi anbefaler 100 % Arabica-bønner av god kvalitet med en «Brent den»-dato stemplet på posen, ikke en «Best før»- eller «Brukes innen»-dato. Kaffebønner er best hvis de brukes mellom 5–20 dager etter «Brent den»-datoen. Gammel kaffe kan renne for raskt fra portafilterutløpene og smake bittert og vannaktig.

MERK

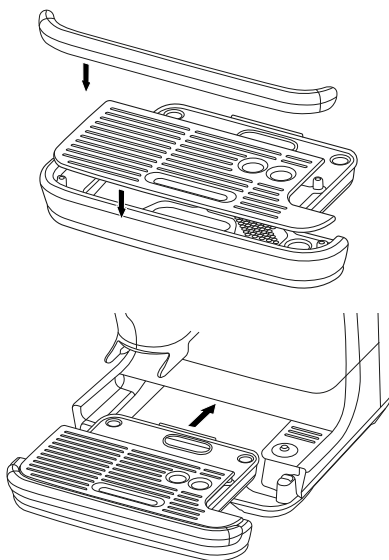
Denne maskinen er kun designet for hele brente kaffebønner. Unngå å male ikke-brente grønne og under-brente kaffebønner. Disse er har høy tetthet og er ikke sprø nok til å kjøre gjennom en kvern. Dette vil skade eller ødelegge kvernen og til og med utgjøre en sikkerhetsrisiko.

Feste dryppbrettet

- Plasser dryppbrettristen på dryppbrettet.
- Maskiner med farge, fest dryppbrettets beskyttelsesdeksel på dryppbrettet.
- Skyv dryppbrettet inn i maskinen.

MERK

Bruk av dryppbrettets beskyttelsesdeksel er valgfritt. Men merk at bruk av dryppbrettets beskyttelsesdeksel kan beskytte dryppbrettet ditt mot bulker og riper.



GENERELL BRUK

- Sjekk at vanntanken er fylt med kaldt kranvann opp til maksimumsmerket.
- Koble strømkabelen til stikkkontakten.
- Trykk på «Av/på»-knappen.
- Følg instruksjonene på skjermen for å veilede deg gjennom første gangs brukoppsett.

DRIKKEVALG

Sveip og velg drikken din.



MERK

Hold berøringsskjermen tørr og ren for å sikre at maskinen fungerer som den skal.

DRIKKESKJERM

På denne skjermen kan du tilpasse drikken din ved å berøre valget av drikke på skjermen.



- A. Hjem-ikon
- B. Valgt drikke
- C. Varmt vann
- D. Male/dose = trykk på ikonet under portafilteret for å justere kverninnstillinger.
- E. Brygg = trykk på ikonet under kaffeglasset for å justere bryggeinnstillinger.
- F. Melketekstur = trykk på ikonet under melkekannen for å justere melkeinnstillingene.

INNSTILLING AV KVERNINGSGRADEN OG DOSERINGEN

- Juster kverningsgraden ved å bruke bryteren på siden av maskinen.



- Følg skjermens instruksjoner for å velge ønsket «Kurvstørrelse».
- Trykk på portafilter-ikonet for å starte kverningen og la nykvernet kaffe fylle portafilteret.



- Kverningen stopper automatisk.

INTELLIGENT BRYGGEOPPSETT

Intelligent bryggeoppsett er en funksjon som hjelper deg å oppnå riktig kaffeekstraksjon ved å bistå i justeringsprosessen for kvernen.

Når det er fullført, kan du nyte en balansert kopp kaffe.

Fra dette punktet kan du justere kverningsgraden videre og eksperimentere for å finne det som passer din smak.

Det anbefales å bruke denne funksjonen hver gang du bytter bønner, eller når varsler om for rask eller for treg ekstraksjon vises på skjermen.

Finn Intelligent bryggeoppsett i Innstillingermenyen under Drikkeinnstillinger.

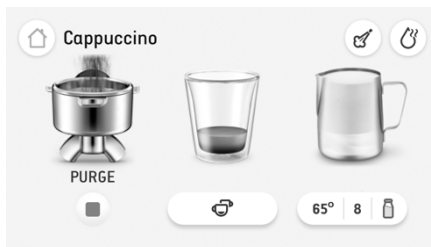
MANUELL RENSING AV KAFFEKVERN

For best kafferesultater, hvis maskinen ikke har vært brukt på en stund, anbefales det å spyle ut eventuelle gamle bønner som har blitt malt og liggende i kvernen.

For å rense: trykk og hold inne kverknappen i

2 sekunder, og la den gå i omtrent 5 sekunder.

For å stoppe: trykk på stoppknappen. Rensingen av kaffekvernen vil stoppe automatisk etter 30 sekunder hvis stoppknappen ikke trykkes på.



ASSISTERT TAMPING

- Når kverningssyklusen er fullført, er maskinen klar til å tampe.



- Skyv spaken nedover til endeposisjonen. Dette vil tampe kaffegruten i portafilteret ved å bruke en konsekvent mengde tampekraft. Å skyve spaken sakte og jevnt vil bidra til å forbedre puckens utseende.
- Slipp spaken sakte oppover til hjemposisjonen etter tamping.
- Gjenta tamping-handlingen som ovenfor to ganger.

MERK

Skjermen vil indikere om tamping eller dosering er lav, ideell eller høy.

HVORDAN KORRIGERE EN UNDER- ELLER OVERDOSERING?

Under- eller overdosering kan oppstå når ferske bønner legges i bønnebeholderen, når kaffebønnene eldes, når en annen type bønner brukes, eller hvis kverningsgraden endres.

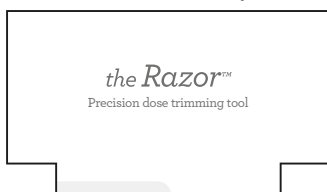
Hva skal man gjøre når doseringsnivået er under den ideelle midtlinjen?

- Når doseringen er under den ideelle midtlinjen, vil maskinen indikere og beregne «Litt mer». Trykk på portafilter-ikonet på skjermen for å legge til litt mer kaffe, og følg instruksjonene på skjermen for å utføre en ny tamping og få en oppdatert doseringsmåling.
- Når ideelt doseringsnivå er nådd, vil maskinen automatisk oppdatere den automatisk doseringstiden for den neste syklusen.

Hva skal man gjøre når doseringsnivået er over den ideelle midtlinjen?

- Når doseringen er over den ideelle midtlinjen, fjern portafilteret fra holderen.
- Bruk Razor™-verktøyet for trimming. (Se seksjonen «Trimming av dosen»).
- Maskinen vil beregne hvor mye den skal redusere den automatiske kvernetiden, og bruke dette for neste syklus.

OVERDOSERING (TRIMMING AV DOSEN)



Razor™ presisjonsverktøy for dosering lar deg trimme kaffepucken til riktig nivå for en jevn og konsekvent ekstraksjon.

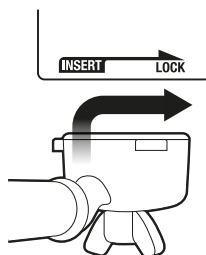
Sett inn Razor™ i kaffekurven til skuldrene på verktøyet hviler på kanten av filterkurven. Bladet på doseringsverktøyet skal trenge inn i overflaten av den tampede kaffen.

Roter Razor™ doseringsverktøyet frem og tilbake mens du holder portafilteret i en vinkel over knock-boksen for å trimme av overflødig kaffe.



Innføring av portafilteret

Plasser portafilteret under bryggehodet slik at håndtaket er justert med INSERT-posisjonen. Sett portafilteret inn i bryggehodet og roter håndtaket mot midten til du kjenner motstand.



ESPRESSOEKSTRAKSJON

- Velg en visning av bryggealternativer på skjermen.
- Velg kafé-størrelsesalternativer fra: Enkel (ca. 30 ml), Dobbel (ca. 60 ml) eller Dobbel+ (ca. 90 ml).
- Velg Tilpasset og skyv og dra prikken for å øke eller redusere kaffevolumet.
- Trykk på kaffekoppbildet på skjermen for å starte ekstraksjonen.
- Varighetstidene er forhåndsinnstilt, men kan tilpasses.



MANUELL OVERSTYRING

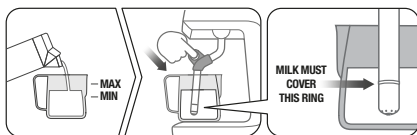
Trykk og hold kaffebildet (ca. 2 sekunder) for å gå inn i manuell ekstraksjonsmodus. Trykk på kaffebildet for å starte ekstraksjonen, trykk på kaffebildet igjen for å stoppe ekstraksjonen.

MERK

- Mengden espresso som ekstraheres i koppen vil variere avhengig av innstillingene for kverningsgrad og kverningsmengde.
- Berøring av kaffebildet under en forhåndsinnstilt mengde vil umiddelbart stoppe ekstraksjonen.
- For optimal smak når du bruker en 1 KOPP-filterkurv, bør du ekstrahere ca. 30 ml. Når du bruker en 2 KOPP-filterkurv, bør du ekstrahere ca. 60 ml.

SKUMMING AV MELK

Ulike merker og melk-alternativer vil skumme forskjellig. For best resultat på skum anbefales det å bruke helmelk for animalsk melk, og barista-type melk for plantebasert melk. Du må kanskje justere skumnivået deretter. Start med kald melk. Fyll melkekannen til under tutposisjonen. Løft dampstaven og sett den inn i melkekannen. Senk dampstaven, og sørg for at den er helt nede. Melkekannen skal hvile på melketempersensoren plassert på dryppbrettet, og spissen av dampstaven skal være nedsenket og sørge for at melken dekker ringen rundt spissen av dampstaven.



MERK

Sjekk bildet på skjermen for riktig posisjon av melkekannen.

Under bildet av melkekannen, trykk på ikonet for å justere melketemperaturen, nivået av melkeskum eller endre melkevalget ditt: kumelk, mandel, havre eller soya.

For å starte, berør «Melkekanne»-bildet. Skjermen vil vise temperaturen på melken mens den varmes opp.

TIPS

For alle melkebaserte drikker

- Brygg kaffen først og sett skumming av melk i kø.
- Skum melk først og sett kaffebrygging i kø.



Skumming av melk vil stoppe automatisk når den valgte melketemperaturen er nådd.

Løft dampstav for å fjerne melkekanne. Tørk av staven og spissen med en ren, fuktig klut. Senk dampstaven til nedre posisjon, og staven vil automatisk rense seg selv.

MANUELL SKUMMING AV MELK

Automatisk skumming av melk og automatisk avstenging er deaktivert under modus for manuell skumming av melk. Start med kald melk. Fyll melkekannen til under tutposisjonen. Løft dampstaven og skyv melkekannen under dampstaven. Hold melkekannen i en vinkel.

Start skumming ved å trykke på melkekannebildet på skjermen. Når skumming er ferdig og kannen er varm å ta på; trykk på melkekannebildet på skjermen for å stoppe.

Tørk av staven og spissen med en ren, fuktig klut. Senk dampstaven til nedre posisjon, og staven vil automatisk rense seg selv.

ADVARSEL: FARE FOR BRANNSKADE

Trykksatt damp kan fortsatt slippes ut, selv etter at maskinen er slått av. Barn må alltid være under oppsyn.

MERK

- Når maskinen lager damp, kan en pumpelyd høres. Dette er den normale driften av pumpen.
- Bruk utelukkende melkekannen i rustfritt stål som følger med i pakken for å skumme melk. Bruk av beholder laget av glass eller plastmateriale for å skumme melk kan føre til overoppheting av melk eller farlige forhold.

BRUK AV VARMT VANN

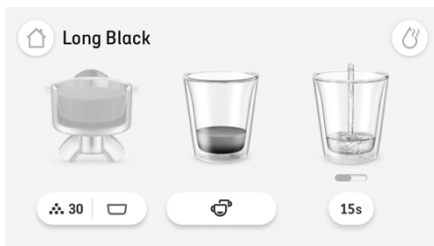
Maskinen har en dedikert varmtvannstut. VARMT VANN-funksjonen kan brukes til å forvarme kopper eller tilsette varmt vann manuelt. For å starte og stoppe varmt vann, trykk på «Varmt Vann»-ikonet på skjermen.

Grensen for varmt vann er omtrent 90 sekunder. Avhengig av størrelsen på koppen din, kan det hende du må trykke på «Varmt vann»-knappen for å stoppe hellingen.

MERK

Det er ikke mulig å bruke varmtvannstuten og dampstangen når du ekstraherer espresso.

Kjør varmt vann før eller etter at du ekstraherer espresso.



ADVARSEL

Temperaturen på den fylte koppen er omtrent 75 °C – 90 °C (167 °F – 194 °F). Vær forsiktig når du håndterer varme drikker.

TIPS

Oppvarming av koppen eller glasset

En varm kopp vil bidra til å opprettholde kaffens optimale temperatur. Forvarm koppen ved å skylle med varmt vann fra varmtvannsutaket og plasser den deretter på koppvarmeren.

Oppvarming av portafilteret og filterkurven

Et kaldt portafilter og filterkurv kan redusere ekstraksjonstemperaturen nok til å påvirke kvaliteten på espressoen din betydelig. Sørg alltid for at portafilteret og filterkurven er forvarmet med varmt vann fra varmtvannsutaket før første bruk.

MERK

Tørk alltid portafilteret og filterkurven før du doserer med malt kaffe, da fuktighet kan føre til «channeling», hvor vannet passerer forbi kaffen under ekstraksjonen.

FILTERKURVER

Denne maskinen inkluderer både enkelt- og dobbelveggede filterkurver, for 1 kopp og 2 kopper.

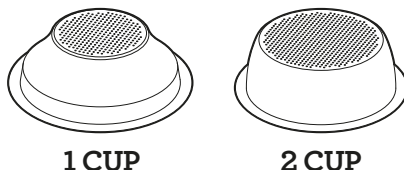
Bruk 1-kopps filterkurven når du brygger én kopp, og 2-kopps filterkurven når du brygger to kopper, eller én sterkere kopp eller krus.

De medfølgende filterkurvene er designet for malt kaffe:

1-kopps filterkurv = 8–11 g

2-kopps filterkurv = 16–19 g

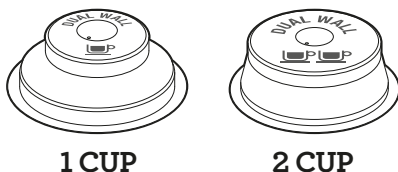
Enkeltveggs filterkurver



Enkeltveggs filterkurver bør brukes når du maler ferske hele kaffebønner.

Disse lar deg eksperimentere med maling og dosering for å skape en mer balansert espresso.

Dobbeltveggs filterkurver



Dobbeltveggs filterkurver bør brukes når du bruker ferdigmalt kaffe og eldre bønner som er over 30 dager etter brenningsdatoen.

Disse regulerer trykket og hjelper til med å optimalisere ekstraksjonen uavhengig av kverningsgrad, dosering eller friskhet.

KVERNINGEN

Justering av kverningsgraden



Kverningsgraden vil påvirke hastigheten på vannstrømmen gjennom kaffen i filterkurven og smaken av espressoen. Når du stiller inn kverningsgraden, bør den være fin, men ikke for fin og pulveraktig.

For å justere kverningsgraden, vri kverningshjulet bak på maskinen for grovere kverning, eller vri hjulet mot fronten for finere kverning. Du kan også dra prikken på skjermen mot venstre for finere kverning eller mot høyre for grovere kverning. Jo mindre verdien som vises på skjermen er, desto finere er kverningsgraden. Jo større verdien som vises på skjermen er, desto grovere er kverningsgraden.

MERK

Når du gjør endringer i kverningsgraden, vil den nye automatiske doseringstiden bli beregnet etter din neste tamping og oppdatert for doseringssyklusen etter det. Doseringsmengden beregnes og lagres

automatisk. To til tre ekstraksjoner kan være nødvendig for å kalibrere ekstraksjonen.

Ekstraksjon av espresso

- Som en veiledning vil espressoen begynne å renne etter 8–12 sekunder (infusjonstid), og konsistensen bør være som tynn honning.
- Hvis espressoen begynner å renne før 7 sekunder, har du enten underdosert filterkurven og/eller kvernen er stilt for grovt. Dette er en UNDER-EKSTRAHERT espresso.
- Hvis espressoen begynner å dryppe, men ikke renner etter 12 sekunder, har du enten overdosert filterkurven og/eller kvernen er stilt for fint. Dette er en OVER-EKSTRAHERT espresso.

En god espresso handler om å oppnå den perfekte balansen mellom sødme, syre og bitterhet.

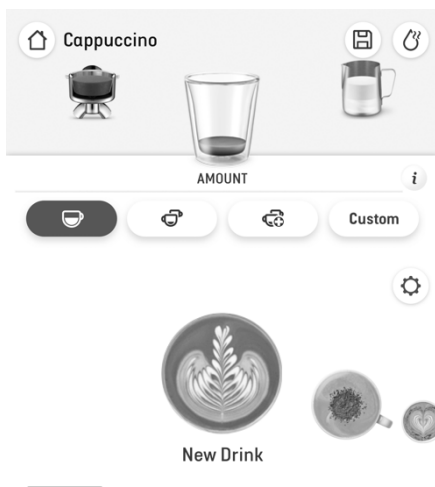
Smaken på kaffen vil avhenge av flere faktorer, som type kaffebønner, graden av brenning, friskhet, grovhet eller finhet på kverningen, og mengden av malt kaffe.

Eksperimenter ved å justere disse faktorene én om gangen for å oppnå smaken du foretrekker.

HVORDAN LEGGE TIL OG SLETTE TILPASSEDE DRIKKER

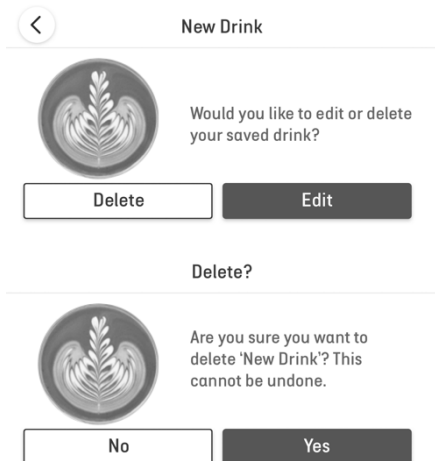
Legge til en ny drikk

Når du tilpasser en standarddrikk, trykk på diskikonet øverst til høyre på skjermen for å gi nytt navn og lagre nylig opprettede kaffeinnstillinger. Navngi den nye drikken med maksimalt 15 tegn. Hver opprettet drikk lagres i starten av drikkekarusellen.



Redigere eller slette en lagret drikk

Velg navnet på den lagrede drikken, trykk og hold kaffe-ikonet i tre sekunder, og velg deretter enten «Rediger» eller «Slett» på skjermen. Trykk på «Ja» for å bekrefte eller «Nei, avbryt» for å gå tilbake til drikkekarusellen.



INNSTILLINGER

For å gå inn i innstillingsmenyen, trykk på ikonet øverst til høyre på skjermen.

VEDLIKEHOLD

Rengjøre dampstaven

Dette vil vise hvordan man rengjør dampstaven for å fjerne eventuelle blokkeringer for bedre dampeytelse.

Rengjøring av bryggehode

Dette vil kreve Espresso rengjøringspulver og vil ta 10 minutter å fullføre.

Rengjøring av kvernen

Følg trinn-for-trinn-prosessen for å rengjøre kaffekvernen, slik at den fungerer optimalt og for å unngå mulige blokkeringer.

Avkalke

Avkalking forhindrer overflødig mineral- og kalkoppbygging. En popup-melding vil gi deg beskjed når det er tid for avkalking.

Skifte vannfilteret

For å sikre at maskinen bruker rent vann.

Innstillinger for drikk

Intelligent dosering

For å slå av eller på «Intelligent Dosing» som måler mengden og aktiverer den intelligente bryggekalibreringsfunksjonen.

Standardmelk

Liste over forskjellige typer melk og velg ønsket standardmelk.

Kaffeveiledning

Maskinen vil veilede deg på skjermen, steg for steg for å lage en ekte kaffe.

ANNET

Varsler

Liste over maskinens varslingsalarmer.

Veiledningstips

Slik slår du av og på veiledningsanimasjoner på drikkeskjermen.

Dato og tid

For å hjelpe med å stille inn dato og tid på maskinen.

Enheter

For å bytte mellom imperiale og metriske enheter.

Hjelp

Online hjelpeinformasjonsskjerm med QR-kode.

Språk

For å stille inn maskinens språk.

Demo-modus

For demonstrasjonssekvens av Barista Touch™ Impress på skjermen.

Om apparatet

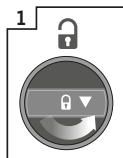
For å vise modellnummer og fastvareversjon for maskinen.

Tilbakestilling til fabrikkinnstilling

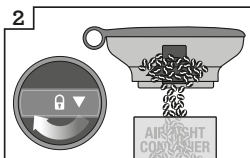
Bruk denne funksjonen for å tilbakestille alle programmerbare verdier til fabrikkinnstillingene og slette alle egendefinerte drikker.

JUSTERING AV DE KONISKE KVERNENE

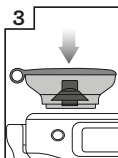
Noen typer kaffe kan kreve et bredere kverningsområde for å oppnå en ideell ekstraksjon eller brygging. En funksjon ved din Barista Touch™ Impress er muligheten til å utvide dette området ved hjelp av en justerbar øvre kvern. Vi anbefaler å gjøre kun én justering om gangen.



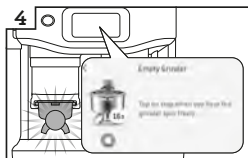
Unlock hopper



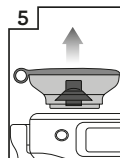
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



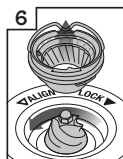
Align hopper into position



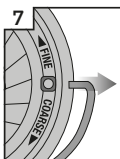
Run grinder until empty



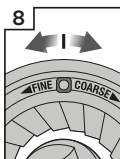
Remove hopper



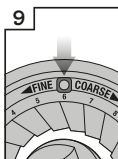
Remove upper burr



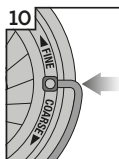
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



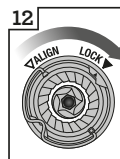
Align the number with the handle opening



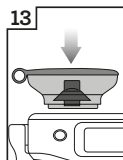
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



Check your extraction

PLEIE OG RENGJØRING

TILBEHØR

Maskinen er utformet for å fungere best mulig til sitt formål. Hvis maskinen ikke bruker et vannfilter, følg de anbefalte rengjøringsinstruksjonene for maskintilbehør for optimal maskinytelse. Unnlatelse av å rengjøre tilbehøret regelmessig kan påvirke maskinens pålitelighet eller levetid og kaffesmak.

MERK

De oppgitte anbefalingene for standard rengjøringsprodukter er basert på generell bruk. Individuelle resultater kan variere avhengig av bestemte forhold og personlige preferanser.

For optimal ytelse anbefaler Sage bruk av deres egne sertifiserte rengjøringsprodukter.

Metode

Rengjøringsanbefaling

Avkalkingsrengjøring

Regelmessig avkalking er essensielt på grunn av potensiell mineraloppbygging forårsaket av hardt vann. Denne opphopningen kan redusere bryggestrømmen, bryggetemperaturen, maskinens effekt og smak betydelig. Det anbefales sterkt å avkalke maskinen med 1-2 måneders mellomrom eller regelmessig, uavhengig av bruk av det medfølgende vannfilteret. For mer informasjon, se avsnittet AVKALKING.

Rengjøring av bryggehode

Gjennomspyling renser bryggehodet for harske kaffeoljer. Denne rengjøringsprosessen kan variere avhengig av maskinbruk. For en maskin som brukes daglig hjemme, anbefales det å gjennomspyle hver 2.-4. uke. For mer informasjon, se avsnittet RENGJØRING AV BRYGGEHODE.

Rengjøring av dampstav

Rengjøringsprosessen for dampstaven fjerner eventuelle melkerester, inkludert eksternt koagulerende melkeproteiner, som kan trekkes opp. Til tross for grundig tømning kan staven fortsatt samle opp rester. Rengjøringsfrekvensen kan variere avhengig av maskinbruk. Det anbefales generelt å rengjøre dampstaven hver 2.-4. uke. For mer informasjon, se avsnittet RENGJØRING AV DAMPSTAVEN.

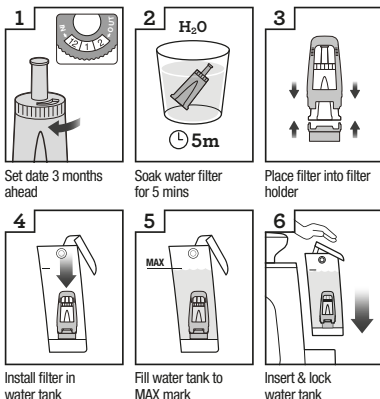
Rengjøring av kvernen

Rester fra kaffe kan bygge seg opp og stivne i kvernen, noe som kan redusere dens effektivitet og levetid. Det er best å rengjøre beholderen og kvernkammeret hver annen uke. For mørkbrenne bønner med høyere oljeinnhold er det viktig å rengjøre kvernen kvartalsvis. For mer informasjon, se avsnittet RENGJØRING AV KONISK KVERN.

FARGEBERØRINGSSKJERM

Hold berøringsskjermen tørr og ren for å sikre at maskinen fungerer som den skal.

ERSTATTE VANNFILTERET I VANNTANKEN



Det medfølgende vannfilteret hjelper til med å redusere risikoen for kalkavleiring i og på mange av de indre fungerende komponentene. Å bytte vannfilter hver tredje måned vil redusere behovet for å avkalke maskinen. Hvis du bor i et område med hardt vann, anbefales det å skifte ut vannfilteret oftere.

- Fjern filteret fra plastposen, og legg det i bløt i en kopp med vann i 5 minutter.
- Skyll filteret under kaldt rennende vann i 5 sekunder.
- Sett filteret inn i filterholderen.
- Still datobryteren 3 måneder frem.
- For å installere, trykk ned filteret for å låse det på plass.

MERK

For utskifting av vannfiltre, kontakt Sage kundeservicesenter eller besøk nettstedet vårt på www.sageappliances.com.

RENGJØRINGSSYKLUS

Det vil komme en melding når en rengjøringssyklus er nødvendig. Dette er en tilbakespylingssyklus og er uavhengig av avkalking. Følg instruksjonene på skjermen.

ADVARSEL

Etter regelmessig bruk kan vannhardhet forårsake mineraloppbygging i og på mange av de interne komponentene, noe som reduserer bryggeflyten, bryggetemperaturen, maskinens effektivitet og smaken på espressoen.

AVKALKING

Selv med det medfølgende vannfilteret, anbefales det å avkalke hvis det er kalkavleiring i vanntanken.

Gå til «Innstillinger» og velg «Avkalkingssyklus». Følg instruksjonene på skjermen.



MERK

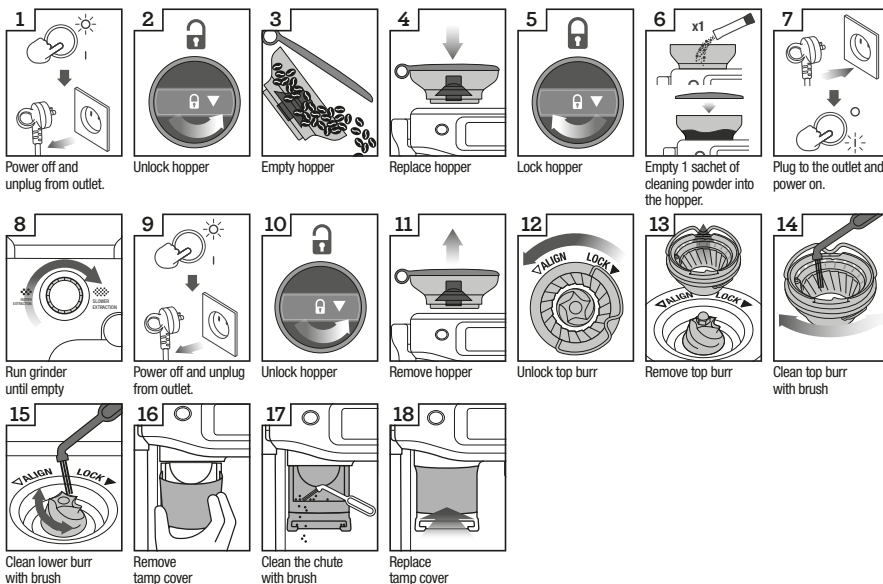
Sørg for at vannfilteret er fjernet fra vanntanken før du tilsetter avkalkingspulveret når du avkalke maskinen.

Mens rengjøringssyklusen er viktig for å holde bryggehodet rent for kaffeoljer, er avkalkingssyklusen essensiell for å sikre at maskinen holdes ren på innsiden og fri for mineralavleiring.

Ikke bruk flaskevann når du avkalke. De fleste flaskevann kan inneholde oppløst stoffer som kan etterlate avleiringer inne i maskinen.

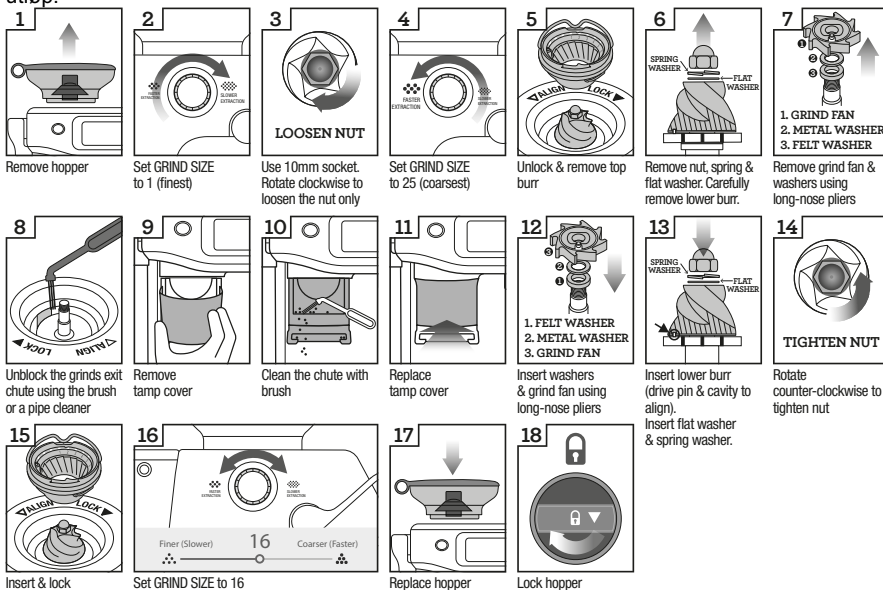
RENGJØRING AV KONISKE KVERNER

Regelmessig rengjøring bidrar til at kvernbladene oppnår jevne og konsistente kverneresultater.



AVANSERT RENGJØRING FOR DEN KONISKE KVERNEN

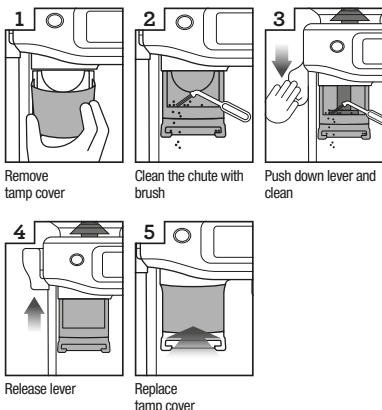
Dette trinnet er bare nødvendig hvis det er en blokkering mellom kvernbladene og kvernsens utløp.



ADVARSEL

Vær forsiktig da kvernbladene er ekstremt skarpe.

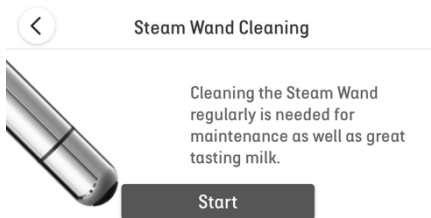
RENGJØRING AV TAMPESYSTEMET



- Fjern tampedekselet.
- Børst vekk støv eller kaffegrut fra tamperengjøringsbørsten og holderen.
- Trykk ned og hold spaken nede, bruk tamperengjøringsbørsten til å børste bort kaffegrut i og rundt tampen.
- Slipp sakte spaken opp igjen, og sørg for at rengjøringsbørsten er klar og ute av tampsystemets område.

RENGJØRING AV DAMPSTAVEN

- Dampstaven bør alltid rengjøres etter skumming av melk. Tørk av dampstaven med en fuktig klut.
- Hvis noen av hullene i spissen av dampstaven blir blokkert, kan det redusere skummingsevnen.
- Gå til «Innstillinger» > «Rengjøring av dampstav» og følg veiledningen på skjermen.



MERK

Hvis portafilteret er satt inn i bryggehodet, må du sørge for å la maskinen kjøle seg ned og deretter fjerne portafilteret før du slår på maskinen igjen.

RENGJØRE FILTERKURVENE OG PORTAFILTERET

- Filterkurvene og portafilteret bør skylles under varmt vann umiddelbart etter bruk for å fjerne alle rester av kaffeoljer.
- Hvis noen av hullene i filterkurven blir blokkert, bruk pinnen på enden av det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne blokkeringen av hullet/hullene.
- Hvis hullet/hullene fortsatt er blokkert, løs opp et rengjøringspulver i varmt vann og la filterkurven og portafilteret ligge i løsningen i ca. 20 minutter.
- Skyll grundig.

RENGJØRING AV BRYGGEHODET

Innsiden av bryggehodet og dusjristen bør tørkes av med en fuktig klut for å fjerne eventuelle malte kaffepartikler.

- Tøm dryppbrettet og sett det tomme dryppbrettet tilbake i maskinen.
- Plasser en filterkurv i portafilteret.
- Plasser gummiskiven på filterkurven.
- Tøm rengjøringspulveret for bryggehodet på gummiskiven.
- Sett portafilteret inn i bryggehodet.
- Trykk på bryggeikonet på skjermen for å bygge opp trykk i kurven.
- En suselyd vil høres når rengjøringsmiddelet kommer inn i brygggruppen og det tømmes i dryppbrettet.

RENGJØRING AV DRYPPBRETTET OG OPPBEVARINGSBRETTET

- Dryppbrettet bør fjernes, tømmes og rengjøres med jevne mellomrom, spesielt når dryppbrettet er fullt.
- Fjern risten fra dryppbrettet. Løft kaffekvernseparatoren og kast eventuell kaffegrut. Flottørindikatoren kan også fjernes fra dryppbrettet ved å trekke oppover for å frigjøre sidelåsene. Vask alle deler i varmt såpevann med en myk klut. Skyll og tørk grundig.
- Oppbevaringsbrettet (plassert bak dryppbrettet) kan fjernes og rengjøres med en myk, fuktig klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, pads eller kluter som kan skrape opp overflaten.

MERK

Alle deler bør rengjøres for hånd med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, pads eller kluter som kan skrape opp overflaten. Ikke rengjør noen av delene eller tilbehøret i oppvaskmaskinen.

RENGJØRING AV YTTERSIDEN OG KOPPVARMEREN

- Det yttersiden av maskinen og koppvarmeren kan rengjøres med en myk, fuktig klut. Poler med en myk, tørr klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, pads eller kluter som kan skrape opp overflaten.

OPPBEVARING AV MASKINEN

- Før oppbevaring, trykk AV/PÅ-knappen til AV, slå av ved strømuttaket og trekk ut kontakten. Fjern ubrukte bønner fra beholderen, rengjør kvernen, tøm vanntanken og dryppbrettet.
- Sørg for at maskinen er avkjølt, ren og tørr. Sett alle tilbehør på plass eller i oppbevaringsbrettet. Oppbevar stående. Ikke plasser noe oppå.

ADVARSEL

For å forhindre skade, ikke bruk alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring. Bruk en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel.

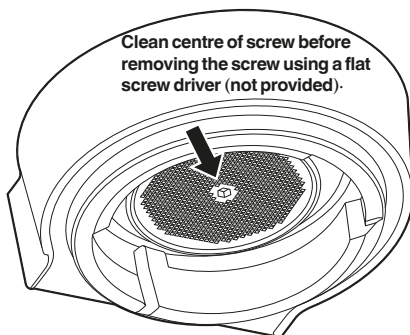
ADVARSEL

Ikke senk strømledningen, strømstøpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske. Vanntanken skal aldri fjernes eller tømmes helt under avkalking.

RENGJØRING AV DUSJRISTEN

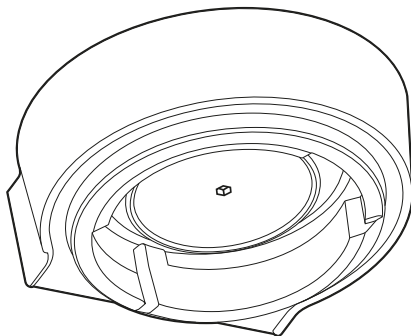
Over tid vil silikontetningen rundt dusjristen måtte byttes ut for å sikre optimal bryggeytelse.

1. Trykk på STRØM-knappen for å slå av maskinen og trekk ut ledningen fra stikkontakten.
2. Fjern vanntanken og dryppbrettet forsiktig, vær spesielt forsiktig hvis de er fulle.
3. Bruk et spyd eller lignende for å rengjøre midten av skruen for eventuelle kafferester.
4. Bruk en flat skrutrekker (ikke inkludert) for å skru ut. Vri mot klokken for å løsne skruen.



5. Når den er løsnet, fjern forsiktig skruen og dusjristen i rustfritt stål, og ta vare på dem. Merk deg hvilken side av dusjristen som vender nedover. Dette vil gjøre monteringen på nytt enklere. Vask dusjristen i varmt såpevann, og tørk deretter grundig.

Fjern silikontetningen med fingrene eller en langneset tang. Sett inn den nye tetningen, flat side først, slik at den ribbede siden vender mot deg.



6. Sett inn igjen spredningsplaten, deretter dusjristen, deretter skruen. Med fingrene, vri skruen med klokken i 2–3 omdreiningar og bruk en flat skrutrekker for å stramme til skruen er i flukt med dusjristen.
7. Sett inn dryppbrettet og vanntanken igjen.

MERK

Kontakt Sage kundeservice eller gå til www.sageappliances.com for erstatningssilikontetninger eller for råd.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	ENKEL LØSNING
Det renner ikke vann fra bryggehodet	• Vanntanken er tom.	• Fyll tanken.
	• Vanntanken er ikke satt inn ordentlig og låst på plass.	• Skyv vanntanken helt inn og lås luken.
Ikke varmt vann	• Vanntanken er tom.	• Fyll vanntanken.
Ingen damp	• Dampstaven er blokkert.	• Bruk nålen på enden av det medfølgende rengjøringsverktøyet. Hvis dampstaven fortsatt er blokkert, fjern spissen ved å bruke den integrerte skiftenøkkelen i rengjøringsverktøyet og legg den i bløt i varmt vann. Skru spissen tilbake på dampstaven ved å bruke den integrerte skiftenøkkelen i rengjøringsverktøyet.
MERK • Hvis portafilteret er satt inn i bryggehodet, må du sørge for å la maskinen kjøle seg ned og deretter fjerne portafilteret før du slår på maskinen igjen.		
Maskinen er PÅ men slutter å fungere		• Slå av maskinen. Vent i 60 minutter og slå maskinen på igjen. Ring Sage-forbrukerstøtte hvis problemet vedvarer.
Kaffen renner ut for raskt	• Kverningen av kaffen er stilt for grovt.	• Juster kverningsgraden til en lavere innstilling.
	• Ikke nok malt kaffe i filteret.	• Referer til 'Innstilling av kverningsgrad og dosering' under  funksjoner.
Kaffen er for kald	• Koppene er ikke forvarmet.	• Forvarm koppene.
	• Melken er ikke varmet nok (når du lager en melkebasert drikk).	• Sjekk valgt melketemperaturinnstilling.
Ingen crema	• Kaffebønnene er gamle.	• Bruk nybrente kaffebønner med en «Brent den»-dato og bruk mellom 5–20 dager etter den datoen.

Notater

Innehåll

Garanti	2
Sage® rekommenderar att sätta säkerheten först	2
Viktiga säkerhetsåtgärder	2
Komponenter	7
Tillbehör	8
Funktioner	9
Montering	10
Funktioner	11
Skötsel och rengöring	20
Felsökning	26

GARANTI

TVÅ ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i angivna områden i två år från inköpsdatum mot fel orsakade av fel i utförande och material. Under denna garantiperiod kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala alla felaktiga produkter (efter Sage Appliances eget gottfinnande). Alla lagstadgade garantirättigheter enligt tillämplig nationell lagstiftning kommer att respekteras och påverkas inte av vår garanti. För fullständiga villkor och anvisningar om hur man lämnar in ett garantianspråk, besök www.sageappliances.com

SAGE® REKOMMENDERAR ATT SÄTTA SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi designar och tillverkar konsumentprodukter med säkerheten för dig, vår uppskattade kund, främst i åtanke. Dessutom ber vi att du är försiktig när du använder elektriska apparater och följer dessa försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs alla anvisningar anvisningar och spara dem för framtida bruk.

- En nedladdningsbar version av detta dokument finns också på sageappliances.com.
- Ta bort och släng allt förpackningsmaterial på ett säkert sätt innan produkten tas i bruk för första gången.

- Se till att produkten är korrekt monterad före första användningen och rulla ut strömkabeln helt innan du börjar använda produkten.
- Innan du använder apparaten för första gången, kontrollera att din elförsörjning är densamma som visas på märketiketten på undersidan av apparaten (220–240 V ~ 50–60 Hz 1 430–1 700 W). Kontakta ditt lokala elbolag om du har några frågor.
- Installation av en jordfelsbrytare rekommenderas för att ge extra säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Säkerhetsbrytare med en märkström som inte överstiger 30 mA rekommenderas. Rådfråga en elektriker för professionell rådgivning.
- Undersök regelbundet strömkabeln, stickkontakten och apparaten efter eventuella skador. Om den upptäcks vara skadad på något sätt, sluta omedelbart att använda apparaten och returnera hela apparaten till närmaste auktoriserade Sage-servicecenter för undersökning, byte eller reparation.
- Låt inte strömkabeln hänga över kanten på en bänk eller ett bord. Låt inte strömkabeln vidröra heta ytor eller trassla ihop sig.
- Rör inte vid heta ytor. Se alltid till att apparaten har svalnat helt om den ska lämnas obevakad, rengöras, flyttas, monteras eller ställas undan för förvaring, eller när tillbehör byts ut. Stäng alltid av espressomaskinen genom att trycka på strömbrytaren till läge AV. Stäng av strömmen och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Barn får inte leka med apparaten. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används. Flytta inte apparaten medan den är i drift.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de förstår

riskerna med användningen. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn om de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Förvara apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

- För att eliminera kvävningsrisken för små barn måste skyddskåpan som sitter på stickkontakten bortskaffas på ett säkert sätt.
- Placera apparaten på en stabil, värme- och vattenbeständig, plan och torr yta på avstånd från bänkkanten och använd den inte på eller nära en värmekälla som en spishäll, ugn eller gashäll.
- Använd inte apparaten i ett slutet utrymme eller inuti ett skåp.
- Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaten. Användning av tillbehör som inte säljs eller rekommenderas av Sage® kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskada.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten för

något annat än dess avsedda ändamål. Använd inte i fordon eller båtar som är i rörelse. Använd inte utomhus. Felaktig användning kan orsaka personskada.

- Service ska endast utföras av en auktoriserad servicerepresentant.
- Felaktig användning av apparaten, felaktigt handhavande eller icke fackmannamässig reparation. I sådana fall är alla garantianspråk ogiltiga. Inga garantianspråk medges för några skador.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Var försiktig när du använder maskinen eftersom metallytor kan bli heta under användning. Värmeelementen har restvärme efter användning.
- För inte in fingrar i tamprännen när du trycker ned tampspaken.
- Öppna inte programmeringsporten – denna är endast avsedd för

auktoriserad
servicepersonal.

- Använd endast kvarnen om behållarens lock sitter på plats. Håll fingrar, händer, hår, kläder och redskap på avstånd från behållaren under drift.
- Fyll inte vattenbehållaren med varmt vatten.
- Använd aldrig apparaten utan vatten i vattenbehållaren.
- Torka av ytan med en mjuk, polera med en mjuk och torr trasa.. Håll apparaten och tillbehören rena. Följ de tillhandahållna rengöringsanvisningarna.
- Alkoholbaserade recept på cocktaildrycker är avsedda att endast användas av ansvariga vuxna i laglig ålder för alkohol i deras respektive land och/eller stat och/eller provins. Använd recepten klokt och ansvarsfullt.
- Se till att portafiltret är ordentligt insatt och säkrat i bryggghuvudet innan du startar bryggningen. Ta aldrig bort portafiltret under bryggningsprocessen. Underlåtenhet att följa

denna instruktion kan leda till brännskador av het ånga eller hett kaffe.

VAR FÖRSIKTIG!

För att förhindra skador på apparaten får alkaliska rengöringsmedel inte användas vid rengöring. Använd i stället en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR VATTENFILTER

- Filterpatronen ska hållas utom räckhåll för barn.
- Förvara filterpatroner på en torr plats och i originalförpackningen.
- Skydda patronerna från värme och direkt solljus.
- Använd inte skadade filterpatroner.
- Öppna inte filterpatronerna.
- Vid längre bortovaro ska du tömma vattenbehållaren och byta ut patronen.

MEDDELANDE TILL KUNDER ANGÅENDE MINNESLAGRING

Observera att för att bättre kunna ge service till våra kunder har ett internminne byggt in i din apparat. Denna

minneslagring består av ett litet chip som samlar in viss information om din apparat som användningsfrekvens och hur din apparat används. Om din apparat returneras för service, gör informationen som samlats in från chipet det möjligt för oss att snabbt och effektivt serva din apparat.

Den insamlade informationen fungerar också som en värdefull resurs för att bättre tillgodose våra kunders behov vid utveckling av framtida apparater. Chipet samlar inte in någon information om de individer som använder produkten eller hushållet där produkten används. Om du har några frågor angående minneslagringschipet kan du kontakta oss på privacy@sageappliances.com



Symbolen som visas indikerar att denna apparat inte ska kastas med vanligt hushållsavfall. Den ska tas till en lokal återvinningscentral avsedd för detta ändamål eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst. För mer information, kontakta ditt lokala kommunkontor.



För att skydda mot elektriska stötar får du inte sänka ned strömkabeln, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Energisparfunktion



Denna apparat har en energisparfunktion. En viss tid efter din senaste

användning eller manövrering av något reglage går apparaten automatiskt in i energisparläge. I detta läge förbrukar apparaten mindre energi om den är ansluten till ett påslaget eluttag. För att spara energi, stäng av eluttaget eller dra ut apparatens stickkontakt ur eluttaget om den inte används. För mer information, se informationen på nätet genom att skanna QR-koden*.

* QR-koden aktiveras först efter 2025-09-05

**ENDAST FÖR
HUSHÅLLSBRUK
SPARA DESSA
INSTRUKTIONER**



KOMPONENTER

- A. 340 g bönbehållare
- B. Pekskärm
- C. Strömbrytare
- D. Tampspak
- E. Justeringsvred för malningsgrad
- F. Avtagbart tamplock
- G. Kvarnhållare
- H. Brygg huvud
- I. Hetvattenpip
- J. 54 mm portafilter i rostfritt stål

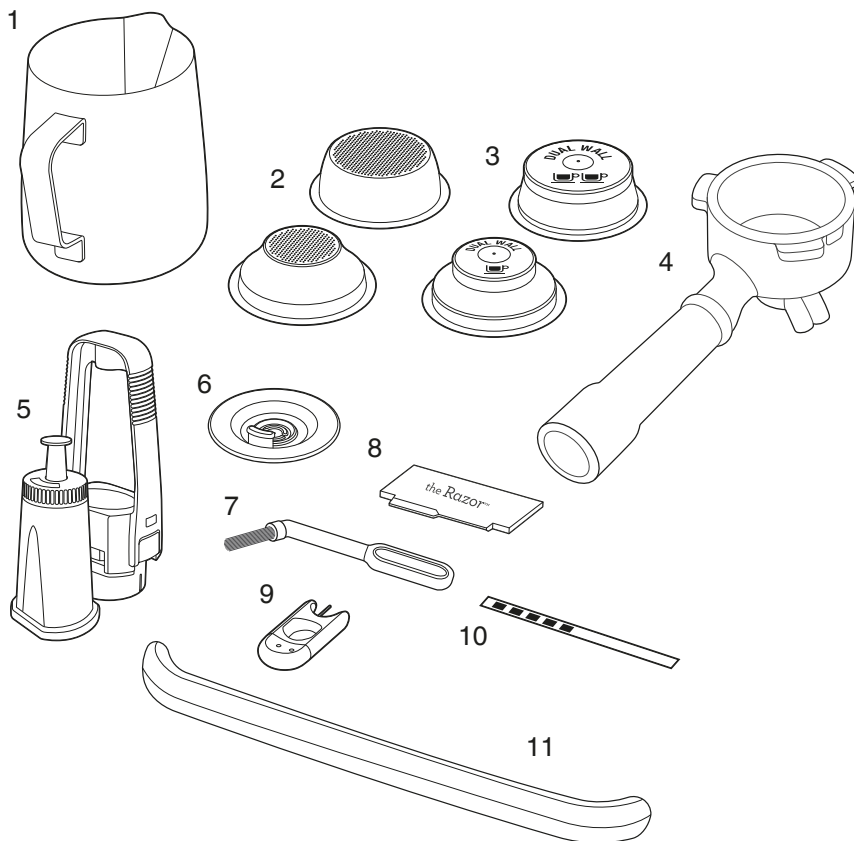
- K. Ångstav
- L. Droppbricksgaller
- M. Mjölkt temperatursensor
- N. Droppbricka

VISAS INTE

- 2 L avtagbar vattenbehållare
- Verktygsförvaringsbricka
- Strömkabelförvaring

Märkdata:

220–240 V ~ 50–60 Hz 1 430–1 700 W



TILLBEHÖR

*Filterkorg med enkel vägg för två koppar medföljer installerad i portafiltret.

1. Mjölkkanne i rostfritt stål
2. Filterkorgar med enkel vägg för en och två koppar*
Används för malning av färska hela kaffeböner.
3. Filterkorgar med dubbel vägg för en och två koppar
Används för förmalt kaffe.
4. 54 mm portafilter i rostfritt stål
5. Vattenfilterhållare med filter
6. Rengöringsskiva
7. Rengöringsborste
8. The Razor™-precisionsverktyg för dosjustering
9. Rengöringsverktyg för ångstavens spets
10. Testremsa för vattenhårdhet
11. Droppbrickslock
(ingår endast till maskiner i färg)

FUNKTIONER

SNABB UPPVÄRMNING

Innovativt värmesystem ger optimal extraktionstemperatur på bara tre sekunder.

40 mm KONISK PRECISIONSKVARN

Konisk precisionskvarn maximerar den malda kaffeytan för en fyllig espressosmak.

BARISTAVÄGLEDNING STEG-FÖR-STEG

Svep och välj från dryckesmenyn. Få vägledning genom hela processen för att brygga en perfekt kopp kaffe. Justera shotvolym, mjölkskumning eller mjölktemperatur och spara sedan som din personliga favorit.

JUSTERBAR MALNINGSGRAD

Inställningar av malningsgraden för espresso från fin till grov för optimal extraktion.

JUSTERBAR MALNINGSMÄNGD

Justera mängden färskalet kaffe som doseras i filterkorgen för att passa malningens finhet eller grovhet.

PID-TEMPERATURKONTROLL

Elektronisk PID-temperaturkontroll för ökad temperaturstabilitet.

SPECIALUTFORMAD HETVATTENPIP

Hetvattenpip för att brygga long black, te samt förvärma koppar.

MINDRE SPILL

Portafiltret håller sig säkert i samma position när du maler, doserar och packar, vilket minskar eventuellt spill av malet kaffe på droppbrickan och bänkskivan.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCKSYSTEM

Förenklar stegen som krävs för att mala, dosera och tampa för att skapa en imponerande puck. Mindre spill. Mindre ansträngning.

Precisionsmätning justerar automatiskt nästa dos

Malningsmåtten som visas på skärmen indikerar när rätt nivå har uppnåtts och systemet kommer automatiskt ihåg justeringen för nästa dos.

Korrekt dosnivå beräknas baserat på uppmätt malningsmängd.

Assisterad tampning med en 7° baristavridning

Exakt 10 kg tryck med en professionell 7 graders baristavridning för en enhetlig puck.

KALLT KAFFE

Kallbryggt kaffe

Bryggning vid lägre temperaturer minskar sura smaknoter som värme kan framkalla. Detta skapar en mjuk och mild smakprofil som kan avnjutas för sig eller utgöra basen i dina kallbryggningsexperiment!

Kallextraherad espresso

Extraktion vid lägre temperatur ger en crema-toppad espresso med fyllig smak utan de tunga smaknoterna. Funktionen för kallextraherad espresso behåller den klassiska fylligheten samtidigt som den har en mjukare och lättare smakprofil.

AUTOMATISK HANDSFREE MJÖLKSKUMNING

Skummar automatiskt mjölk till vald temperatur och stil från silkeslen latte till krämig cappuccino. Välj din föredragna mjölktyp för att optimera dina mjölkresultat för komjölk respektive mandel-, soja- och havredryck. Automatisk rengöring tar bort

mjölkrester från ångstaven när skumningen är klar.

MONTERING

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Maskinförberedelse

Ta bort och släng alla etiketter och allt förpackningsmaterial som är fäst på din espressomaskin.

Kontrollera att du har packat upp alla delar och tillbehör ur lådan innan du slänger förpackningen.

Ta bort vattenbehållaren som finns på baksidan av maskinen genom att dra i vattenbehållarens handtag.

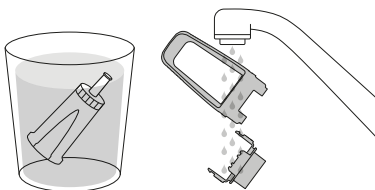
Rengör alla delar och tillbehör (vattenbehållare, portafilter, filterkorg, kanna) med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant.

OBS!

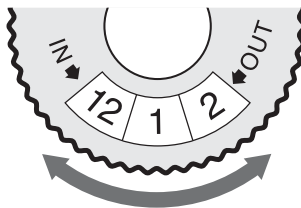
För maskiner i färg ingår droppbricksskydd. KASTA INTE BORT DET.

INSTALLATION AV VATTENFILTRET

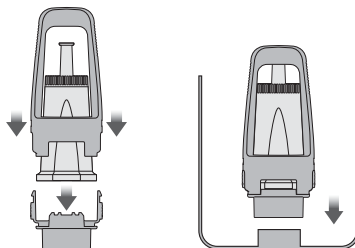
- Ta ut vattenfiltret och filterhållaren ur plastpåsen.
- Blötlägg filtret i kallt vatten i 5 minuter.
- Skölj filterhållaren i kallt vatten.



- Ställ in påminnelse för vilken månad filterbyte ska utföras. Vi rekommenderar att filtret byts var tredje månad.



- Sätt in filtret i de två delarna av filterhållaren.
- För att installera den monterade filterhållaren i vattenbehållaren, rikta in basen på filterhållaren med adaptorn inuti vattenbehållaren. Tryck ned för att låsa på plats.



OBS!

Att byta vattenfiltret var tredje månad kommer att minska behovet av att avkalka maskinen. Filter kan köpas på www.sageappliances.com

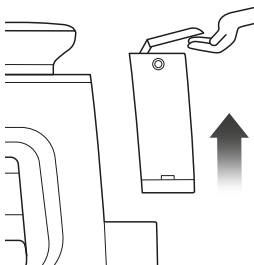
OBS!

Om vattenhårdenheten är antingen 4 eller 5 vid test rekommenderar vi starkt att du byter till en alternativ vattenkälla. Filtretrat vatten kommer att förlänga både livslängden på ditt inbyggda filter och dina avkalkningsintervaller samt överlägsen smak. Se till att testa vattenhårdenheten hos den alternativa vattenkälla du har valt och ange den i maskinen. Undvik att använda överfiltretrat vatten, såsom RO-vatten, om inte mineraler tillsätts till det slutliga vattnet. Använd aldrig destillerat vatten, eller vatten med inget eller lågt mineralinnehåll eftersom detta kommer att påverka kaffets smak.

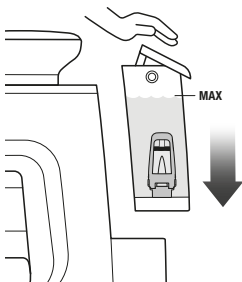
FUNKTIONER

Påfyllning av vattenbehållaren

- Se till att behållaren är låst på plats.
- Se till att vattenfiltret är korrekt monterat inuti vattenbehållaren.
- Använd handtaget på toppen av vattenbehållaren för att lyfta av vattenbehållaren från maskinen.



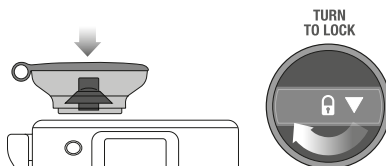
- Fyll vattenbehållaren med kallt dricksvatten upp till MAX-markeringen som anges på sidan av vattenbehållaren.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren på maskinen, tryck ned för att säkerställa att den är korrekt placerad och fastgjord i maskinen.



OBS!

Om vattennivån i vattenbehållaren är under miniminivån (MIN) kommer espressomaskinen inte att fungera.

Fästa behållaren



- Sätt bönbehållaren på plats ovanpå maskinen.
- Vrid vredet för att låsa behållaren på plats.
- Fyll behållaren med färska bönor.

TIPS

Vi rekommenderar 100 % arabicabönor av hög kvalitet med ett "Rostat den"-datum stämplat på påsen, inte ett "Bäst före"-datum eller ett datum för "Sista förbrukningsdag". Kaffebönor ska helst användas inom 5–20 dagar efter "Rostat den"-datumet. Gammalt kaffe kan rinna för snabbt ut ur portafiltrets pipar och smaka bittert och vattnigt.

OBS!

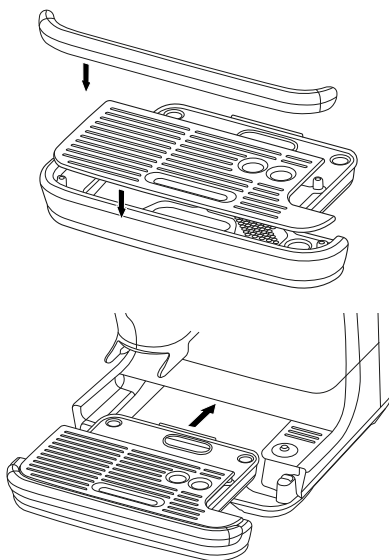
Denna maskin är endast avsedd för hela rostade kaffebönor. Undvik att mala gröna orostade och underrostade kaffebönor. Dessa har hög densitet och är inte tillräckligt spröda för att köras genom en kvarn med malverk. Detta kommer att skada eller förstöra kvarnar med malverk, och kan till och med utgöra en säkerhetsrisk.

Fästa droppbrickan

- Placera droppbricksgallret ovanpå droppbrickan.
- För maskiner i färg fästs droppbrickans skyddskåpa på droppbrickan.
- För in droppbrickan i maskinen.

OBS!

Användning av droppbrickans skyddskåpa är valfritt. Men observera att användning av droppbrickans kåpa kan skydda din droppbricka mot bucklor och repor.



ALLMÄN ANVÄNDNING

- Kontrollera att vattenbehållaren är fylld med kallt kranvatten upp till maxmarkeringen.
- Anslut strömkabeln till eluttaget.
- Tryck på strömbrytaren.
- Följ instruktionerna på skärmen som vägleder dig genom inställningarna för första användning.

DRYCKESVAL

Svep och välj din dryck.



OBS!

Håll pekskärmen torr och ren för att säkerställa att maskinen fungerar korrekt.

DRYCKESSKÄRM

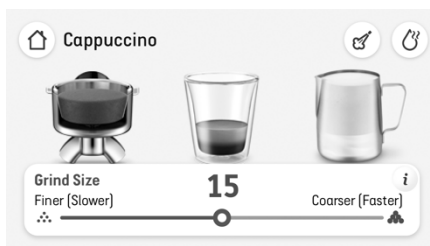
På denna skärm kan du anpassa din dryck genom att trycka på dryckesvalet på skärmen.



- A. Hemikon
- B. Vald dryck
- C. Hett vatten
- D. Malning/dos = tryck på ikonen under portafiltret för att justera malningsinställningarna.
- E. Bryggning = tryck på ikonen under kaffeglaset för att justera brygginställningarna.
- F. Mjölkskum = tryck på ikonen under mjölkkanan för att justera mjölkinställningarna.

STÄLLA IN MALNINGSGRAD OCH DOSERING

- Justera malningsgraden genom att använda vredet på sidan av maskinen.



- Följ skärmens instruktioner för att välja önskad "Filterkorgstorlek".
- Tryck på bilden av ett portafilter för att starta malningen och låta nymalet kaffe fylla portafiltret.



- Malningen kommer att stoppas automatiskt.

INSTÄLLNING AV INTELLIGENT BRYGGNING

Inställning av intelligent bryggning är en funktion som hjälper till att uppnå ett bra kaffeextraktionsintervall genom att vägleda användaren genom kvarnens inställningsprocess.

När den har slutförts kan du njuta av en balanserad kaffeshot.

Från denna punkt kan du justera malningsgraden ytterligare och experimentera för att passa din stil.

Det rekommenderas att använda denna funktion vid byte av bönor, eller när för snabba eller för långsamma aviseringar visas på skärmen.

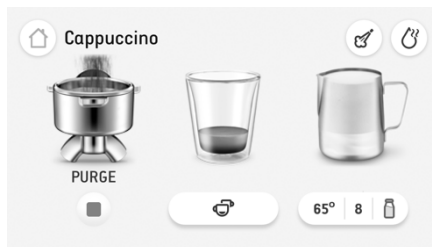
Hitta Inställning av intelligent bryggning i Inställningsmenyn under Dryckesinställningar.

MANUELL KVARNRENGÖRING

Om maskinen inte har använts på ett tag rekommenderas det för bästa kafferesultat att rensa eventuella gamla bönrester som har malts och lämnats kvar i kvarnens ränna.

För att rensa kvarnen: tryck och håll ned malningsknappen i två sekunder, och kör i cirka 5 sekunder.

För att stoppa rensningen, tryck på stoppknappen. Rensningen av kvarnen kommer att stoppas automatiskt efter 30 sekunder om stoppknappen inte trycks in.



ASSISTERAD TAMPNING

- När malningsprogrammet är klart är maskinen redo att tampa.



- Tryck ned spaken till ändpositionen. Detta kommer att tampa det malda kaffet i portafiltret med ett konsekvent tampingstryck. Genom att trycka ned spaken långsamt och konsekvent kan du förbättra puckens utseende.
- Släpp spaken långsamt uppåt till startpositionen efter tamping.
- Upprepa tampningen enligt beskrivningen ovan två gånger.

OBS!

Skärmen kommer att indikera om tampningen eller doseringen är låg, idealisk eller hög.

HUR KORRIGERAR MAN EN UNDER- ELLER ÖVERDOSERING?

En under- eller överdosering kan inträffa när färska bönor fylls på i behållaren, när kaffebönorna har blivit gamla, när en annan typ av kaffeböna används eller om en ändring görs av malningsgraden.

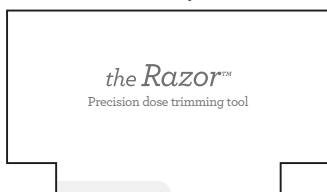
Vad ska man göra när dosnivån är under den ideala mittlinjen?

- När dosen är under den ideala mittlinjen kommer maskinen att indikera och beräkna "Lite till". Tryck på bilden av ett portafilter på skärmen för att lägga till lite mer kaffe, följ instruktionerna på skärmen och slutför en tampning för en uppdaterad dosnivåavläsning.
- När den perfekta dosnivån uppnåtts kommer maskinen automatiskt att uppdatera den automatiska doseringstiden för nästa program.

Vad ska man göra när dosnivån är över den ideala mittlinjen?

- När dosen är över den ideala mittlinjen ska portafiltret tas ut ur hållaren.
- Använd the Razor Trimming Tool. (se avsnittet Justera dosen).
- Maskinen kommer att beräkna hur mycket den automatiska malningstiden ska minskas och tillämpa detta för nästa program.

ÖVERDOSERING (JUSTERA DOSEN)



The Razor™ precisionsverktyg för dosjustering låter dig justera pucken till rätt nivå för en enhetlig extraktion.

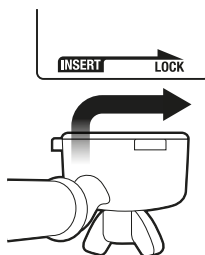
Sätt in the Razor™ i filterkorgen tills redskapets kanter vilar på filterkorgens kant. Bladet på doseringsredskapet ska tränga igenom ytan på det tampade kaffet.

Vrid doseringsredskapet the Razor™ fram och tillbaka medan du håller portafiltret i en vinkel över kaffesumpsbehållaren för att ta bort överflödigt kaffe.



Sätta in portafiltret

Placera portafiltret under bryggghuvudet så att handtaget är i linje med INSERT-positionen. För in portafiltret i bryggghuvudet och vrid mot mitten tills du känner ett motstånd.



ESPRESSOEXTRAKTION

- Välj en visning av bryggalternativ på skärmen.
- Välj kaffestorlek: Enkel (ca 30 ml), dubbel (ca 60 ml) eller dubbel+ (ca 90 ml).
- Välj Anpassa och skjut och dra punkten för att öka eller minska kaffemängden.
- Tryck på kaffekoppsbilden på skärmen för att starta extraktionen.
- Tidsinställningarna är förinställda men kan anpassas.



MANUELL ÅSIDOSÄTTNING

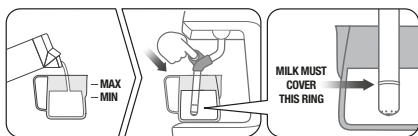
Tryck på och håll in kaffebilden (ca två sekunder) för att gå in i manuell extraktionsläge. Tryck på kaffebilden för att starta extraktionen, tryck på kaffebilden igen för att stoppa extraktionen.

OBS!

- Mängden espresso som extraheras i koppen kommer att variera beroende på dina inställningar av malningsgrad och malningsmängd.
- Att trycka på kaffebilden under en förinställd shotvolym kommer att stoppa extraktionen omedelbart.
- För optimal smak när du använder filterkorg för EN KOPP bör du extrahera ca 30 ml. När du använder en filterkorg för TVÅ KOPPAR, bör du extrahera ca 60 ml.

MJÖLKSKUMNING

Olika märken och mjölkalternativ kommer att ge olika texturer. För bästa skumningsresultat rekommenderas användning av standardmjölk när du använder komjolk och användning av mjölk av baristatyp vid användning av växtbaserade drycker. Du kan behöva justera skumnivån därefter. Börja med kall mjölk. Fyll mjölkkanan upp till under pipen. Lyft ångstaven och för ned den i mjölkkanan. Sänk ångstaven och se till att den är helt nere. Mjölkkanan bör vila mot mjölktemperatursensorn som finns på droppbrickan och ångstavens spets bör vara nedsänkt. Kontrollera även att mjölken täcker ringen runt ångstavens spets.



OBS!

Kontrollera bilden på skärmen för rätt placering av mjölkkanan.

Tryck på ikonen under bilden av en mjölkkanan för att justera mjölktemperaturen, nivån av mjölkskum eller ändra ditt

mjölkalternativ: komjolk, mandel, havre eller soja.

För att starta, tryck på bilden av en "mjölkkanan". Skärmen kommer att visa mjölkens temperatur när den värms upp.

TIPS

För alla mjölkbaserade drycker

- Brygg kaffet först och sätt mjölkskumningen på kö.
- Skumma mjölken först och sätt kaffebruggningen på kö.



Mjölkskumningen stoppas automatiskt när den valda mjölktemperaturen har uppnåtts.

Lyft ångstaven för att ta bort mjölkkanan. Torka av staven och spetsen med en ren fuktig trasa. Sänk ångstaven till den nedre positionen så kommer ångstaven att rengöras automatiskt.

MANUELL MJÖLKSKUMNING

Automatisk mjölkskumning och automatisk avstängning är inaktiverade i manuell mjölkskumningsläge. Börja med kall mjölk. Fyll mjölkkanan upp till under pipen. Lyft ångstaven och för in mjölkkanan under ångstaven. Håll mjölkkanan i en vinkel.

Börja skumma genom att trycka på bilden av en mjölkkanan på skärmen. När skumningen är klar och kannan är varm att bekvämt röra vid, tryck på bilden av en mjölkkanan på skärmen för att stoppa.

Torka av staven och spetsen med en ren fuktig trasa. Sänk ångstaven till den nedre positionen så kommer ångstaven att rengöras automatiskt.

VAR FÖRSIKTIG! RISK FÖR BRÄNNSKADOR

Trycksatt ånga kan fortfarande släppas ut, även efter att maskinen har stängts av. Barn måste alltid hållas under uppsikt.

OBS!

- När maskinen skapar ånga kan ett pumpande ljud höras. Detta är pumpens normala funktion.
- Använd uteslutande den rostfria mjölkkanan som ingår i paketet för att skumma mjölk. Användning av behållare av glas eller plastmaterial för att skumma mjölk kan leda till överhettning av mjölken eller farliga förhållanden.

ANVÄNDA HETVATTEN

Maskinen har en specialutformad hetvattenpip. Funktionen HETVATTEN kan användas för att förvärma koppar eller tillsätta hett vatten manuellt. För att starta och stoppa hetvattnet, tryck på ikonen "Hetvatten" på skärmen.

Gränsen för hetvatten är cirka 90 sekunder. Beroende på storleken på din kopp kan du behöva trycka på knappen "Hetvatten" för att stoppa upphållningen.

OBS!

Det är inte möjligt att använda hetvattenpipen och ångstaven när espresso extraheras.

Kör hetvatten före eller efter att espresson extraheras.



VARNING!

Temperaturen på den fyllda koppen är cirka 75 °C–90 °C (167 °F–194 °F). Var försiktig vid hantering av heta drycker.

TIPS

Värma din kopp eller ditt glas

En varm kopp hjälper till att bibehålla kaffets optimala temperatur. Förvärm din kopp genom att skölja den med hett vatten från hetvattenutloppet och placera den på koppvärmarbrickan.

Värma portafiltret och filterkorgen

Ett kallt portafilter och en kall filterkorg kan sänka extraktionstemperaturen tillräckligt för att avsevärt påverka kvaliteten på din espresso. Säkerställ alltid att portafiltret och filterkorgen är förvärmade med hett vatten från hetvattenpipen före första användning.

OBS!

Torka alltid portafiltret och filterkorgen torra innan du doserar med malet kaffe eftersom fukt kan uppmuntra "kanalisering" där vatten passerar förbi det malda kaffet under extraktion.

FILTERKORGAR

Denna maskin inkluderar både filterkorg med enkel vägg och dubbel vägg för en och två koppar.

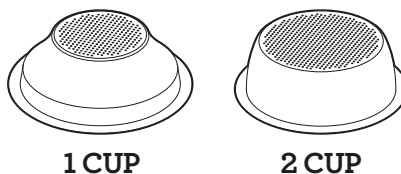
Använd filterkorgen för en kopp när du brygger en kopp och filterkorgarna för två koppar när du brygger två koppar eller en starkare enkel kopp eller en mugg.

De medföljande filterkorgarna är avsedda för malet kaffe:

Filterkorg för en kopp = 8–11 g

Filterkorg för två koppar = 16–19 g

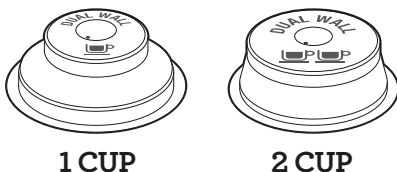
Filterkorg med enkel vägg



Filterkorg med enkel vägg bör användas när du malar färska hela kaffeböner.

Dessa låter dig experimentera med malning och dosering för att skapa en mer balanserad espresso.

Filterkorg med dubbel vägg

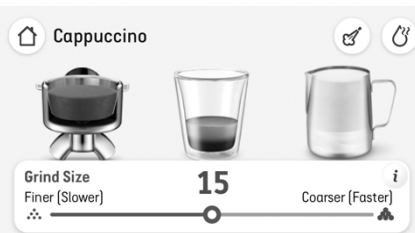


Filterkorgar med dubbel vägg bör användas när du använder förmalt kaffe och äldre bönor som är äldre än 30 dagar efter rostningsdatumet.

Dessa reglerar trycket och hjälper till att optimera extraktionen oavsett malning, dos eller färskhetsgrad.

MALNING AV KAFFE

Justera malningsgraden



Malningsgraden påverkar vattenflödet genom kaffet i filterkorgen och smaken på espresson. När du ställer in malningsgraden bör den vara fin men inte för fin och pulveraktig.

För att justera malningsgraden, vrid malningsvredet mot baksidan av maskinen för att göra den grövre, eller vrid vredet mot framsidan av maskinen för att göra den finare alternativt svep punkten på skärmen till vänster för en finare malning eller till höger för en grövre malning. Ju lägre värde som visas på skärmen, desto finare malningsgrad. Ju större värde som visas på skärmen, desto grövre malningsgrad.

OBS!

När du gör ändringar i malningsgraden kommer den nya automatiska doseringstiden att beräknas efter din nästa tampning och uppdateras för doseringsprogrammet därefter. Dosmängden beräknas och lagras automatiskt. Två till tre extraktioner kan krävas för att kalibrera extraktionen.

Espressoextraktion

- Som regel kommer espresson att börja rinna efter 8–12 sekunder (infusionstid) och bör ha konsistensen av droppande honung.
- Om espresson börjar rinna före sju sekunder har du antingen underdoserat filterkorgen och/eller så är malningsgraden för grov. Detta är en UNDEREXTRAHERAD shot.
- Om espresson börjar droppa men inte flödar efter 12 sekunder har du antingen överdoserat filterkorgen och/eller så är malningsgraden för fin. Detta är en ÖVEREXTRAHERAD shot.

En fantastisk espresso handlar om att uppnå den perfekta balansen mellan sötma, syra och bitterhet.

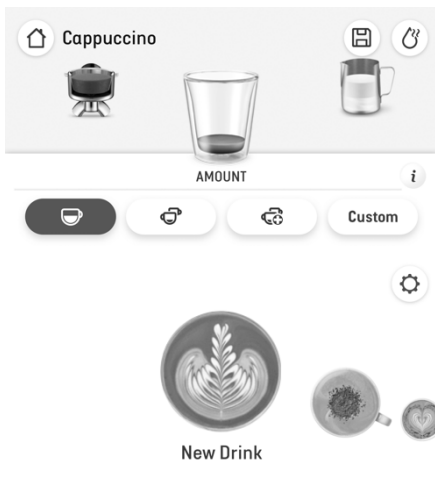
Smaken på ditt kaffe beror på många faktorer, såsom typen av kaffebönor, rostningsgrad, färskhet, hur grovt eller finmalet det är och på dosen av malet kaffe.

Experimentera genom att justera dessa faktorer en i taget för att uppnå smaken du föredrar.

LÄGG TILL OCH TA BORT ANPASSADE DRICKER

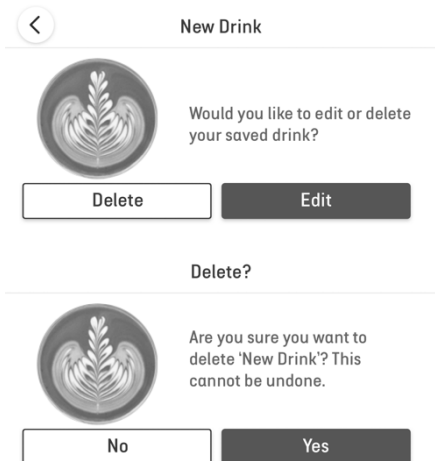
Lägga till en ny dryck

När du anpassar en standarddryck, tryck på skivikonen uppe till höger på skärmen för att byta namn och spara de nyss skapade kaffeinställningarna. Namnge den nya drycken med maximalt 15 tecken. Varje skapad dryck sparas i början av dryckvisningen.



Redigera eller ta bort en sparad dryck

Välj namnet på den sparade drycken och tryck och håll kaffebilden i tre sekunder och välj antingen "Redigera" eller "Ta bort" från skärmen. Tryck "Ja" för att bekräfta eller "Nej, avbryt" för att återgå till skärmen för val av dryck.



INSTÄLLNINGAR

För att gå in i inställningsmenyn, tryck på ikonen uppe till höger på skärmen.

UNDERHÅLL

Rengöring av ångstaven

Detta visar hur man rengör ångstaven för att ta bort eventuella blockeringar för bättre ångfunktion.

Rengöring av brygg huvud

Detta kommer att kräva espressorengöringspulver och kommer att ta 10 minuter att slutföra.

Rengöring av kvern

Följ steg-för-steg-processen för att rengöra kvarnen för att hjälpa kvarnen att fungera optimalt och undvika möjliga blockeringar.

Avkalkning

Avkalkning förhindrar ansamling av mineral- och kalkavlagringar. Ett popup-meddelande kommer att meddela dig när det är dags för avkalkning.

Byte av vattenfilter

För att säkerställa att maskinen använder rent vatten.

Inställningar för dryck

Smart dosering

För att slå på eller av "Intelligent dosering" som mäter dosen och aktiverar den intelligenta funktionen för bryggkalibrering.

Standardmjölk

Lista över olika typer av mjölk och välj önskad mjölkstandard.

Kaffehandledning

Maskinen kommer att vägleda dig på skärmen steg för steg i att göra en riktig kopp kaffe.

ÖVRIGT

Meddelanden

Lista över maskinens meddelandevarningar.

Vägledningstips

Slå på och av animationerna med vägledningstips på dryckesskärmen.

Datum och tid

Hjälp vid inställning av datum och tid på maskinen.

Enheter

Växla mellan brittiska och metriska måttenheter.

Hjälp

Skärm med onlinehjälsinformation med QR-kod.

Språk

Ställ in maskinens språk.

Demoläge

Demonstration av Barista Touch™ Impress på skärmen.

Om apparaten

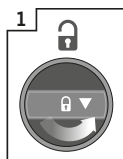
Visar maskinens modellnummer och firmware-version.

Fabriksåterställning

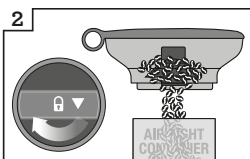
Använd denna funktion för att återställa alla programmerbara värden till fabriksinställningarna och radera alla anpassade drycker.

JUSTERA DEN KONISKA KAFFEKVARNEN

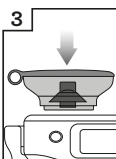
Vissa typer av kaffe kan kräva ett större malningsintervall för att uppnå en idealisk extraktion eller bryggnig. En funktion hos din Barista Touch™ Impress är möjligheten att utöka detta intervall med ett justerbart övre malverk. Vi rekommenderar att endast utföra en justering åt gången.



Unlock hopper



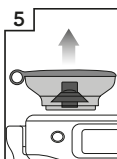
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



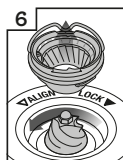
Align hopper into position



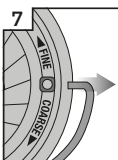
Run grinder until empty



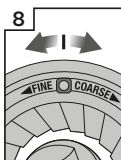
Remove hopper



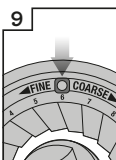
Remove upper burr



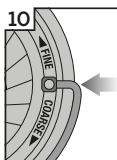
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



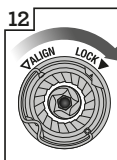
Align the number with the handle opening



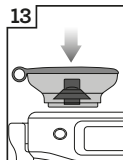
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



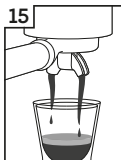
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



Check your extraction

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

TILLBEHÖR

Maskinen är konstruerad för att fungera optimalt för sitt ändamål. Om maskinen inte används med ett vattenfilter, följ de rekommenderade rengöringsinstruktionerna för maskintillbehör för optimal maskinprestanda. Underlåtenhet att rengöra tillbehören regelbundet kan påverka maskinens tillförlitlighet eller livslängd samt kaffets smak.

OBS!

De tillhandahållna rekommendationerna för standardrengöringsprodukter grundas på allmän användning. Individuella resultat kan variera beroende på specifika förhållanden och personliga preferenser.

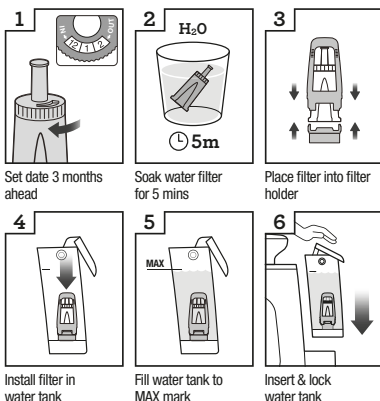
För optimal prestanda rekommenderar Sage att använda företagets egna certifierade rengöringsprodukter.

Metod	Rengöringsrekommendation
Avkalkningsrengöring	Regelbunden avkalkning är nödvändig på grund av den potentiella mineraluppsamlingen som orsakas av hårt vatten. Ansamlingen kan avsevärt minska bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens effekt och smaken. Det rekommenderas starkt att maskinen avkalkas varje eller varannan månad eller regelbundet, oavsett om det medföljande vattenfiltret används eller inte. För mer information, se avsnittet AVKALKNING.
Rengöring av brygg huvudet	Backspolning rengör brygg huvudet från härskna kaffeoljor. Rengöringsprocessen kan variera beroende på maskin användning. För en maskin som används dagligen hemma rekommenderas en backspolning varannan till var fjärde vecka. För mer information, se avsnittet RENGÖRING AV BRYGGHUVUDET.
Rengöring av ångstaven	Rengöringsprocessen för ångstaven tar bort eventuella mjölkrester, inklusive utvändiga koagulerade mjölkproteiner, som kan dras upp. Trots noggrann rengöring kan det fortfarande ansamlas rester på staven. Rengöringsfrekvensen kan variera beroende på maskin användning. Det rekommenderas generellt att ångstaven rengörs varannan till var fjärde vecka. För mer information, se avsnittet RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN.
Rengöring av kvarnen	Restprodukter från kaffe kan ansamlas och härda i kvarnen, vilket kan minska dess effektivitet och livslängd. Det är bäst att rengöra behållaren och kvarnkammaren varannan vecka. För mörkrostade bönor med högre oljehalt är det viktigt att rengöra kvarnen en gång i kvartalet. För mer information, se avsnittet RENGÖRING AV DEN KONISKA KAFFEKVARNEN.

HD-PEKSKÄRM I FÄRG

Håll pekskärmen torr och ren för att säkerställa att maskinen fungerar korrekt.

BYTE AV VATTENFILTRET I VATTENBEHÅLLAREN



Det medföljande vattenfiltret bidrar till att minska risken för kalkavlagringar i och på många av de invändiga fungerande komponenterna. Att byta vattenfiltret var tredje månad kommer att minska behovet av att avkalka maskinen. Om du bor i ett område med hårt vatten rekommenderas det att byta maskinens vattenfilter oftare.

- Ta ut filtret ur plastpåsen och blötlägg filtret i en kopp vatten i 5 minuter.
- Skölj filtret under kallt rinnande vatten i 5 sekunder.
- Sätt in filtret i filterhållaren.
- Ställ in datuminställningen tre månader framåt.
- För att installera, tryck ned filtret för att låsa det på plats.

OBS!

För byte av vattenfilter, kontakta Sage kundtjänst eller besök vår webbplats på www.sageappliances.com.

RENGÖRINGSPROGRAM

Det kommer att visas ett meddelande när ett rengöringsprogram krävs. Detta är ett backspolningsprogram, separat från avkalkningsprogrammet. Följ instruktionerna på skärmen.

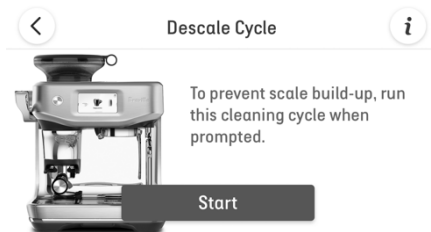
VARNING!

Efter regelbunden användning kan hårt vatten orsaka kalkavlagringar i och på många av de komponenter inuti apparaten, vilket försämrar bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens effekt och espressos smaken.

AVKALKNING

Även med det medföljande vattenfiltret rekommenderas det att avkalka maskinen om det finns kalkavlagringar i vattenbehållaren.

Gå till "Inställningar" och välj "Avkalkningsprogram". Följ instruktionerna på skärmen.



OBS!

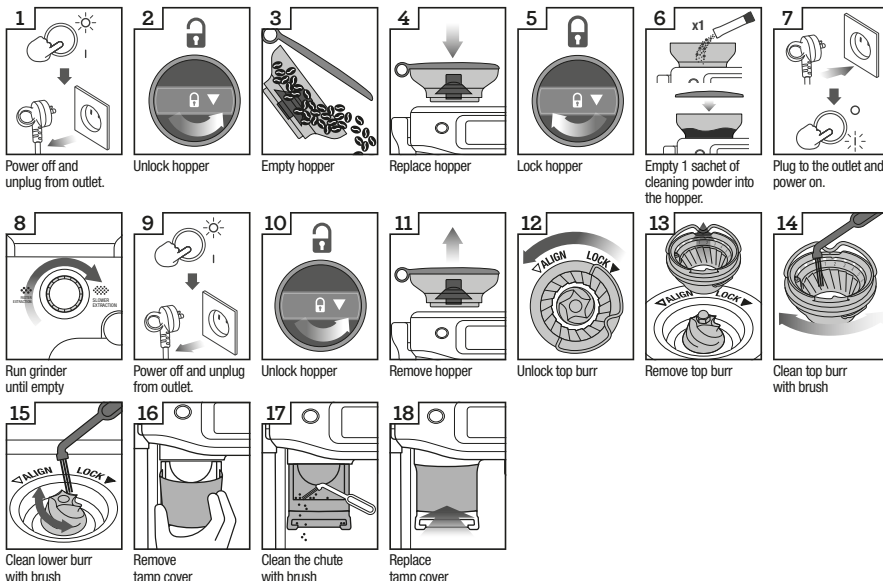
Se till att vattenfiltret har tagits bort från vattenbehållaren innan du tillsätter avkalkningspulvret för att avkalka maskinen.

Medan rengöringsprogrammet är viktigt för att hålla brygg huvudet rent från kaffeoljor är avkalkningsprogrammet nödvändigt för att säkerställa att maskinen hålls ren på insidan och fri från mineralavlagringar.

Använd inte vatten på flaska vid avkalkning. De flesta typer av flaskvatten kan innehålla upplösta ämnen som kan lämna avlagringar inuti maskinen.

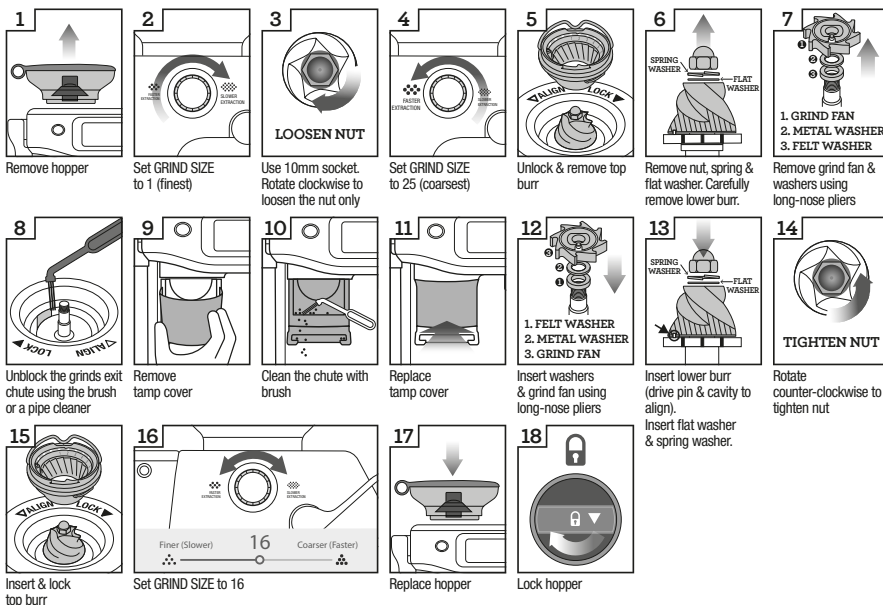
RENGÖRING AV DEN KONISKA KAFFEKVARNEN

Regelbunden rengöring hjälper kvarnen att uppnå konsekventa malningsresultat.



AVANCERAD RENGÖRING AV DEN KONISKA KVARNEN

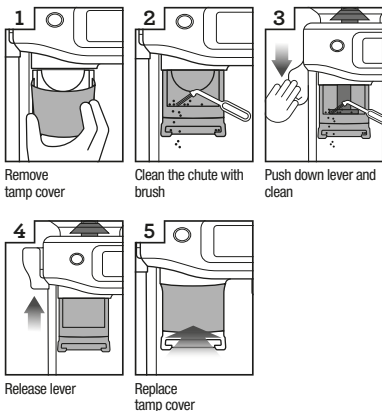
Detta steg krävs endast om det finns en blockering mellan malverket och kvarnutloppet.



VARNING!

Var försiktig eftersom malverket är extremt vasst.

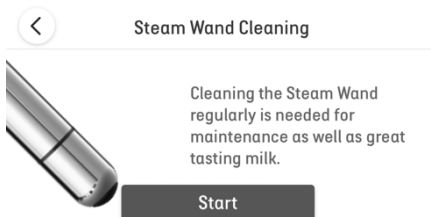
RENGÖRING AV TAMPSYSTEMET



- Ta bort tamplocket.
- Borsta rent tampytan och hållaren från damm eller rester av malet kaffe.
- Tryck ned och håll ned spaken, använd rengöringsborsten för tampen för att borsta bort rester av malet kaffe i och runt tampen.
- Släpp långsamt upp spaken och se till att rengöringsborsten är fri och utanför tampsystemets område.

RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN

- Ångstaven bör alltid rengöras efter att mjölk har skummats. Torka av ångstaven med en fuktig trasa.
- Om något av hålen i spetsen på ångstaven blir blockerade kan det försämra skumningsresultatet.
- Gå till "Inställningar" > "Rengöring av ångstaven" och följ guiden på skärmen.



OBS!

Om portafiltret är insatt i brygg huvudet, se till att maskinen får svalna helt och ta sedan bort portafiltret innan du slår på maskinen igen.

RENGÖRING AV FILTERKORGARNA OCH PORTAFILTRET

- Filterkorgarna och portafiltret bör sköljas under varmt vatten omedelbart efter användning för att avlägsna alla kvarvarande kaffeoljor.
- Om något av hålen i filterkorgen blir blockerade, använd stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget för att ta bort blockeringen i hålet/hålen.
- Om hålet/hålen förblir blockerade, lös upp ett rengöringspulver i varmt vatten och blötlägg filterkorgen och portafiltret i lösningen i ca 20 minuter.
- Skölj noggrant.

RENGÖRING AV BRYGGHUVUDET

Brygg huvudets insida och spridarfiltret ska torkas av med en fuktig trasa för att ta bort eventuella kaffepartiklar.

- Töm droppbrickan och sätt tillbaka den tomma droppbrickan i maskinen.
- Placera en filterkorg i portafiltret.
- Placera gummiskivan på filterkorgen.
- Håll rengöringspulvret för brygg huvudet på gummiskivan.
- Sätt in portafiltret i brygg huvudet.
- Tryck på bryggikonen på skärmen för att bygga upp tryck i filterkorgen.
- Ett väsande ljud hörs när rengöringsmedlet kommer in i brygg huvudet och det töms ut i droppbrickan.

RENGÖRING AV DROPPBRICKA OCH FÖRVARINGSBRICKA

- Droppbrickan bör tas bort, tömmas och rengöras med jämna mellanrum, särskilt när droppbrickan är full.
- Ta bort gallret från droppbrickan. Lyft kaffekvarnsseparatorn och släng eventuella kafferester. Flottörindikatorn kan också avlägsnas från droppbrickan genom att dra den uppåt för att frigöra sidospärrarna. Använd en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel för att rengöra alla delar. Skölj och torka noggrant.
- Förvaringsbrickan (som finns bakom droppbrickan) kan tas bort och rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller trasor som kan repa ytan.

OBS!

Alla delar bör rengöras för hand med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller trasor som kan repa ytan. Rengör inte

några av delarna eller tillbehören i diskmaskinen.

RENGÖRING AV YTTERHÖLJET OCH KOPPVÄRMARBRICKAN

- Ytterhöljet och koppvärmarbrickan kan rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Polera med en mjuk och torr trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller trasor som kan repa ytan.

FÖRVARING AV MASKINEN

- Innan maskinen ställs undan för förvaring, tryck på strömbrytaren för att stänga AV maskinen och dra ut stickkontakten ur eluttaget. Ta bort oanvända bönor från behållaren, rengör kvarnen, töm vattenbehållaren och droppbrickan.
- Se till att maskinen är sval, ren och torr. Sätt alla tillbehör på plats eller i förvaringsbrickan. Förvara upprätt. Placera inget ovanpå.

VARNING!

För att förhindra skador får alkaliska rengöringsmedel inte användas vid rengöring. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

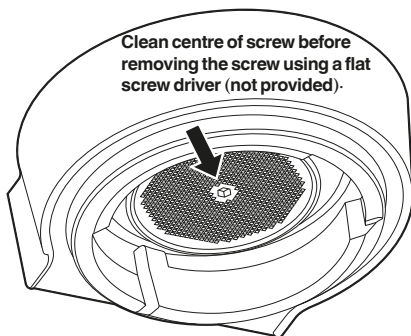
VARNING!

Sänk inte ned strömkabeln, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska. Vattenbehållaren får aldrig tas bort eller tömmas helt under avkalkning.

RENGÖRING AV SPRIDARFILTRET

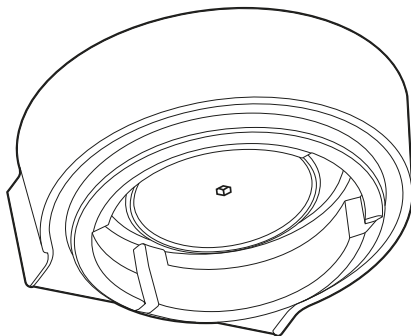
Med tiden kommer silikontätningen runt spridarfiltret att behöva bytas ut för att säkerställa optimal bryggnig.

1. Tryck på strömbrytaren för att stänga av maskinen och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
2. Ta försiktigt bort vattenbehållaren och droppbrickan, var särskilt försiktig om de är fulla.
3. Använd ett grillspett eller liknande för att rengöra mitten av skruven från eventuella kafferester.
4. Använd en platt skruvmejsel (medföljer ej) för att skruva loss skruven. Vrid moturs för att lossa skruven.



5. När den är lossad, ta försiktigt bort och spara skruven och spridarfiltret i rostfritt stål. Observera vilken sida av spridarfiltret som är vänd nedåt. Detta kommer att göra återmonteringen enklare. Rengör spridarfiltret i varmt vatten med diskmedel, eftertorka sedan noggrant.

Ta bort silikontätningen för hand eller med en tång med långa spetsar. Sätt in den nya tätningen med den platta sidan först, så att den räfflade sidan är vänd mot dig.



6. Sätt tillbaka spridarplattan, sedan spridarfiltret, därefter skruven. Vrid skruven för hand medurs 2–3 varv och använd en spårskruvmejsel för att dra åt tills skruven är i nivå med spridarfiltret.
7. Sätt tillbaka droppbrickan och vattenbehållaren.

OBS!

Kontakta Sage kundservice eller besök www.sageappliances.com för extra silikontätningar eller för råd.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	ENKEL LÖSNING
Vatten rinner inte ut ur brygghuvudet	• Vattenbehållaren är tom.	• Fyll behållaren.
	• Vattenbehållaren är inte helt insatt och låst på plats.	• Tryck in vattenbehållaren helt och lås spärren.
Inget hetvatten	• Vattenbehållaren är tom.	• Fyll vattenbehållaren.
Ingen ånga	• Ångstaven är blockerad.	• Använd stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget. Om ångstaven förblir blockerad, ta bort spetsen med den inbyggda skiftnyckeln i rengöringsverktyget och blötlägg i hett vatten. Skruva tillbaka spetsen på ångstaven med den integrerade skiftnyckeln i rengöringsverktyget.
		OBS! • Om portafiltret är insatt i brygghuvudet, se till att maskinen får svalna helt och ta sedan bort portafiltret innan du slår på maskinen igen.
Maskinen är PÅ men fungerar inte		• Stäng av maskinen. Vänta i 60 minuter och slå sedan på maskinen igen. Kontakta Sage kundtjänst om problemet kvarstår.
Kaffet rinner ut för snabbt	• Malningsgraden är inställd på för grovmalet.	• Justera malningsgraden till en lägre inställning.
	• Inte tillräckligt med malet kaffe i filtret.	• Se "Ställa in malningsgrad och dosering" under  funktioner.
Kaffet är för kallt	• Kopparna är inte förvärmade.	• Förvärm kopparna.
	• Mjölken blir inte tillräckligt uppvärmd (när du gör en mjölkbaserad dryck).	• Kontrollera vald mjölktemperaturinställning.
Ingen crema	• Kaffebönorna är gamla.	• Använd nyrostade kaffebönor med ett "Rostat den"-datum och använd inom 5–20 dagar efter det datumet.

Anteckningar

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom
Freephone (UK Landline): 0800 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

NLD

Netherlands
0800 020 1741

CHE

Switzerland
0800 009 933

ITA

Italy
800 909 773

LUX

Luxembourg
800 880 72

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

ESP

Spain
900 838 534

DNK

Denmark
80 820 827

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

PTR

Portugal
0800 180 243

SWE

Sweden
0200 123 797

POL

Poland
00800 121 8713

FIN

Finland
0800 412 143

IRE

Ireland
1800 932 369

BEL

Belgium
0800 54 155

NOR

Norway
80 024 976



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 können 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 contínua 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 produktutveckling 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 samankaltaisia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2025

BES882 och SES882 EU UG9 – Av1