

# *the Barista Pro™*

SES878



- EN QUICK GUIDE
- DK BRUGSANVISNING
- SE SNABBGUIDE
- NO BRUKSANVISNING
- FI KÄYTTÖOHJEET

# Sage®



## Contents

2	Sage® Recommends Safety First
6	Components
11	Functions
18	Care & Cleaning
22	Troubleshooting

## SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

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

- A downloadable version of this document is also available at [sageappliances.com](http://sageappliances.com)

- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- Remove and discard any packaging materials safely, before first use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury.**
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.

- Fully unwind the power cord before operating.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - storedAlways switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF. Switch off and unplug from the power outlet.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Sage Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Sage Service Centre.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and under adult supervision.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.

- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the appliance.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, attempting to move or storing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of attachments not sold or recommended by Sage may cause fire, electric shock or injury.
- Always turn the appliance to the off position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

## **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER**

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



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

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

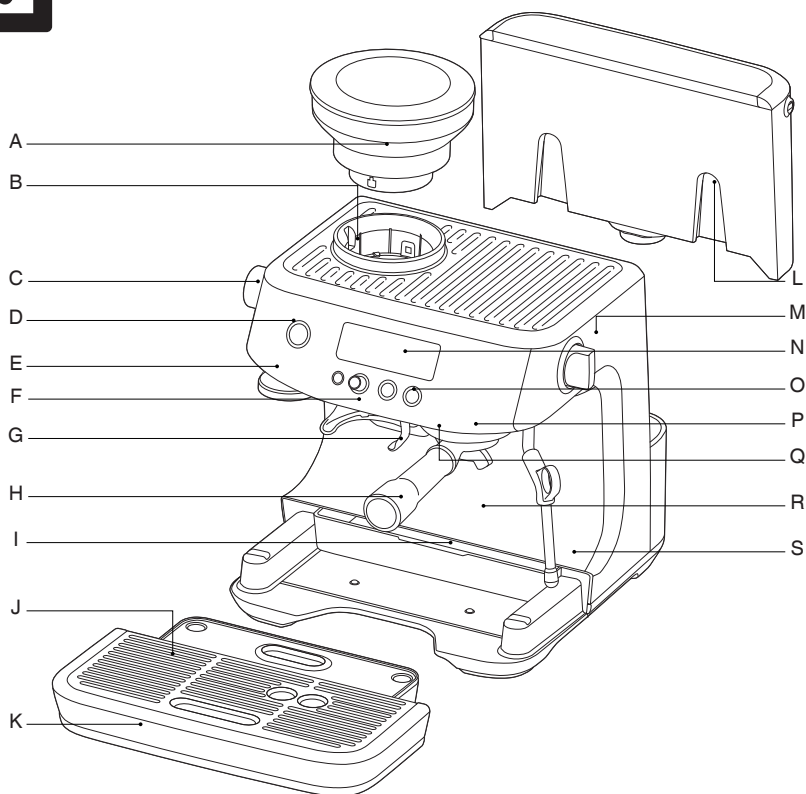


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

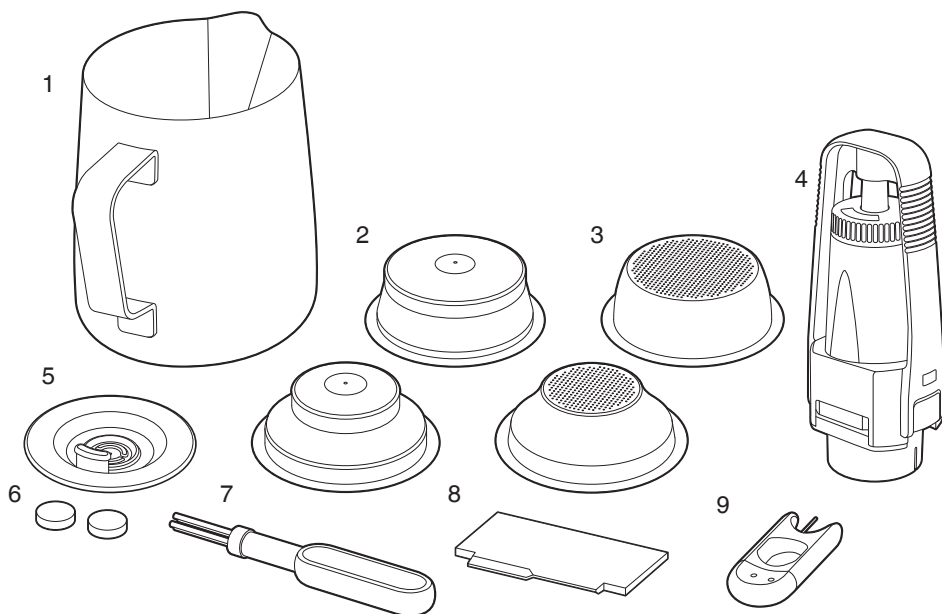


## Components



- A. 250g bean hopper  
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder
- C. Grind size selector  
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D. Power button
- E. Integrated removable 54mm tamper
- F. Grinder outlet
- G. Grinding cradle
- H. 54mm stainless steel portafilter  
With commercial style spouts.
- I. Storage tray (located behind drip tray)  
For storage of accessories.
- J. Removable drip tray grid
- K. Removable drip tray  
With tray full indicator.
- L. 2L removable water tank  
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M. Steam dial  
Selector control for steam and hot water.
- N. LCD display  
With grinding and extracting progress animations.
- O. Control panel  
With menu, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 cup and 2 cup buttons.
- P. Group head
- Q. Dedicated hot water outlet  
For making long blacks and pre-heating cups.
- R. Extra-tall cup clearance
- S. 360° swivel steam wand  
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.

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



## ACCESSORIES

- |  |   |
|--|---|
| 1. Stainless steel milk jug<br>With MIN and MAX markings.                                    | 5. Cleaning disc                              |
| 2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)<br>Use with pre-ground coffee.                   | 6. Cleaning tablets                           |
| 3. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)<br>Use when grinding fresh whole coffee beans. | 7. Cleaning brush                             |
| 4. Water filter and filter holder  | 8. The Razor™ precision dose trimming tool    |
|  | 9. Steam wand and filter basket cleaning tool |
- BPA Free Materials\*

\* Sage makes its BPA free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission regulation No 10/2011.

**CE** Rating Information  
220-240V~ 50 - 60Hz 1380 - 1650W



# Barista Pro™ Features

## **THERMOJET™ HEATING SYSTEM**

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

## **INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER**

Stainless steel conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

## **ADJUSTABLE GRIND SIZE**

30 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.

## **AUTOMATIC DOSING**

The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

## **HANDS FREE GRINDING**

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

## **THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL**

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

## **ADJUSTABLE SHOT TEMPERATURE CONTROL**

For optimum coffee flavour.

## **PID TEMPERATURE CONTROL**

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

## **INSTANT HOT WATER**

Dedicated hot water outlet for making Long Blacks and pre-heating cups.

## **LOW PRESSURE PRE-INFUSION**

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

## **VOLUMETRIC CONTROL**

Pre-set 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or programmable shot volumes.

## **DRY PUCK FEATURE**

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

## **LARGE DRIP TRAY**

With more usable workspace.





## 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 before discarding the packaging. Remove the packaging and the plastic bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.

#### INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the packaging.
- Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
- Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.
- Refer to 'Care & Cleaning on page 18 for further instructions.



#### NOTE

DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

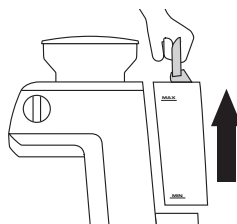


#### NOTE

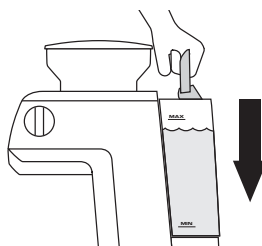
For replacement water filters, visit the Sage webpage or contact Sage Customer Service.

#### 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 it up and away from the machine.



- Fill the water tank with cold potable tap water to below 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

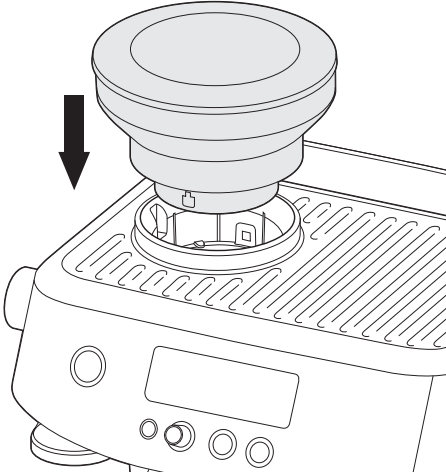
Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.



# Assembly

## ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



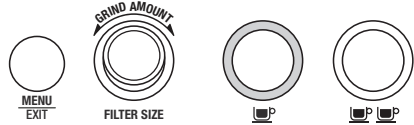
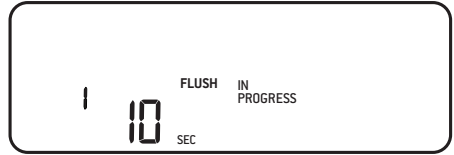
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



## FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the POWER button. The machine will beep and go into FIRST CYCLE mode.
4. The LCD will display FLUSH and the 1 CUP button will be illuminated.



5. Press the 1 CUP button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into READY mode.



## Functions

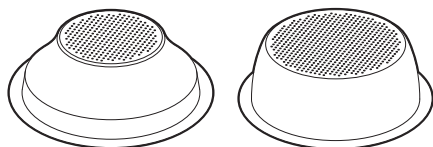
### TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the POWER button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

### FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets; 2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

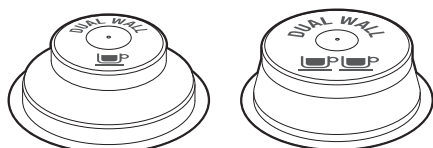
Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP

2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



1 CUP

2 CUP

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:  
1 CUP basket = approx. 8 – 10g  
2 CUP basket = approx. 19 – 22g



### NOTE

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

## THE GRIND

When grinding coffee beans, the grind size should be fine, but not too fine. The grind size will affect the rate at which water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

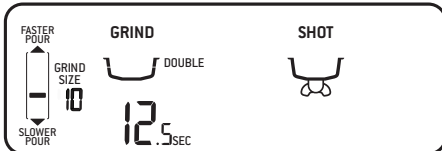
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

If the grind is too coarse, the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER EXTRACTED** and lacking in colour and flavour.

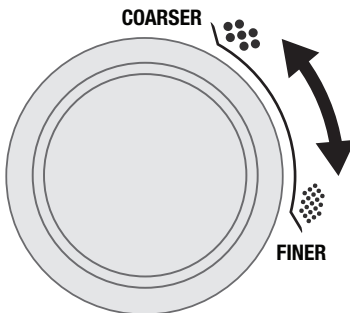
## SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 10.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.



Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



## DOSING THE COFFEE

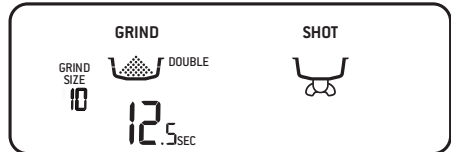
- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Place the portafilter into the grinding cradle.
- If required, press the FILTER SIZE button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the GRIND AMOUNT dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.



### NOTE

The default grind times are 9 seconds for a 1 cup filter and 15 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show **PAUSED**, it will remain paused for 10 seconds before returning to **READY** mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.
- Once grind is complete, the machine will beep.



### NOTE

It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

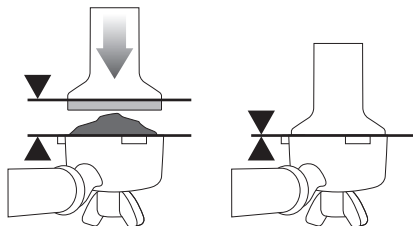
## MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter.

The timer will count up, displaying the grind time.

## TAMPING THE GROUND COFFEE

- Remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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



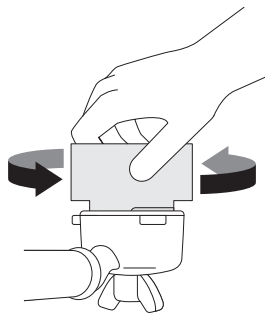
### NOTE

We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bags, 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 and taste bitter and watery.

## TRIMMING THE DOSE

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

- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



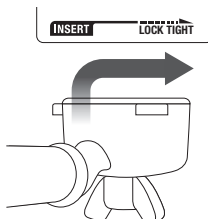
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## PURGING THE GROUP HEAD

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

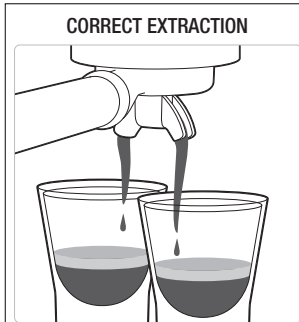
## INSERTING THE PORTAFILTER

- 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 firm resistance is felt.



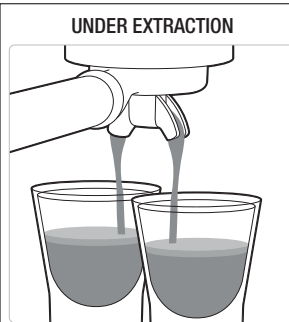
## EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide the espresso will start to flow after 8–10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 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 15 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.



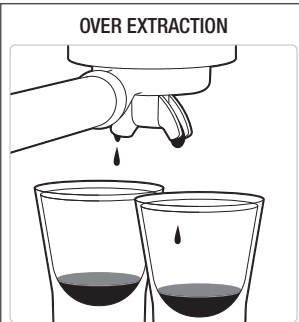
### CORRECT EXTRACTION

- Flow starts after 8-12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown



### UNDER EXTRACTION

- Flow starts after 1-7 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery



### OVER EXTRACTION

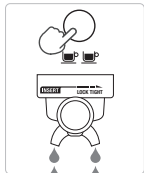
- Flow starts after 13 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

### AFTER EXTRACTION



#### REMOVE USED GRINDS

Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.



#### RINSE FILTER BASKET

Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.

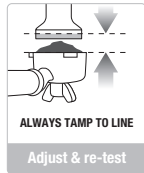
### SOLUTIONS



Adjust & re-test



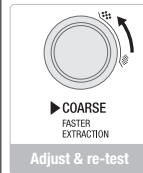
Adjust & re-test



Adjust & re-test

Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

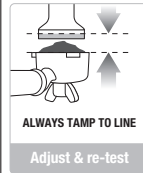
### SOLUTIONS



Adjust & re-test



Adjust & re-test



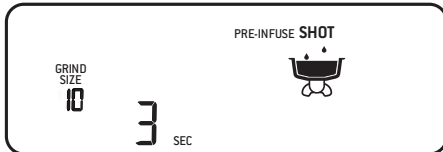
Adjust & re-test

Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
<b>OVER EXTRACTED</b> BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
<b>BALANCED</b>	Optimum	8–10g (1 cup) 19–22g (2 cup)	15–20kg
<b>UNDER EXTRACTED</b> UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

- Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



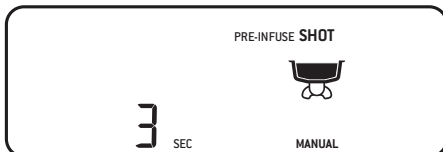
## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

- Press the 2 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected and the LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



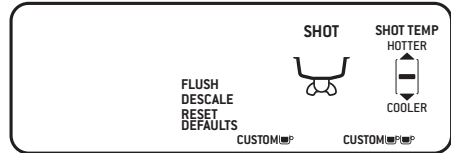
## MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

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



## PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

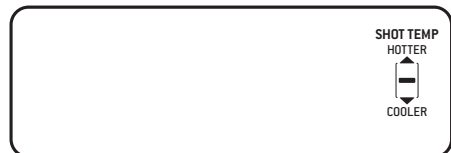
- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the custom ☐ or custom ☐☐. To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customise the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing and the machine will beep to indicate that the custom setting has been remembered. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

## ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select SHOT TEMP.




- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.
- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

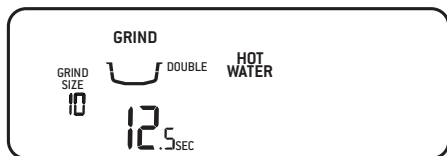
## RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select RESET DEFAULTS.
- The 1 CUP button will flash 3 times and the machine will beep.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

## USING HOT WATER OUTLET

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


To activate the hot water, turn the STEAM dial to .




- The LCD will show that HOT WATER has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.

## TEXTURING MILK

It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display STEAM when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Turn the STEAM dial to the .
- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

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



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



### CAUTION: BURN HAZARD

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



### NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from the milk jug.



### NOTE


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



### NOTE

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

## STEAM WAND PURGING

After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the , and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

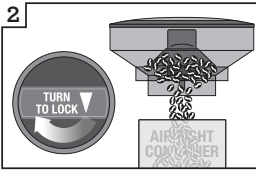


## ADJUSTING CONICAL BURRS

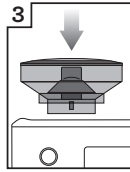
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Pro™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



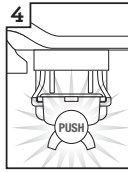
1  
Unlock hopper



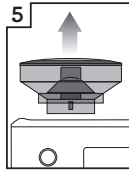
2  
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



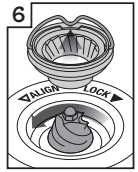
3  
Align hopper into position



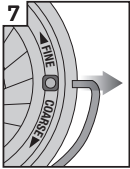
4  
Run grinder until empty



5  
Remove hopper



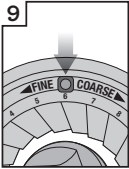
6  
Remove upper burr



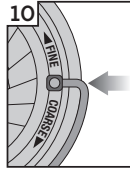
7  
Remove wire handle from both sides of the burr



8  
Move adjustable top burr, 1 number coarser or finer



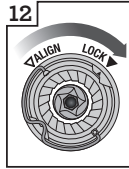
9  
Align the number with the handle opening



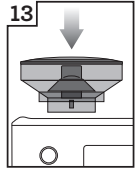
10  
Insert wire handle from both sides of the burr



11  
Push upper burr firmly into position



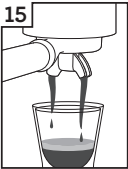
12  
Lock upper burr



13  
Align hopper into position



14  
Lock hopper

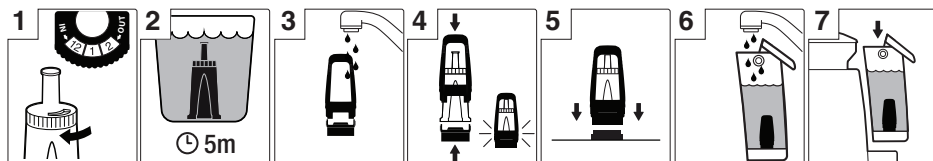


15  
Check your extraction



## Care & Cleaning

### INSTALLING THE WATER FILTER



1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging. Set the reminder for the next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.
2. Soak the filter in cold water for 5 minutes.
3. Wash the filter holder with cold water.
4. Insert the filter into the two parts of the filter holder. Ensure they are connected.
5. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
6. Remove the water tank from the machine. Align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
7. Fill the water tank with cold potable water and reattached the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush to the back of the machine.

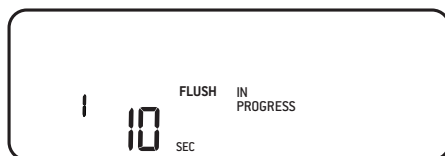


#### NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Sage website or by contacting Sage customer service.

### FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a FLUSH alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.

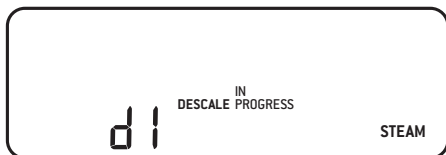


1. Insert the cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to FLUSH, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

## DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso. The LCD will display a DESCALE alert, when a descaling cycle is required.

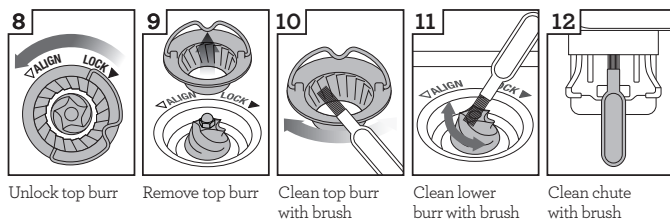
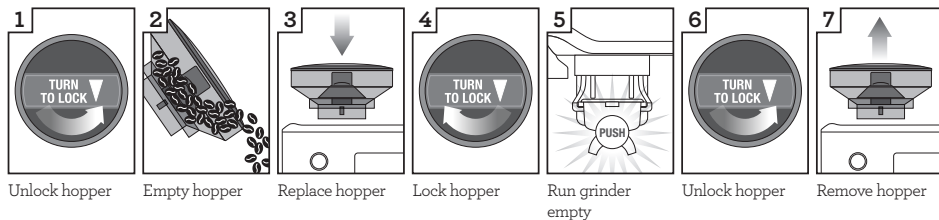
1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to DESCALE, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the HOT WATER and STEAM position when indicated on the LCD.



5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.

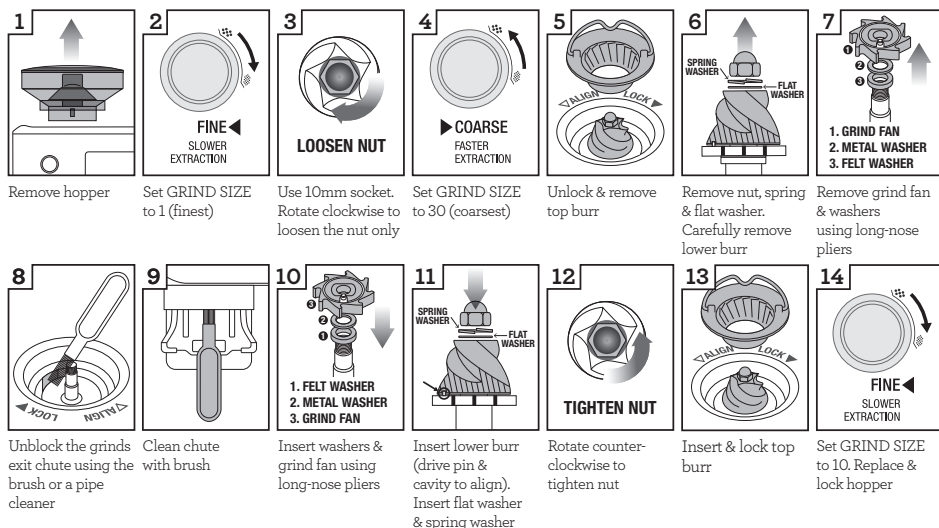
## CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



## 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 STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

## 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 holes.
- If the holes 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 GROUP HEAD

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth after use to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee. Press the 1 CUP button again to stop the hot water. Remove the portafilter and rinse thoroughly.

## CLEANING THE DRIP TRAY

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!

2. Remove the drip tray from the machine and separate the parts. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly before reassembling and attaching to the machine.
3. The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



### 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.



### WARNING

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

## CLEANING THE OUTER HOUSING

Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to turn the machine off then turn off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 18), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

Store the machine upright and do not store anything on top.

## ERROR MODE

If your machine displays **E r** on the LCD, contact Sage Customer Service.



# Troubleshooting

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Water does not flow from the group head. No hot water.</b>	• Water tank is empty.	• Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
	• Machine needs to be descaled.	• Perform descale cycle.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
	• Coffee is ground too finely.	• Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Over Extraction', page 14.
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	• Too much coffee in the filter basket.	• Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Over Extraction', page 14. • After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	• Coffee tamped too firmly.	• Tamp between or 15–20kg of pressure.
	• Water tank is empty.	• Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	• Push water tank down completely to lock into place.
	• The filter basket may be blocked.	• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). • If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	• Machine needs to be descaled.	• Perform descale cycle.
	• Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	• Fill tank.
• Water tank is empty or water level is below MIN.	• Fill tank.	

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Espresso runs out too quickly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough coffee in the filter basket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Under Extraction', page 14. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamp between or 15–20kg of pressure.</li> </ul>
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter basket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12.</li> <li>After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.</li> </ul>
<b>No steam.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine has not reached operating temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow time for the machine to reach operating temperature.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill tank.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push water tank down completely to lock into place.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine needs to be descaled.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perform descale cycle.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam wand is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.</li> </ul>
<b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine is carrying out the normal operation of the pump.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No action required as this is the normal operation of the machine.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill tank.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push water tank down completely to lock into place.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Coffee not hot enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cups not pre-heated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse cups under hot water outlet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter not pre-heated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texture milk for a longer period of time.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water temperature needs to be adjusted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' page 15.</li> </ul>
<b>No crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee tamped too lightly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamp between 15–20kg of pressure.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too coarsely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</li> <li>• If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The filter basket may be blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).</li> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.</li> </ul>
<b>Water leaking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Push water tank down completely to lock into place.</li> </ul>



PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>POWER</b> button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes.</li> <li>If problem persists, call Sage Support.</li> </ul>
<b>No ground coffee coming from grinder.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No coffee beans in hopper.</li> <li>Blocked grinder chamber or chute.</li> <li>Water / moisture in grinder chamber and chute.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filler hopper with fresh coffee beans.</li> <li>Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20.</li> <li>Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.</li> </ul>
<b>Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount settings are incorrect for particular grind size.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.</li> </ul>
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12; 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.</li> </ul>
<b>Grinder is making a loud noise.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blockage or foreign object in grinder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 20.</li> </ul>



## Indhold

- 26 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
- 30 Komponenter
- 35 Funktioner
- 42 Pleje og rengøring
- 46 Fejlfinding

## SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Vi designer og fremstiller vores produkter med vægt på sikkerheden. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

**LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN, FØR MASKINEN TAGES I BRUG, OG GEM DEN TIL SENERE**

- Du kan også downloade denne brugsanvisning på [sageappliances.com](http://sageappliances.com)


- Før maskinen tages i brug første gang, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, bedes du kontakte dit lokale elselskab.
- Det anbefales at installere en sikkerhedskontakt for reststrøm ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge sikkerhedskontakter med en maksimal arbejdsstrøm på ikke over 30mA. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.
- Fjern al emballage og indpakning, før du bruger maskinen første gang.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Kontrollér, at produktet er rigtigt samlet inden første brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke maskinen til andet end det tiltænkte formål. Brug ikke maskinen i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. **Forkert brug kan medføre skader.**

- Placer maskinen på en stabil, varmekfast, tør flade væk fra bordkanten, og brug ikke maskinen nær en varmekilde som f.eks. en varmeplade eller et gasblus.
- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten. Lad ikke ledningen berøre varme overflader eller blive viklet sammen.
- Lad ikke maskinen være uden opsyn, når den er i brug.
- Hvis maskinen skal:
  - efterlades uden opsyn
  - rengøres
  - flyttes
  - samles; eller
  - gemmes vækSluk altid for espressomaskinen ved at slå knappen POWER (tænd/sluk) over på OFF (sluk).  
Sluk for strømmen, og tag stikket ud af stikkontakten.
- Efterse jævnlgt ledningen, stikket og selve maskinen for eventuelle skader. Hvis du opdager skader, skal du stoppe maskinen og returnere den til det nærmeste autoriserede Sage Service Centre til undersøgelse, udskiftning eller reparation.
- Hold maskinen og tilbehøret rent. Følg rengøringsvejledningen i denne manual. Enhver procedure, som ikke er angivet i denne vejledning, skal udføres på et autoriseret Sage Service Centre.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med maskinen.
- Rengøring af maskinen må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Maskinen og dens ledning skal være utilgængelige for børn under 8 år.
- Brug ikke andet udstyr end det, som følger med maskinen.
- Forsøg ikke at betjene maskinen på anden måde end som beskrevet i denne vejledning.
- Flyt ikke maskinen, mens den er i brug.
- Brug ingen anden væske end koldt postevand. Vi anbefaler ikke at bruge filtreret, demineraliseret eller destilleret vand, da det kan påvirke kaffens smag og espressomaskinens funktionalitet.


- Brug aldrig maskinen uden vand i vandtanken.
- Kontrollér, at filterholderen sidder ordentligt fast i bryggehovedet, før du bruger maskinen.
- Fjern aldrig filterholderen under brygningen, da maskinen er under tryk.
- Placer aldrig andet oven på maskinen end kopper til opvarmning.
- Vær forsigtig, når du bruger maskinen, da metaloverfladerne kan blive varme under brug.
- Rør ikke ved varme overflader. Lad maskinen køle af, før du flytter eller rengør dele.
- Varmeelementets overflade er stadig varmt et stykke tid efter brug.
- Kontrollér altid, at maskinen er slået FRA, at stikket er taget ud, og at maskinen er kølet af, før du rengør eller flytter den.
- Maskinen er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Brug af ekstraudstyr, som ikke sælges eller anbefales af Sage, kan forårsage brand, elektrisk stød eller anden skade.
- Sluk altid for maskinen, slå strømmen fra og tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug.
- Al anden vedligeholdelse end almindelig rengøring skal foretages af et autoriseret Sage®-servicecenter.
- Brug ikke maskinen i en vask eller på en afløbsbakke.
- Brug ikke maskinen, hvis den befinder sig i et lukket rum eller i et skab.
- Vær forsigtig ved afkalkning, da der kan blive frigivet varm damp. Før afkalkning skal du kontrollere, at drypbakken er tom og isat. Se "Pleje og rengøring" for at få flere oplysninger.
- Kør ikke kværnen, uden at bønnelåget sidder på plads. Hold fingre, hænder, hår, tøj og redskaber væk fra bønnebeholderen, når maskinen kører.

## **SPECIFIKKE INSTRUKTIONER FOR VANDFILTRET**

- Filterindsatsen skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Opbevar filterindsatser på et tørt sted i den originale emballage.
- Beskyt dem mod varme og direkte sollys.
- Brug ikke beskadigede filterindsatser.
- Åbn ikke filterindsatser.
- Hvis du er væk i længere tid, skal du tømme vandtanken og udskifte filterindsatsen.

 Det viste symbol angiver, at denne maskine ikke må bortskaffes som normalt husholdningsaffald.

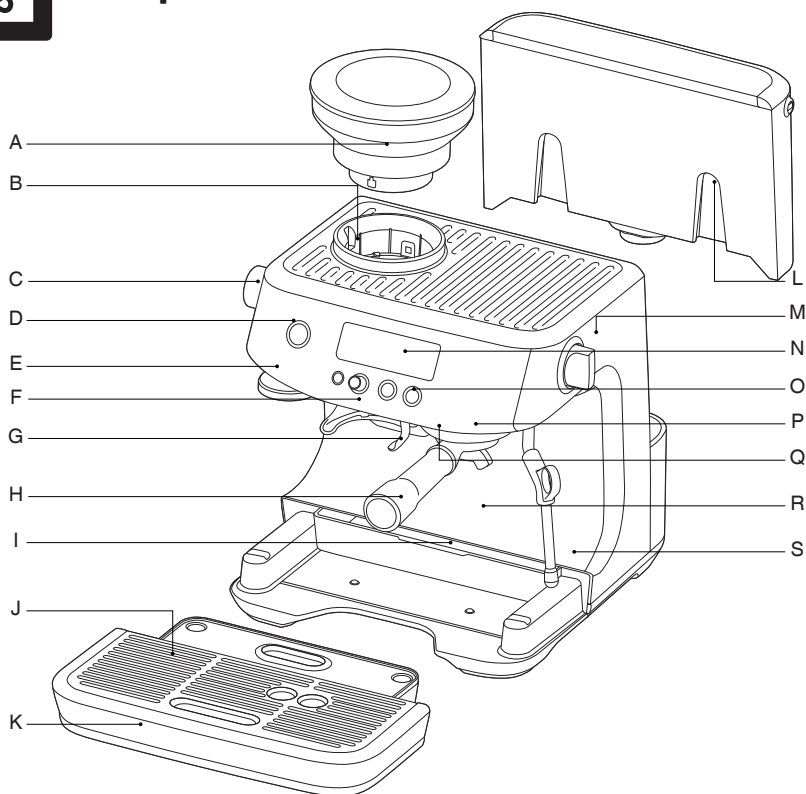
Den skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller til en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.

 For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller maskinen sænkes i vand eller blive udsat for fugt.

**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG  
GEM DISSE INSTRUKTIONER**

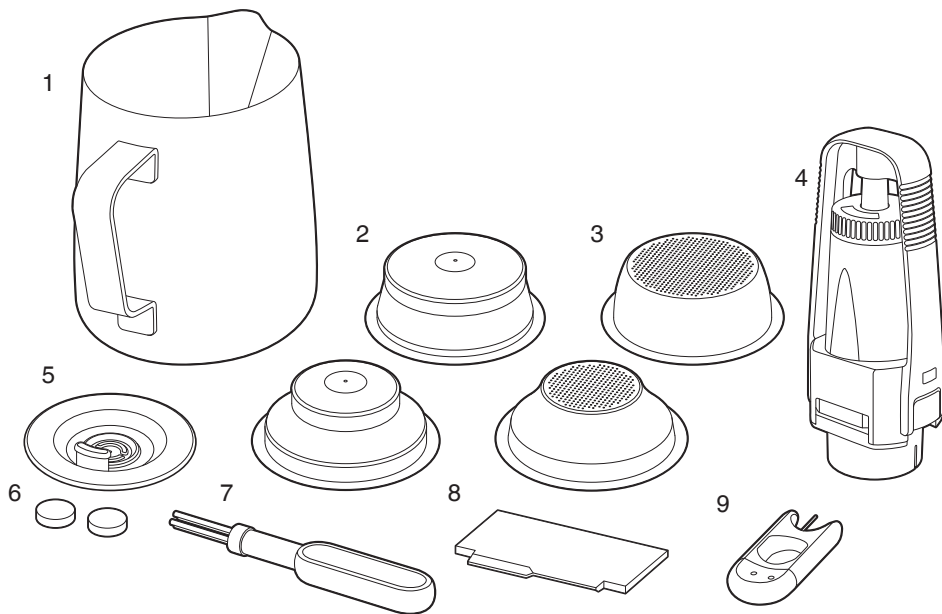


## Komponenter



- A.** 250 g bønnebeholder  
Med låsesystem til nem afmontering, opbevaring eller overførsel af kaffebønner.
- B.** Integreret konisk kaffekværn
- C.** Knap til formalingsgrad  
30 espressoformalingsgrader fra fin til grov.
- D.** Tænd/sluk-knap
- E.** Indbygget, aftagelig 54 mm stamper
- F.** Kværnens udløb
- G.** Holder til kværn
- H.** 54 mm portafilter i rustfrit stål  
Med professionelle tude.
- I.** Opbevaringsrum (placeret bag drypbakke)  
Til opbevaring af tilbehør.
- J.** Aftagelig rist til drypbakke
- K.** Aftagelig drypbakke  
Med indikator for fuld bakke.
- L.** 2 L aftagelig vandtank  
Med udskiftelige vandfiltre til reducere af kalk og urenheder.
- M.** Drejeknap til damp  
Indstilling for damp og varmt vand.
- N.** LCD-skærm  
Viser status for formaling og ekstraktion.
- O.** Kontrolpanel  
Med menu, FORMALINGSMÆNGDE/  
FILTERSTØRRELSE, knapper til 1 kop og 2 kopper.
- P.** Bryggehoved
- Q.** Varmtvandsudløb  
Til at lave americano og til opvarmning af kopper.
- R.** Plads til ekstra høje kopper
- S.** 360 graders roterende mælkeskummer  
Finder nemt den perfekte placering til skumning af mælk.

Alle dele i Barista Pro™, som kommer i kontakt med kaffe, vand og mælk er BPA-frie.



## TILBEHØR

- |   |   |
|---|---|
| 1. Mælkekande i rustfrit stål<br>Med markering af MIN og MAX.               | 5. Rensedisk  |
| 2. Dobbeltfilter (1 kop og 2 kopper)<br>Bruges til datokaffe.               | 6. Rensetabletter   |
| 3. Enkeltfilterkurve (1 kop og 2 kopper)<br>Bruges til friske, hele bønner. | 7. Rensbørste   |
| 4. Vandfilter og filterholder   | 8. The Razor™ – doseringsværktøj                          |
|   | 9. Værktøj til rengøring af mælkeskummer<br>og filterkurv |
|   | BPA-frie materialer*                                      |

\* Når Sage kalder dette produkt for BPA-frit, er det baseret på uafhængige laboratorietest udført på alle plastmaterialer i produktet, som kommer i kontakt med fødevarer, i henhold til EU-kommissionens forordning nr. 10/2011.

**CE** Oplysninger om elektricitet  
220–240 V~ 50-60 Hz 1380-1650 W



## Funktioner i Barista Pro™

### **VARMESYSTEMET THERMOJET™**

Det innovative varmesystem opnår den ideelle ekstraktionstemperatur på 3 sekunder.

### **INTEGRERET KONISK KAFFEKVÆRN**

Den koniske kaffekværn i rustfrit stål maksimerer overfladen på den malede kaffe for en kraftig espressoaroma. Den øvre og nedre kværn kan nemt fjernes og rengøres.

### **JUSTERBAR FORMALINGSGRAD**

30 espressoformalingsgrader fra fin til grov for optimal ekstraktion.

### **JUSTERBAR MÆNGDE AF MALET KAFFE**

Juster mængden af friskmalet kaffe i filterkurven, så det passer til finheden eller grovheden af de malede bønner.

### **AUTOMATISK DOSERING**

Kværnen vil dosere den mængde malet kaffe, der er nødvendig til en enkelt eller to kopper.

### **HÅNDFRI FORMALING**

Stopper automatisk ved håndfri formaling direkte i filterholderen.

### **THE RAZOR™ – DOSERINGSVÆRKTØJ**

Det patenterede blad trimmer kaffen til det helt rigtige niveau for præcis dosering og konsekvent ekstraktion.

### **JUSTERBAR AF SHOTTEMPERATUR**

For optimal kaffearoma.

### **PID-TEMPERATURSTYRING**

Elektronisk PID-temperaturstyring for øget temperaturstabilitet.

### **VARMT VAND MED DET SAMME**

Varmtvandsudløb til at lave americano og til opvarmning af kopper.

### **PRÆINFUSION MED LAVT TRYK**

Anvender lavt vandtryk i starten af ekstraktionen for forsigtigt at udvide de malede bønner og opnå en jævn ekstraktion.

### **VOLUMETRISK STYRING**

Forudindstillede mængder på 1 og 2 kopper, manuel styring eller programmerbare shotstørrelser.

### **FUNKTION FJERNER OVERSKYDENDE VAND**

Fjerner overskydende vand fra kaffegrumset i filterkurven efter ekstraktion, så kaffepucken nemmere kan bortskaffes.

### **STOR DRYPBAKKE**

Med større arbejdsflade.





## Samling

### FØR FØRSTE BRUG

#### Klargøring af maskinen

Fjern alle mærkater og emballage på og omkring espressomaskinen. Kontrollér, at du har fjernet alle dele og alt tilbehør, inden du smider emballagen ud. Fjern emballagen og de plasticposer, som vandfiltret og vandfilterholderen har været i.

Rengør vandtank, filterholder, filterkurve, mælkekande og drypbakke med varmt vand og mild flydende sæbe. Skyl og tør omhyggeligt, inden det hele samles igen.

#### INSTALLATION AF VANDFILTRET

- Fjern vandfiltret og vandfilterholderen fra emballagen.
- Indstil en påmindelse om næste udskiftning. Vi anbefaler at udskifte filtret efter 3 måneder.
- Læk filtret i blød i koldt vand i 5 minutter.
- Vask filterholderen med koldt vand.
- Indsæt filtret i filterholderens to dele. Kontrollér, at de sidder fast.
- Fjern vandtanken fra maskinen. Juster filterholderens bund med adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse på plads.
- Fyld vandtanken med koldt drikkevand og sæt den i igen. Sørg for, at den er ordentligt fastgjort og sidder lige i forhold til bagsiden af maskinen.
- Se "Pleje og rengøring" på side 42 for at få flere oplysninger.



#### BEMÆRK

Brug IKKE filtreret, demineraliseret eller destilleret vand i denne maskine. Dette kan påvirke kaffens smag.

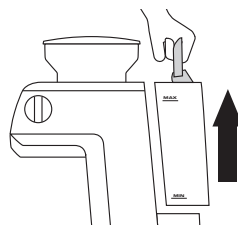


#### BEMÆRK

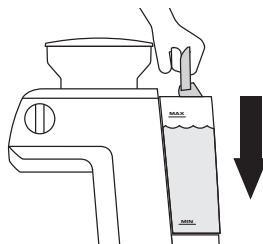
Du kan få ekstra vandfiltre ved at besøge Sages websted eller kontakte Sages kundeservice.

#### OPFYLDNING AF VANDTANKEN

- Sørg for at vandfiltret sidder ordentligt fast inde i vandtanken.
- Brug håndtaget øverst på vandtanken til at løfte den op og væk fra maskinen.



- Fyld vandbeholderen med koldt vand under det MAX-mærke, der er angivet på siden af vandtanken.
- Sæt vandtanken tilbage på maskinen, og tryk ned for at sikre, at den er korrekt placeret og monteret på maskinen.



#### BEMÆRK

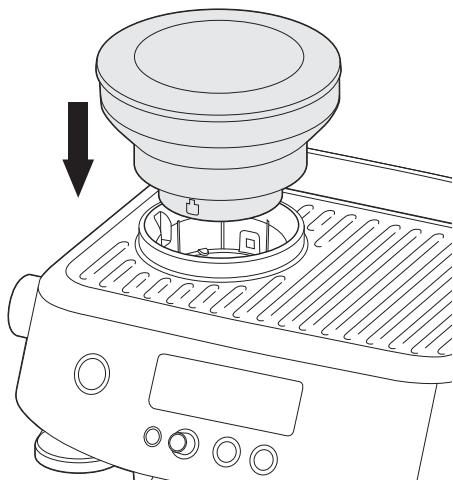
Udskift vandet dagligt. Vandtanken skal fyldes med frisk, koldt vand fra hanen før hver brug.



## Samling

### FASTGØRELSE AF BØNNEBEHOLDEREN

Sæt bønnebeholderen på plads oven på maskinen.



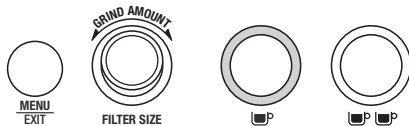
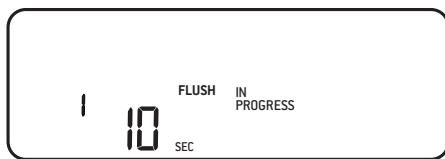
Drej for at låse beholderen på plads. Fyld op med friske kaffebønner.



### CYKLUS INDEN FØRSTE BRUG

Der skal gennemføres en cyklus, inden maskinen bruges rigtigt første gang. Den første cyklus har til formål at gennemskylle maskinen og klargøre opvarmningssystemet.

1. Fyld vandtanken.
2. Sørg for, at maskinen er fuldt monteret med bønnebeholderen, drypbakken og vandtanken sikkert fastgjort til maskinen.
3. Tryk på knappen POWER (tænd/sluk). Maskinen bipper og går i FIRST CYCLE-tilstand.
4. På LCD-skærmen står der FLUSH (skyl), og 1 CUP-knappen lyser.



5. Tryk på knappen 1 CUP. LCD-skærmen viser en nedtælling for den resterende tid af den første cyklus inden brug.
6. Når den er færdig og klar, går maskinen i READY-tilstand.



## Funktioner

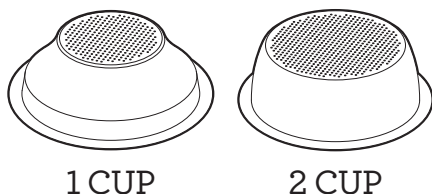
### SLUKKE FOR MASKINEN

For at slukke for maskinen skal du trykke på knappen POWER (tænd/sluk). Alternativt slukker maskinen automatisk, hvis den ikke har været brugt i 30 minutter.

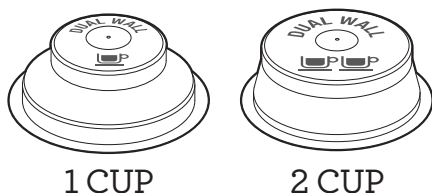
### FILTERKURVE

Denne maskine inkluderer 4 filterkurve; 2 x enkeltfilter og 2 x dobbeltfilter.

Enkeltfilterkurve bør bruges med friske kaffebønner. Det gør det muligt for dig at eksperimentere med formalingen af bønnerne, dosis og stampningen, så du kan skabe en mere afbalanceret espresso.



Dobbeltfilterkurve bør bruges i forbindelse med datokaffe. De regulerer trykket og hjælper med at optimere ekstraktionen uanset formaling, dosis og stamptryk eller friskhed.



Uanset om du bruger enkeltfilterkurve eller dobbeltfilterkurve skal du bruge 1 CUP-kurven, når du brygger en enkelt kop, og 2 CUP-kurven, når du brygger to kopper eller en stærkere enkelt kop eller krus.

Du skal justere mængden af kaffebønner og formalingsgraden, hvis du skifter fra en enkelt til en dobbelt kurv eller omvendt.

De medfølgende filterkurve er beregnet til:

1 CUP-kurv = ca. 8-10 g

2 CUP-kurv = ca. 19-22 g



### BEMÆRK

Du er måske nødt til at eksperimentere lidt med, hvor meget kaffe der skal i portafilteret, eller hvor længe kværnen skal køre for at opnå den rigtige dosis. For eksempel: Når du bruger en finere espressoformaling, skal du muligvis øge mængden af kaffebønner for at sikre, at doseringen bliver korrekt i filterkurven.

## FORMALINGEN

Ved maling af kaffebønner skal formalingsgraden være fin, men ikke alt for fin. Formalingsgraden vil påvirke, hvor hurtigt vandet flyder gennem den malede kaffe i filterkurven og dermed også smagen af din espresso.

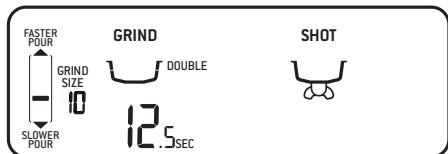
Hvis den malede kaffe er for fin (ligner pudder og føles som mel mellem fingrene), vil vandet ikke flyde gennem kaffen, selv ikke under tryk. Den deraf følgende espresso vil være OVER-EKSTRAHERET, mørk i farven og med en bitter aroma.

Hvis den malede kaffe er for grov, vil vandet alt for hurtigt flyde gennem den malede kaffe i filterkurven. Den deraf følgende espresso vil være UNDER-EKSTRAHERET og mangle farve og smag.

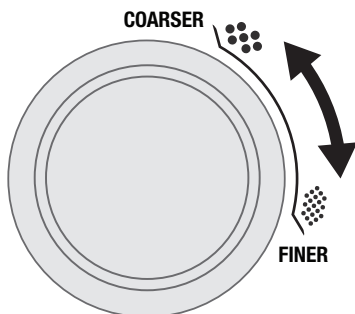
## INDSTILLING AF FORMALINGSGRAD

Denne maskine har 30 formalingsgrader at vælge imellem. Den valgte formalingsgrad vises på LCD-skærmen. Standardformalingsgraden er 10.

Når du justerer formalingsgraden, vises en søjle på LCD-skærmen, som indikerer et hurtigere eller langsommere gennemløb.



Brug indstillingen for FORMALINGSGRAD på venstre side af maskinen til at justere formalingsgraden.



## DOSERING AF KAFFEN

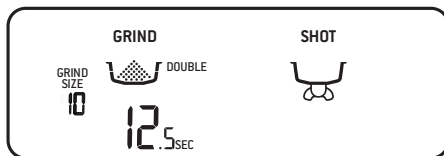
- Fyld friske kaffebønner i bønnebeholderen.
- Sæt den ønskede filterkurv i portafilteret.
- Placer portafilteret i holderen til kværnen.
- Tryk om nødvendigt på knappen FILTER SIZE (filterstørrelse) for at vælge størrelse på filterkurven; enkelt eller dobbelt.
- Drej om nødvendigt knappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) for at ændre formalingstiden; med uret for at øge tiden og mod uret for at mindske tiden.



### BEMÆRK

Formalingstiden er som standard 9 sekunder for 1 kop og 15 sekunder for 2 kopper.

- Tryk og frigør portafilteret for at aktivere den automatiske dosering. På LCD-skærmen vises, at portafilteret fyldes.



- Hvis du har brug for midlertidigt at stoppe kværnefunktionen, skal du trykke og frigøre portafilteret. På LCD-skærmen vises så PAUSED. Den vil være på pause i 10 sekunder, før den atter vender tilbage til READY-tilstand.
- Tryk og frigør portafilteret for at genoptage formalingen.
- Maskinen bipper, når bønnerne er malet færdig.



### BEMÆRK

Det er helt normalt, at portafilteret ser overfyldt ud med malet kaffe.

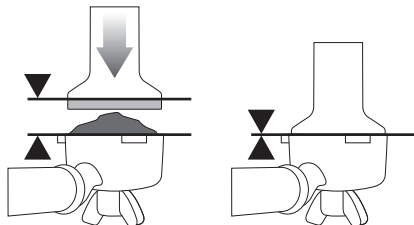
## MANUEL DOSERING

Hvis du vil dosere kaffen manuelt, skal du trykke på og holde portafilteret i holderen til kværnen, indtil den ønskede mængde malet kaffe er blevet doseret. Slip portafilteret for at stoppe kværnen.

Timeren tæller og viser, hvor lang tid der er blevet kværnet.

## STAMPNING AF DEN MALEDE KAFFE

- Fjern portafilteret fra holderen til kværnen.
- Slå et par gange på portafilteret for at få kaffen til at falde sammen og fordele sig jævnt i filterkurven.
- Brug stamperen til at stampe den malede kaffe ned (med et tryk på ca. 15-20 kg). Trykket er ikke så vigtigt – det er vigtigere, at trykket er det samme hver gang.



- Som en retningslinje kanten på metallåget på stamperen skal være i niveau med toppen af filterkurven EFTER at kaffen er blevet stampet.

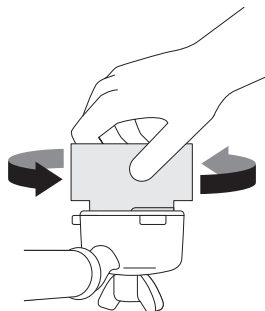
### BEMÆRK

Vi anbefaler at bruge 100 % Arabica-bønner, der har en dato for ristning stemplet på posen, ikke en "Bedst inden"-dato. Kaffebønner skal helst anvendes 5-20 dage efter den dato, hvor de er blevet ristet. Gammel kaffe vil løbe for hurtigt gennem portafilteret og smage bittert og vandigt.

## TILRETNING AF DOSERINGEN

Med doseringsværktøjet Razor™ kan du trimme kaffen til det rette niveau for at opnå en konsekvent ekstraktion.

- Sæt doseringsværktøjet Razor™ på filterkurven, så kanten af værktøjet hviler på kanten af kurven. Bladet på doseringsværktøjet skal gennemskære overfladen på den stampedede kaffe.
- Drej doseringsværktøjet Razor™ frem og tilbage, idet du holder portafilteret i en vinkel over en knock box for at fjerne overskydende kaffe. Filterkurven har nu den korrekte mængde kaffe.



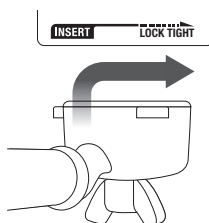
- Tør overskydende kaffe væk fra filterkurvens kant, så den kan sættes korrekt fast til gruppehovedet.

## AFSKYLNING AF GRUPPEHOVED

Før du placerer portafilteret i gruppehovedet, bør en mindre mængde vand køres gennem gruppehovedet ved at trykke på 1 CUP-knappen. Det vil stabilisere temperaturen inden ekstraktionen og forvarme portafilteret, så der opnås en ensartet shottemperatur.


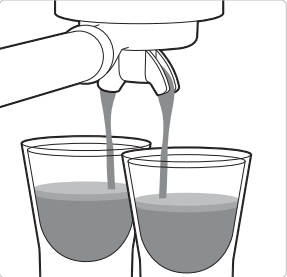






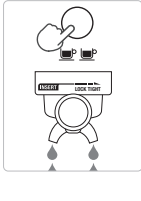
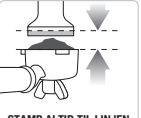
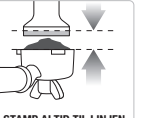
## ISÆT FILTERHOLDEREN

- Placer portafilteret under gruppehovedet, så håndtaget er justeret i forhold til positionen INSERT (indsæt). Indsæt portafilteret i gruppehovedet, og drej håndtaget mod midten, indtil det møder modstand.



## EKSTRAKTION AF ESPRESSO

- Som hovedregel vil espressoen begynde at flyde efter 8-10 sekunder (infusionstiden) og skal have en konsistens som dryppende honning.
- Hvis espressoen begynder at flyde efter mindre end 6 sekunder, har du enten underdoseret filterkurven og/eller den maledede kaffe er for grov. Dette er et UNDER-EKSTRAHERET shot.
- Hvis espressoen begynder at dryppe men ikke flyder efter 15 sekunder, er den maledede kaffe for fin. Dette er et OVER-EKSTRAHERET shot.

KORREKT EKSTRAKTION	UNDEREKSTRAKTION	OVEREKSTRAKTION
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen løber efter 8-12 sek.</li> <li>• Kaffen løber langsomt som varm honning</li> <li>• Crema er gyldenbrun med en fin moussekonsistens</li> <li>• Espresso er mørkebrun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen løber efter 1-7 sek.</li> <li>• Kaffen løber hurtigt som vand</li> <li>• Crema er tynd og bleg</li> <li>• Espresso er lysebrun</li> <li>• Smager bittert/skarp, svag og tynd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen løber efter 13 sek.</li> <li>• Kaffen drypper lidt eller slet ikke</li> <li>• Crema er mørk og ujævn</li> <li>• Espresso er meget mørkebrun</li> <li>• Smager bittert og brændt</li> </ul>
<p><b>EFTEREKSTRAKTION</b></p>	<p><b>LØSNINGER</b></p>	<p><b>LØSNINGER</b></p>
<p><b>FJERN GAMMEL KAFFEGRUMS</b></p> <p>Gammel kaffegrums vil danne en "klump" af kaffe. Hvis klumpen er våd, skal du se afsnittet "Underekstraktion".</p> 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="417 836 558 1002">  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p>Juster og test igen</p> </div> <div data-bbox="562 836 703 1002">  <p><b>GRIND AMOUNT</b> GRIND DOUBLE 15<sub>SEC</sub></p> <p><b>FORØGMENGE AF MALET KAFFE</b></p> <p>Juster og test igen</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="736 836 878 1002">  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p>Juster og test igen</p> </div> <div data-bbox="881 836 1022 1002">  <p><b>GRIND AMOUNT</b> GRIND DOUBLE 15<sub>SEC</sub></p> <p><b>FORMINDSK MÆNGDE AF MALET KAFFE</b></p> <p>Juster og test igen</p> </div> </div>
<p><b>SKYL FILTERKURV</b></p> <p>Hold filterkurven ren for at forhindre tilstopning. Sørg for, at der ikke er malet kaffe i filterkurven, lås portafilteret fast i maskinen, og kør varmt vand igennem.</p> 	 <p><b>STAMP ALTID TIL LINJEN</b></p> <p>Juster og test igen</p> <p>Stamp med et tryk på 15-20 kg. Den øverste kant på metallåget på stamperen skal være i niveau med toppen af filterkurven EFTER stampning.</p> <p>Trim kaffeklumpen til det rigtige niveau ved hjælp af Razor™-værktøjet til præcisionstrimming.</p>	 <p><b>STAMP ALTID TIL LINJEN</b></p> <p>Juster og test igen</p> <p>Stamp med et tryk på 15-20 kg. Den øverste kant på metallåget på stamperen skal være i niveau med toppen af filterkurven EFTER stampning.</p> <p>Trim kaffeklumpen til det rigtige niveau ved hjælp af Razor™-værktøjet til præcisionstrimming.</p>

	MALET KAFFE	MÆNGDE AF MALET KAFFE	STAMPNING
<b>OVER-EKSTRAHERET</b> BITTER • SKARP	For fin	For meget Trim med værktøj	For hårdt
<b>AFBALANCERET</b>	Optimal	8-10 g (1 kop) 19-22 g (2 kopper)	15-20 kg
<b>UNDER-EKSTRAHERET</b> UNDERUDVIKLET • SUR	For grov	For lidt Større dosis og trim med værktøj	For let

## FORUDPROGRAMMERET SHOTSTØRRELSE – 1 KOP

- Tryk én gang på knappen 1 CUP. Knappen lyser for at indikere, at den er valgt. På LCD-skærmen vises PRE-INFUSE (pre-infusion) og shoturet vil begynde at tælle opad. Når pre-infusionen er færdig, vil shottet begynde at blive ekstraheret. En forudindstillet enkelt espressomængde på ca. 30 ml vil blive ekstraheret. Maskinen stopper automatisk, når den forudindstillede mængde er blevet ekstraheret.



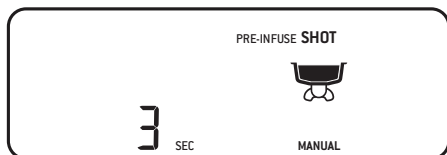
## FORUDPROGRAMMERET SHOTSTØRRELSE – 2 KOPPER

- Tryk én gang på knappen 2 CUP. Knappen lyser for at indikere, at den er valgt, LCD-skærmen vil vise PRE-INFUSE (pre-infusion), og shoturet vil begynde at tælle opad. Når pre-infusionen er færdig, vil shottet begynde at blive ekstraheret. En forudindstillet dobbelt espressomængde på ca. 60 ml vil blive ekstraheret. Maskinen stopper automatisk, når den forudindstillede mængde er blevet ekstraheret.



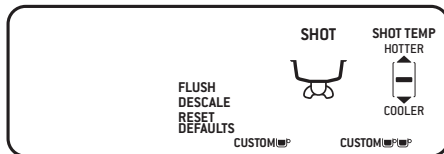
## MANUEL PRE-INFUSION OG EKSTRAKTION

- Tryk på knappen 1 CUP eller 2 CUP for den ønskede pre-infusionstid. Slip knappen for at starte ekstraktionen. Tryk på den blinkende knap for at stoppe ekstraktionen.



## PROGRAMMERING AF ESPRESSO-SHOT

- Tryk på knappen MENU for at gå til hovedmenuen.



- Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at navigere gennem menuen til den brugerdefinerede eller brugerdefinerede . Tryk på drejeknappen for at vælge.
- Tryk på den ønskede CUP-knap for at starte den pre-infusion, som er standard. Hvis du vil tilpasse pre-infusionen, skal du trykke på og holde den samme CUP-knap nede, indtil den ønskede pre-infusionstid vises. Slip knappen for at starte ekstraktionen.
- For at stoppe ekstraktionen på et ønsket niveau skal du trykke på CUP-knappen. LCD-skærmen og CUP-knappen holder op med at blinke, og maskinen bipper for at indikere, at den brugerdefinerede indstilling er gemt. Maskinen vender derefter tilbage til READY (klar)-tilstand. Den brugerdefinerede indstilling kan aktiveres ved at trykke på den ønskede CUP-knap.

## JUSTERING AF SHOTTEMPERATUR

- Tryk på knappen MENU for at gå til hovedmenuen.
- Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at navigere gennem menuen, og tryk for at vælg SHOT TEMP.



- Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at øge eller mindske shottemperaturen som vist på LCD-skærmen.
- Tryk på drejeknappen for at bekræfte den ønskede temperatur. Maskinen vender tilbage til READY (klar)-tilstand.

## GENDANNELSE AF FABRIKS- INDSTILLINGER

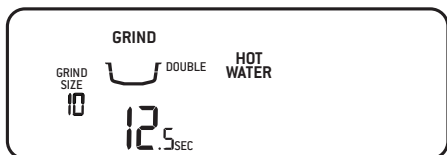
- Tryk på knappen MENU for at gå til hovedmenuen.
- Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at navigere gennem menuen, og vælg RESET DEFAULTS (gendan fabriksindstillinger)

- Knappen 1 CUP vil blinke 3 gange, og maskinen vil bippe.
- Indstillingerne GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe), FILTER SIZE (filterstørrelse), SHOT TEMP, 1 CUP og 2 CUP SHOT nulstilles alle til standardindstillingerne. Maskinen vender tilbage til READY (klar)-tilstand.

## BRUG AF VARMTVANDSUDLØBET

Varmtvandsfunktionen kan bruges til at forvarme kopper eller til manuelt at tilføje varmt vand.


For at aktivere det varme vand skal du dreje knappen STEAM (damp) til .




- LCD-skærmen vil vise, at HOT WATER (varmt vand) er blevet aktiveret.
- For at stoppe det varme vand skal du dreje knappen tilbage til den midterste, lodrette position.
- Det varme vand vil stoppe efter 60 sekunder, men knappen skal manuelt drejes tilbage til standby-positionen.

## SKUMNING AF MÆLK

Det anbefales, at man lige damprenser mælkeskummeren, inden man begynder skumning af mælk.

Placer mælkeskummeren over drypbakken, og drej STEAM-knappen til . På LCD-skærmen vises STEAM (damp), når den aktiveres. Drej STEAM-knappen tilbage til lodret position for at stoppe dampen.

Hvordan mælken skummes afhænger af mælketypen og mærket.

- Start med frisk kold mælk.
- Fyld mælkekanden til et sted mellem mærkerne MIN og MAX.
- Løft mælkeskummeren og sæt den ned i mælkekanden med spidsen 1-2 cm under mælkeoverfladen, tæt på højre side af kanden i "klokken 3"-position.
- Drej STEAM-knappen til .
- Hold mælkeskummeren lige under mælakens overflade, indtil mælken begynder at dreje med uret og danner en hvirvelstrøm.

- Samtidig med at mælken drejer rundt, skal du langsomt sænke kanden. Dette vil bringe spidsen af mælkeskummeren op til mælkeoverfladen og sende luft ind i mælken.
- Bryd forsigtigt overfladen på mælken med spidsen for at få mælken til at hvirvle hurtigt nok rundt.
- Hold spidsen af mælkeskummeren i eller lige under overfladen, så hvirvelstrømmen fortsætter. Skum mælken indtil den har opnået en passende volumen.
- Løft kanden op for at sænke spidsen under overfladen uden at stoppe hvirvelstrømmen. Mælken har den rette temperatur (60-65 °C), når kanden er for varm at røre ved.



- Når den ønskede temperatur er opnået, skal du dreje STEAM-knappen tilbage til lodret position.
- Fjern mælkeskummeren fra mælkekanden.
- Tør mælkeskummeren af med en ren, fugtig klud. Før den derefter tilbage til nedsænket position over drypbakken.



### FORSIGTIG: FORBRÆNDINGSFARE

Der kan stadig blive udløst damp under højt tryk, selv efter at maskinen er blevet slukket. Hold altid øje, hvis der er børn i nærheden.



### BEMÆRK

Kontrollér, at STEAM-knappen er i lodret position, før mælkeskummeren fjernes fra mælkekanden.



### BEMÆRK

Når maskinen opbygger damp, kan der høres en pumpende lyd. Dette er helt normalt.




### BEMÆRK

Brug kun den medfølgende mælkekande i rustfrit stål til at skumme mælk på denne maskine. Brug af andre beholdere kan føre til farlige situationer.

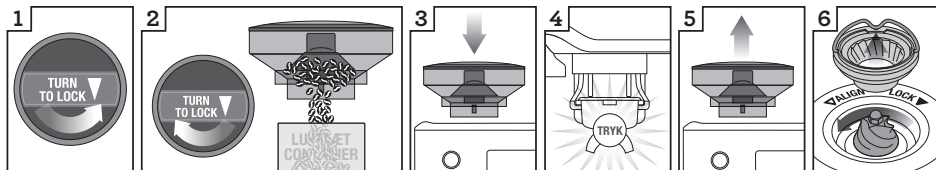


## AFSKYLNING AF MÆLKESKUMMER

Efter skumning af mælk anbefales det, at man damprenser mælkeskummeren. Placer mælkeskummeren over drypbakken, og drej STEAM-knappen til , og lad den blive dampet igennem og renses. Drej STEAM-knappen tilbage til lodret position for at stoppe dampen.

## JUSTERING AF DE KONISKE KVÆRNE

Visse typer kaffe kræver en anden formalingsgrad for at kunne opnå en ideel ekstraktion eller brygning. En af funktionerne i Barista Pro™ er muligheden for at udvide dette interval med en justerbar øvre kværn. Vi anbefaler, at du kun foretager én justering ad gangen.



1 Lås op for bønnebeholder

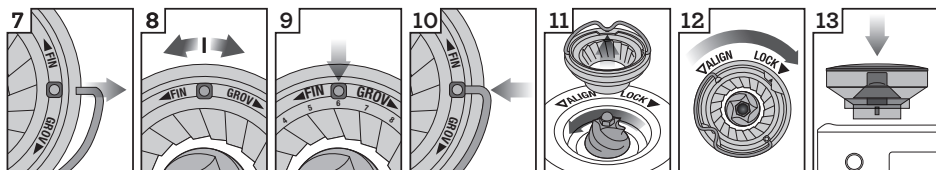
2 Hold bønnebeholder over beholder og drej for at tømme bønnene ned i beholderen

3 Sæt bønnebeholderen på plads

4 Lad kværnen køre til den er færdig

5 Fjern bønnebeholder

6 Fjern øverste kværn



7 Fjern metalhåndtaget fra begge sider af kværnen

8 Flyt justerbar øverste kværn, 1 tal, grovere eller finere

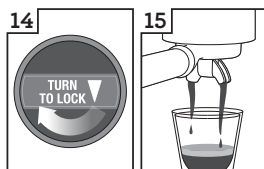
9 Juster tallet med håndtagets åbning

10 Indsæt metalhåndtaget fra begge sider af kværnen

11 Tryk øverste kværn helt på plads

12 Lås op for øverste kværn

13 Sæt bønnebeholderen på plads



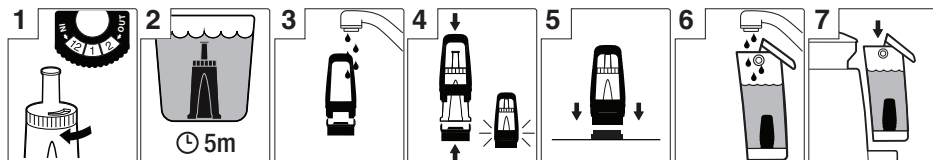
14 Lås bønnebeholder

15 Tjek ekstraktionen



# Pleje og rengøring

## INSTALLATION AF VANDFILTRET



1. Fjern vandfiltret og vandfilterholderen fra emballagen. Indstil en påmindelse om næste udskiftning. Vi anbefaler at udskifte filtret efter 3 måneder.
2. Læg filtret i blød i koldt vand i 5 minutter.
3. Vask filterholderen med koldt vand.
4. Indsæt filtret i filterholderens to dele. Kontrollér, at de sidder fast.
5. Fjern vandtanken fra maskinen. Juster filterholderens bund med adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse på plads.
6. Fjern vandtanken fra maskinen. Juster filterholderens bund med adapteren inde i vandtanken. Tryk ned for at låse på plads.
7. Fyld vandtanken med koldt drikkevand og sæt den i igen. Sørg for, at den er ordentligt fastgjort og sidder lige i forhold til bagsiden af maskinen.



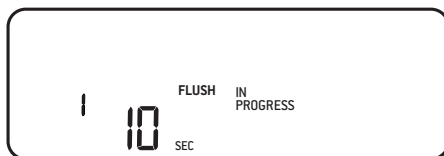
### BEMÆRK

Der kan købes ekstra vandfiltre på Sages websted eller ved at kontakte Sages kundeservice.

## SKYLLECYKLUS

På LCD-skærmen vises advarslen FLUSH (skyl), når det er tid til at køre en rensedyklus.

Rensedyklossen er en anden funktion i forhold til afkalkning.



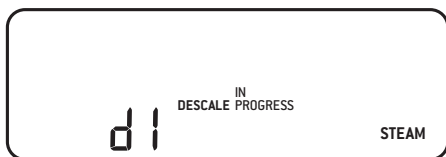
1. Indsæt rensedyksen i filterkurven i portafilteret.
2. Placer en rensedybte oven på rensedyksen.
3. Lås portafilteret fast i gruppehovedet.
4. Tøm drypbakken, og sæt den på plads igen.
5. Fyld vandtanken op til MAX, og sæt den i maskinen igen.
6. Tryk på knappen MENU for at gå til hovedmenuen.
7. Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at navigere gennem menuen til FLUSH (skyl) og tryk for at vælge. Knappen 1 CUP lyser.
8. Tryk på knappen 1 CUP for at starte rensedyklossen. På LCD-skærmen vises, hvor meget tid der er tilbage af rensedyklossen.
9. Når rensedyklossen er afsluttet, vil maskinen bippe og returnere til READY (klar)-mode. Hvis der er noget tilbage af rensedybte i rensedyksen, skal du gentage cyklossen.
10. Tøm og skyl portafilteret, rensedyksen og drypbakken.

## AFKALKNING

Når maskinen har været brugt i et stykke tid, kan hårdt vand forårsage forkalkning i og på mange af de indre komponenter, hvilket kan reducere bryggeflowet, bryggetemperaturen, maskinens funktionalitet og smagen af espressoen.

På LCD-skærmen vises advarslen DESCAL (afkalk), når det er tid til at afkalke.

1. Tøm drypbakken, og sæt den på plads igen. Fjern vandtanken fra maskinen, og fjern filtret fra vandtanken.
2. Fyld vandtanken op til linjen, hvor der står DESCAL (afkalk), og tilsæt afkalkningsmiddel til vandet. Sæt vandtanken tilbage på maskinen.
3. Tryk på knappen MENU for at gå til hovedmenuen. Brug drejeknappen GRIND AMOUNT (mængde af malet kaffe) til at navigere gennem menuen til DESCAL (afkalk) og tryk for at vælge. Knappen 1 CUP lyser.
4. Tryk på knappen 1 CUP for at starte afkalkningen. Afkalkningen sker i 3 trin; kaffe, varmt vand og damp. Når de enkelte trin er udført, bipper maskinen. Drejeknappen STEAM (damp) skal manuelt drejes over til positionen HOT WATER (varmt vand) og STEAM (damp), når det indikeres på LCD-skærmen.

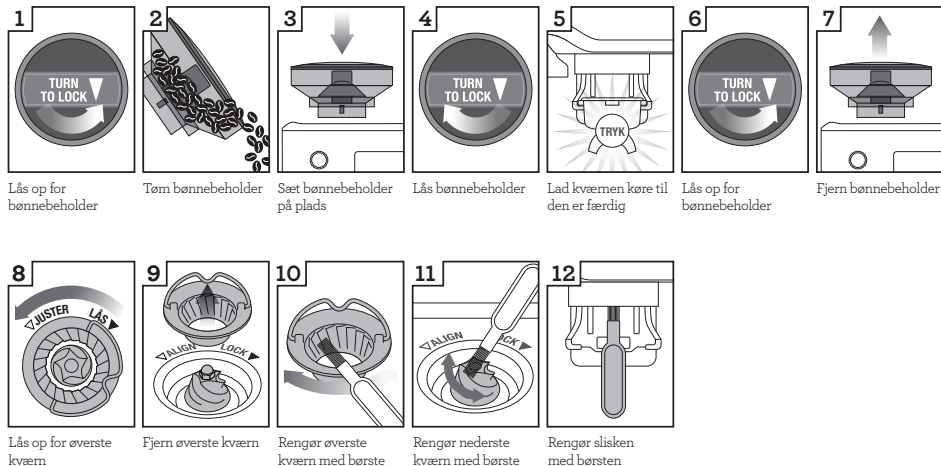


5. Når hele afkalkningsprocessen er afsluttet, skal maskinen gennemføre en skyllecycklus. Knappen 1 CUP lyser. Ligesom ved afkalkningscyklussen skal drejeknappen STEAM (damp) manuelt drejes over til den korrekte position, når det indikeres på LCD-skærmen.
6. Fjern og tøm drypbakken, og sæt den på plads igen. Fjern eventuelt resterende afkalkningsmiddel fra vandtanken, fyld vandtanken op til MAX-linjen, og sæt den på maskinen igen.
7. Tryk på knappen 1 CUP for at starte skyllecyklussen. Skyllecyklussen foregår også i 3 trin. På LCD-skærmen vises, hvilket trin maskinen er nået til. Når de enkelte trin er udført, bipper maskinen.

8. Når skyllecyklussen er afsluttet, vil maskinen bippe og returnere til READY (klar)-mode.
9. Fjern og skyl drypbakken og vandtanken. Tør dem omhyggeligt, før du sætter dem på plads i maskinen.

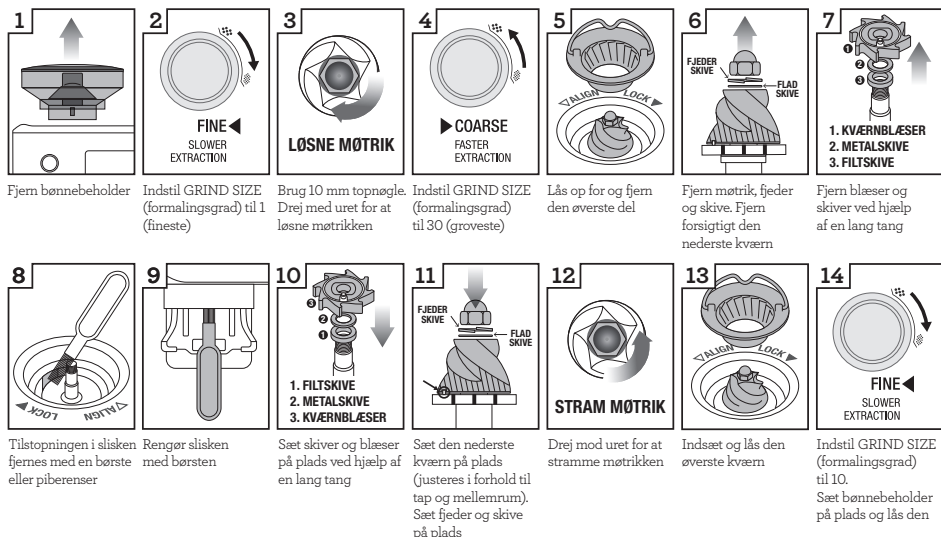
## RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

Denne rengøring af kværnen fjerner opbygningen af olie på kværnen, hvilket kan nedsætte ydeevnen.



## AVANCERET RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

Dette trin er kun nødvendigt, hvis der er en tilstopning mellem kværnen og kværnens udløb.



Vær forsigtig, da bladene i kværnen er ekstremt skarpe.

## RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN

- Mælkeskummen skal altid rengøres efter skumning af mælk. Tør mælkeskummen af med en fugtig klud.
- Efter brug anbefales det at skylle mælkeskummen i et par sekunder for at fjerne eventuelt overskydende mælk. Placer mælkeskummen over drypbakken, og drej STEAM-knappen til  i et par sekunder og lad mælkeskummen blive dampet igennem i et par sekunder, inden den sættes tilbage i lodret position.
- Hvis spidsen af mælkeskummen bliver tilstoppet, vil det nedsætte evnen til at skumme. Brug det medfølgende værktøj til at rengøre åbningen i spidsen af mælkeskummen.
- Hvis mælkeskummen stadig er tilstoppet, skal du bruge skruenøglen i midten af værktøjet til rengøring af mælkeskummen til at skrue spidsen løs. Gennemblød spidsen i varmt vand, inden du igen bruger rengøringsværktøjet til at prøve at fjerne forstoppelsen. Sæt spidsen af mælkeskummen på plads igen ved hjælp af værktøjet.

## RENGØRING AF FILTERKURVE OG PORTAFILTER

- Filterkurvene og portafiliteret skal skylles under varmt vand umiddelbart efter brug for at fjerne resterende kaffeolier.
- Hvis nogle af hullerne i filterkurven er tilstoppet, kan du bruge nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne fastsiddende kaffe i hullerne.
- Hvis hullerne stadig er tilstoppet, skal du opløse en rengøringstablet i varmt vand og lægge filterkurv og filterholder i blød i denne opløsning i ca. 20 minutter. Skyl grundigt.

## RENGØRING AF GRUPPEHOVEDET

- Indersiden af gruppehovedet og afskærmningen skal tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle kaffepartikler.
- Rengør maskinen regelmæssigt. Placer en tom filterkurv og portafiliteret i gruppehovedet. Tryk på knappen 1 CUP og kød lidt vand igennem for at skylle resterende kaffe ud. Tryk på knappen 1 CUP igen for at stoppe det varme vand. Fjern portafiliteret, og skyl grundigt.

## RENGØRING AF DRYPBAKKEN

1. Drypbakken skal jævnlgt fjernes, tømmes og rengøres, især hvis indikatoren for fuld bakke viser EMPTY ME! (tøm mig!).
2. Fjern drypbakken fra maskinen, og skil delene ad. Indikatoren EMPTY ME! (tøm mig!) kan også fjernes fra drypbakken ved at trække opad for at frigøre låseanordningerne i siderne. Vask alle delene i varmt sæbevand med en blød klud. Skyl og tør grundigt, før delene samles igen og sættes på plads i maskinen.
3. Opbevaringsbakken (placeret bag drypbakken) kan fjernes og rengøres med en blød, fugtig klud.



### BEMÆRK

Alle dele skal vaskes i hånden i varmt vand med en mild sæbe. Brug ikke grove børster, svampe eller klude, som kan ridse overfladen. Ingen af delene må komme i opvaskemaskinen!



### ADVARSEL

Ledning, stik eller selve maskinen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

## RENGØRING AF DET YDRE KABINET

Tør det ydre kabinet af med en blød, fugtig klud og poler derefter med en blød, tør klud.

## OPBEVARING AF MASKINEN

Inden du sætter den væk, skal du trykke på knappen POWER (tænd/sluk) for at slukke for maskinen og derefter fjerne stikket fra stikkontakten. Fjern ubrugte bønner fra bønnebeholderen, rengør kværnen (se side 42), tøm vandtanken og drypbakken. Sørg for, at maskinen er kold, ren og tør. Placer tilbehøret i opbevaringsrummet.

Opbevar maskinen opretstående og placer ikke noget ovenpå.

## FEJLTILSTAND

Hvis maskinen viser  på LCD-skærmen, skal du kontakte Sages kundeservice.



## Fejlfinding

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	DET SKAL DU GØRE
<b>Vandet løber ikke fra gruppehovedet. Intet varmt vand.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vandtanken er tom.</li><li>• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.</li><li>• Maskinen skal afkalkes.</li><li>• Kaffen er malet for fint og/eller der er for meget kaffe i filterkurven og/eller den er stampet for hårdt og/eller filterkurven er tilstoppet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyld tanken.</li><li>• Tryk vandtanken helt ned, så den låses på plads.</li><li>• Foretag en afkalkningscyklus.</li><li>• Se nedenfor, "Espressoen drypper kun lidt fra filterholderens udløb eller slet ikke".</li></ul>
<b>Espressoen drypper kun lidt fra porta-filterets udløb eller slet ikke.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er malet for fint.</li><li>• Der er for meget kaffe i filterkurven.</li><li>• Kaffen er stampet for hårdt.</li><li>• Vandtanken er tom.</li><li>• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.</li><li>• Filterkurven kan være tilstoppet.</li><li>• Maskinen skal afkalkes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug en lidt grovere formalingsgrad. Se "Indstilling af formalingsgrad" på side 36 og "Overekstraktion" på side 38.</li><li>• Brug en mindre mængde kaffe. Se "Dosering" på side 36 og "Overekstraktion" på side 38.</li><li>• Efter stampning skal du trimme kaffedoseringsen med trimmeværktøjet Razor™.</li><li>• Stamp med et tryk på 15-20 kg.</li><li>• Fyld tanken.</li><li>• Tryk vandtanken helt ned, så den låses på plads.</li><li>• Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne fastsiddende kaffe i hullerne.</li><li>• Hvis hullerne stadig er tilstoppet, skal du opløse en rengøringstablet i varmt vand og lægge filterkurv og filterholder i blød i denne opløsning i ca. 20 minutter. Skyl grundigt.</li><li>• Foretag en afkalkningscyklus.</li></ul>
<b>Vandet løber ikke igennem (maskinen siger en høj lyd).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vandtanken er tom, eller vandniveauet er under MIN.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyld tanken.</li></ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>MULIGE ÅRSAGER</b>	<b>DET SKAL DU GØRE</b>
<b>Espressoen løber for hurtigt ud.</b>	• Kaffen er malet for groft.	• Brug en lidt finere malet kaffe. Se "Indstilling af formalingsgrad" side 36 og "Underekstraktion" side 38.
	• Der er ikke nok kaffe i filterkurven.	• Brug en større mængde kaffe. Se "Dosering" side 36 og "Underekstraktion" side 38. Stamp og brug derefter trimmeværktøjet Razor™ til at fjerne overskydende kaffe.
	• Kaffen er stampet for let.	• Stamp med et tryk på 15-20 kg.
<b>Espressoen løber ud rundt om kanten på portafilteret.</b>	• Filterholderen er ikke sat rigtigt ind i gruppehovedet.	• Kontrollér, at portafilteret er sat helt ind og drejet, indtil der mærkes modstand.
	• Der er kaffegrums omkring kanten på filterkurven.	• Tør overskydende kaffe væk fra filterkurvens kant, så den kan sættes helt fast til gruppehovedet.
	• Der er for meget kaffe i filterkurven.	• Brug en mindre mængde kaffe. Se "Dosering" på side 36. • Efter stampning skal du trimme kaffedoseringsen med trimmeværktøjet Razor™.
<b>Ingen damp.</b>	• Maskinen har endnu ikke nået driftstemperatur.	• Vent på, at maskinen opnår den rigtige driftstemperatur.
	• Vandtanken er tom.	• Fyld tanken.
	• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.	• Tryk vandtanken helt ned, så den låses på plads.
	• Maskinen skal afkalkes.	• Foretag en afkalkningscyklus.
	• Mælkeskummen er tilstoppet.	• Se "Rengøring af mælkeskummen" på side 45.
<b>Der er en pulserende/ pumpende lyd under ekstrahering af espresso eller skumning af mælk.</b>	• Det er helt normale lyde, når pumpen arbejder i maskinen.	• Du behøver ikke at gøre noget, da det skal lyde sådan, når pumpen arbejder.
	• Vandtanken er tom.	• Fyld tanken.
	• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.	• Tryk vandtanken helt ned, så den låses på plads.

<b>PROBLEM</b>	<b>MULIGE ÅRSAGER</b>	<b>DET SKAL DU GØRE</b>
<b>Kaffen er ikke varm nok.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopperne er ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyl kopperne under udløbet med varmt vand.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyl portafilteret under udløbet med varmt vand. Tør grundigt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mælken er ikke varm nok (hvis du laver cappuccino eller latte osv.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skum mælken i længere tid.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vandtemperaturen skal justeres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt bryggetemperaturen op, idet du refererer til "Justering af shottemperatur" på side 39.</li> </ul>
<b>Ingen crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er stampet for let.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stamp med et tryk på 15-20 kg.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er malet for groft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug en lidt finere malet kaffe. Se "Indstilling af formalingsgrad" side 36 og "Underekstraktion" side 38.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffebønner eller færdigmalet kaffe er ikke frisk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når du maler friske, hele kaffebønner, skal du bruge nyristede bønner, hvor der på pakken står, hvornår de er ristet, og bruge dem 5-20 dage efter den dato.</li> <li>• Hvis du bruger færdigmalet kaffe, skal den bruges inden for en uge efter, at den blev malet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterkurven kan være tilstoppet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug nålen for enden af det medfølgende rengøringsværktøj til at fjerne fastsiddende kaffe i hullerne.</li> <li>• Hvis hullerne stadig er tilstoppet, skal du opløse en rengøringstablet i varmt vand og lægge filterkurv og filterholder i blød i denne opløsning i ca. 20 minutter. Skyl grundigt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enkeltfilterkurve bruges til færdigmalet kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at bruge dobbeltfilterkurve ved færdigmalet kaffe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vandtanken er ikke sat ordentligt på plads og låst fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk vandtanken helt ned, så den låses på plads.</li> </ul>



<b>PROBLEM</b>	<b>MULIGE ÅRSAGER</b>	<b>DET SKAL DU GØRE</b>
<b>Maskinen er tændt, men fungerer ikke længere.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sikkerhedsafbryderen kan være blevet aktiveret pga. overophedning i pumpen eller kværnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryk på knappen POWER (tænd/sluk) for at slukke for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad den køle af i 30-60 minutter.</li> <li>Hvis det ikke løser problemet, skal du ringe til Sage's support.</li> </ul>
<b>Der kommer ikke noget malet kaffe ud af kværnen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen kaffebønner i bønnebeholderen.</li> <li>Tilstoppet kværnkammer eller sliske.</li> <li>Vand/fugt i kværnkammeret og slisken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fyld friske kaffebønner i bønnebeholderen.</li> <li>Rens og fjern tilstopning i kværnkammer og sliske. Se "Avanceret rengøring af den koniske kaffekværn" på side 44.</li> <li>Rens og fjern tilstopning i kværnkammer og sliske. Se "Avanceret rengøring af den koniske kaffekværn" på side 44. Sørg for, at kværnene er helt tørre, før de sættes i igen. Du kan evt. bruge en hårtørrer til at blæse luft ind i kværnkammeret.</li> </ul>
<b>Der er for meget/for lidt malet kaffe i portafilteret.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indstillingerne for mængden af malet kaffe er forkerte for en bestemt formalingsgrad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brug varighedsknappen til at øge eller mindske mængden af malet kaffe. Se "Dosering" på side 36 og "Ekstraktionsguide" på side 38.</li> </ul>
<b>Der kommer for meget/for lidt espresso i koppen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indstillingerne for mængden af malet kaffe og/eller formalingsgrad og/eller shotstørrelse kræver justering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juster indstillingerne for mængden af malet kaffe og/eller formalingsgrad. Se "Indstilling af formalingsgrad" på side 36 og "Ekstraktionsguide" på side 38.</li> </ul>
<b>Kværnen laver en høj lyd.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er en tilstopning eller et fremmedlegeme i kværnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern bønnebeholderen, tjek for snavs eller tilstopning. Rens og fjern tilstopning i kværnkammer og sliske om nødvendigt. Se "Rengøring af den koniske kaffekværn" på side 44.</li> </ul>

### GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabriktions- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

### GARANTIEN DÆKKER IKKE:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabriktions- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

### TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

### SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.



Forbehold for trykfejl

## BEMÆRKNINGER



## Innehåll

- 52 Sage® rekommenderar att säkerheten kommer först
- 56 Komponenter
- 61 Funktioner
- 68 Skötsel och rengöring
- 72 Felsökning

## SAGE® REKOMMENDERAR ATT SÄKERHETEN KOMMER FÖRST

Hos Sage® är vi väldigt säkerhetsmedvetna. Vi konstruerar och tillverkar apparater med din säkerhet i åtanke. Vi ber dig också att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

### LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPAR DEM FÖR FRAMTIDA BRUK

- En nedladdningsbar version av detta dokument finns även på [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Innan du använder maskinen för första gången, se till att elförsörjningen är densamma som visas på märkdatan på apparatens undersida. Om du är osäker, kontakta elbolaget.

- Installationen av en säkerhetsbrytare för restström rekommenderas för att tillhandahålla ytterligare säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Säkerhetsbrytare med en nominell driftsström som inte överstiger 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.
- Ta bort och kassera förpackningsmaterial på ett säkert sätt, innan du använder apparaten för första gången.
- För att undvika kvävningsrisk för små barn, släng bort transportskyddet som sitter på stickkontakten.
- Se till att produkten är ordentligt monterad före första användningen.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar som rör sig. Använd inte apparaten utomhus.  
**Missbruk kan vålla skada.**
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, jämn, torr yta på gått avstånd från bänkens kant och använd inte på eller nära en värmekälla, t.ex. en spisplatta, ugn eller gasspis.

- Veckla alltid ut strömkabeln helt innan du använder den.
- Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant. Låt inte nätsladden röra vid heta ytor eller bli tilltrasslad.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är inkopplad.
- Om apparaten ska:
  - lämnas obevakad
  - rengöras
  - flyttas
  - monteras, eller
  - förvaras
 Stäng alltid av espressomaskinen genom att trycka strömbrytaren till OFF. Stäng av och dra ut stickproppen ur vägguttaget.
- Kontrollera regelbundet nätsladden, kontakten och själva apparaten med tanke på eventuella skador. Om du hittar någon skada, ska du omedelbart sluta använda apparaten och returnera hela apparaten till närmaste auktoriserade Sage Service Center för besiktning, byte eller reparation.
- Håll apparaten och tillbehören rena. Följ rengöringsanvisningarna i denna handbok. Alla eventuella procedurer som inte anges i denna bruksanvisning ska utföras hos ett auktoriserat Sage Service Center.
- Apparaten kan användas av barn från och med 8 år eller äldre samt personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring av apparaten ska inte utföras av barn såvida de inte är 8 år eller äldre och under uppsikt av en vuxen person.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn på 8 år eller yngre.
- Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaterna.
- Försök inte att använda apparaten på annat sätt än det som beskrivs i detta häfte.
- Flytta inte maskinen medan den är drift.
- Använd inga andra vätskor än kallt kranvatten. Vi rekommenderar inte användningen av starkt filtrerat, avjoniserat eller destillerat vatten, eftersom det kan påverka kaffets smak och sättet på vilket espressomaskinen är utformad att fungera.
- Använd aldrig apparaten utan vatten i vattentanken.

- Se till att portafiltret är ordentligt isatt och sitter fast i bryggghuvudet innan du börjar använda maskinen.
- Ta aldrig bort portafiltret under bryggningen eftersom maskinen arbetar under tryck.
- Placera inte något ovanpå apparaten förutom koppar för uppvärmning.
- Var försiktig när du använder maskinen eftersom metallytorna blir heta under användningen.
- Vidrör inte heta ytor. Låt produkten svalna innan du flyttar eller rengör några delar.
- Värmeelementets yta utsätts för restvärme efter användningen.
- Kontrollera alltid att apparaten är avstängd, urkopplad ur eluttaget och får svalna innan du rengör, försöker flytta eller ställa undan apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Användning av tillbehör som inte säljs eller rekommenderas av Sage kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Stäng alltid av apparaten till off-läget, stäng av strömmen och dra stickproppen ur eluttaget när apparaten inte används.
- Allt annat underhåll än rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage® servicecenter.
- Använd inte apparaten på diskbänken.
- Använd inte apparaten om den befinner sig i ett slutet utrymme eller inom ett köksskåp.
- Var försiktig vid avkalkning då varm ånga kan spruta ut. Se till att spillbrickan är tom och isatt innan du avkalkar apparaten. Se "Skötsel och rengöring" för ytterligare instruktioner.
- Använd inte kvarnen utan att bönbehållarens lock sitter på. Håll fingrar, händer, hår, kläder och köksredskap borta från bönbehållaren under drift.

## **VATTENFILTER**

- Kontrollera att filterelementet hålls borta från barn.
- Förvara filterpatroner på en torr plats och i originalförpackning.
- Skydda filterpatronerna från direkt solljus och värmeavgivande apparater.
- Använd aldrig en skadad filterpatron.
- Försök aldrig att öppna en filterinsats.
- Om maskinen inte används under en längre period, töm vattentanken och byt ut filterpatronen.



Den här symbolen visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna. Den ska tas till en återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.

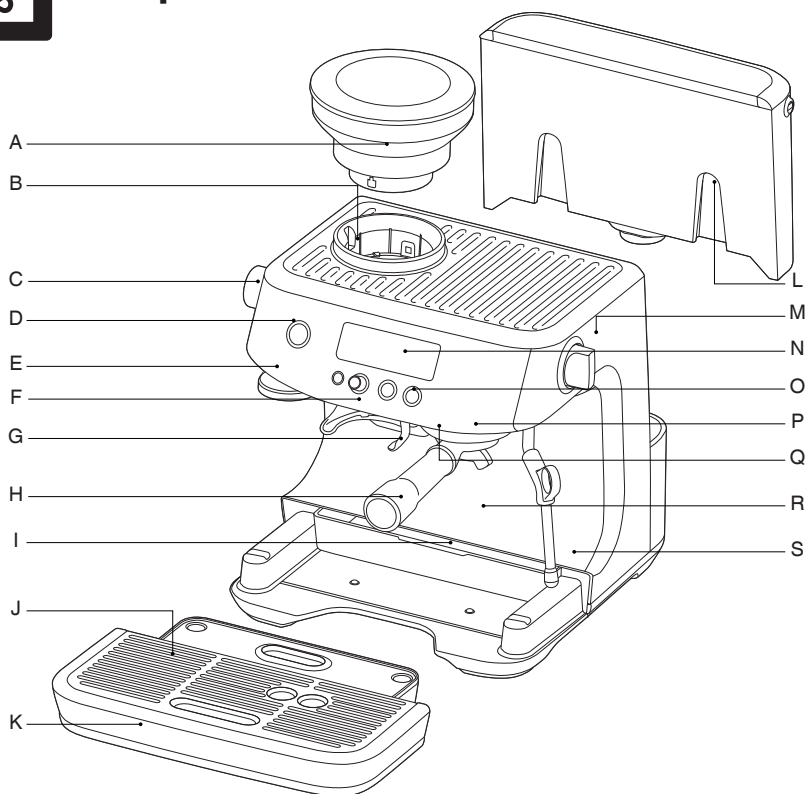


För att skydda mot elektriska stötar, ska nätsladden, nätkontakten eller apparaten inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska.

**ENDAST FÖR HUSHÅLLSANVÄNDNING  
SPARA DESSA INSTRUKTIONER**



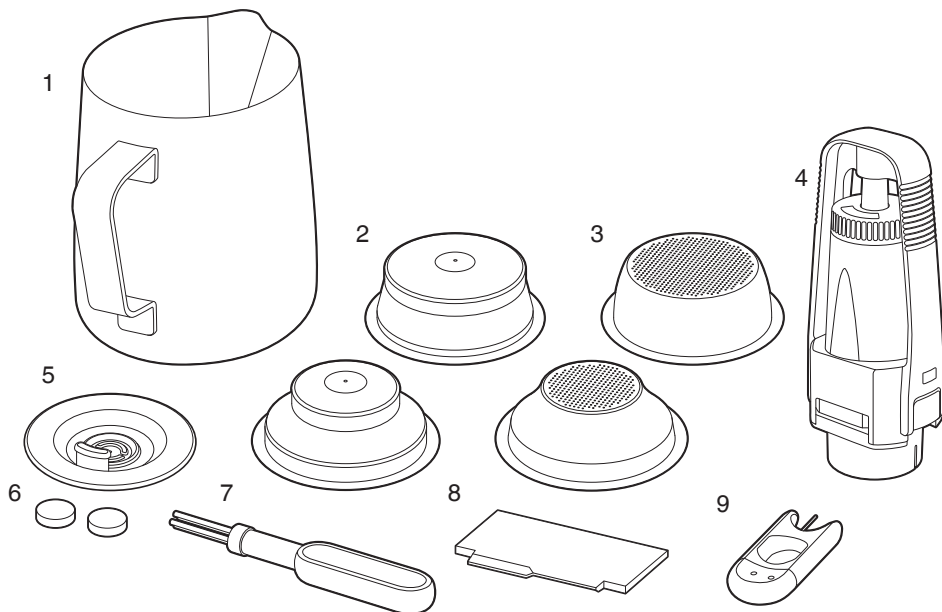
## Komponenter



- A.** 250 g bönbehållare  
Med låsningssystem för enkel borttagning, lagring och överföring av kaffeböner.
- B.** Integrerad konisk malkvarn
- C.** Kornstorleksväljare  
30 malningsinställningar för espresso från fin till grov.
- D.** Strömbytare
- E.** Integrerad avtagbar 54-mm-tamp
- F.** Kvarnutlopp
- G.** Kvarnvagga
- H.** 54-mm rostfritt stål portafilter  
Med proffsiga munstycken.
- I.** Förvaringsfack (placerat bakom spillbricka)  
För förvaring av tillbehör.
- J.** Avtagbart galler till spillbricka
- K.** Avtagbar spillbricka  
Med indikering för full bricka.
- L.** Avtagbar vattentank på 2 L  
Med utbytbara vattenfilter för att minska avlagringar och föroreningar.
- M.** Ångväljare  
Väljarkontroll för ånga och varmt vatten.
- N.** LCD-skärm  
Med illustrationer av malnings- och extraktionsförlopp.
- O.** Kontrollpanel  
Med menyn, PULVERMÄNGD/FILTERSTORLEK, knappar för 1 kopp och 2 koppar.
- P.** Grupphuvud
- Q.** Särskilt varmvattenuttag  
För att göra long blacks och förvärmade koppar.
- R.** Mellanrum för extra höga koppar
- S.** 360° svängbart ångrör  
Justeras enkelt till perfekt läge för skumning av mjölk.



Inga delar av Barista Pro™ som kommer i kontakt med kaffe, vatten och mjölk innehåller BPA.



## TILLBEHÖR

- |  |   |
|--|---|
| 1. Mjölkkanna i rostfritt stål<br>Med MIN- och MAX-märkingar.  | 4. Vattenfilter och filterhållare                                     |
| 2. Dubbelmantlade filterkorgar (1 kopp och 2 koppar)<br>Använd med malet kaffe.                      | 5. Rengöringsskiva  |
| 3. Enkelmantlade filterkorgar (1 kopp och 2 koppar)<br>Använd vid malning av färska hela kaffebönor. | 6. Rengöringstabletter  |
|  | 7. Rengöringsborste   |
|  | 8. Razor™-precisionsdoseringsverktyg                                  |
|  | 9. Rengöringsverktyg för ångrör och filterkorg<br>BPA-fritt material* |

\* Sage gör sin deklARATION om BPA-fria produkter för denna produkt baserat på oberoende laboratorietest som utförs för allt plastmaterial i produkten som kommer i kontakt med livsmedel enligt EU-kommissionens förordning nr 10/2011.

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



## Barista Pro™ Funktioner

### **THERMOJET™ VÄRMESYSTEM**

Innovativt uppvärmningssystem som uppnår perfekt extraktionstemperatur på 3 sekunder.

### **INTEGRERAD KONISK MALKVARN**

Rostfria koniska malkvarnar maximerar ytan på malna kaffeböner för en full espressosmak. De övre och nedre kvarnarna är avtagbara för rengöring.

### **JUSTERBAR MALNINGSGRAD**

30 olika malningsinställningar för espresso, från fin till grov för optimal extraktion.

### **JUSTERBAR PULVERMÄNGD**

Justera mängden färskmalet kaffe som doseras i filterkorgen för att matcha finheten eller grovheten hos kvarnen.

### **AUTOMATISK DOSERING**

Kvarnen avger den önskade mängden malt kaffe för en enkel eller dubbel koppdosering.

### **HANDSFREE MALNING**

Automatisk stopp för handsfree malning direkt in i portafiltret.

### **RAZOR™- PRECISIONSDOSERINGSVERKTYG**

Patenterat vridbart blad får ner pucken till rätt nivå för precisionsdosering och konsekvent extraktion.

### **JUSTERBAR KOPPTEMPERATURSTYRNING**

För optimal kaffesmak.

### **PID-TEMPERATURSTYRNING**

Elektronisk PID-temperaturstyrning för ökad temperaturstabilitet.

### **DIREKT HETT VATTEN**

Särskilt varmvattenuttag för att göra Long Blacks och förvärmda koppar.

### **FÖRINFUSION MED LÅGT TRYCK**

Tillämpar lågt vattentryck vid början av extraktionen för att försiktigt expandera pulvret för en jämn extraktion.

### **VOLUMETRISK KONTROLL**

Förinställ 1 och 2 koppolymer, manuell körning eller programmerbara koppolymer.

### **TORR PUCK-FUNKTION**

Avlägsnar överskott av vatten från det malda kaffet i filterkorgen efter extraktion för att lätt kunna ta bort kaffepucken.

### **STOR SPILLBRICKA**

Med större arbetsyta.



## Montering

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

#### Förberedelse av maskinen

Ta bort och kassera alla etiketter och förpackningsmaterial som finns på din espressomaskin. Se till att du har packat upp alla delar och tillbehör innan du kasserar förpackningen. Ta bort förpackningen och plastpåsar som innehåller vattenfilter och vattenfilterhållare.

Rengör vattentanken, portafiltret, filterkorgarna, mjölkkanan och spillbrickan med varmt vatten och skonsamt diskmedel. Skölj ordentligt, torka sedan nog innan du återmonterar delarna.

#### INSTALLATION AV VATTENFILTER

- Ta bort vattenfiltret och vattenfilterhållaren från förpackningen.
- Ställ in påminnelsen till nästa månad för byte. Vi rekommenderar att du byter filter efter 3 månader.
- Blötlägg filterhållaren i kallt vatten i 5 minuter.
- Skölj filterhållaren i kallt vatten.
- Sätt in filtret i filterhållarens båda delar. Se till att de är anslutna.
- Ta bort vattentanken från maskinen. Justera filterhållarens botten i linje med adaptern inuti vattentanken. Tryck ner och lås på plats.
- Fyll vattentanken med kallt vatten och sätt tillbaka i maskinen, se till att den är ordentligt fastsatt och sitter tätt mot baksidan av maskinen.
- Se "Skötsel och rengöring" på sidan 68 för ytterligare instruktioner.



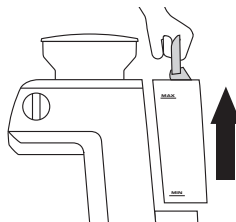
Använd INGET starkt filtrerat, avjoniserat eller destillerat vatten i den här maskinen. Detta kan påverka kaffets smak.



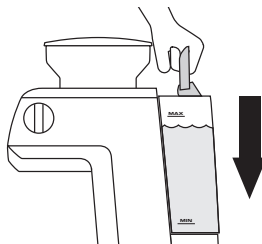
För byte av vattenfilter, besök Sage-webbsidan eller kontakta Sage kundservice.

### PÅFYLLNING AV VATTENTANKEN

- Se till att vattenfiltret är ordentligt monterat inuti vattentanken.
- Använd handtaget högst upp på vattentanken för att hjälpa till att lyfta upp den och bort från maskinen.



- Fyll vattentanken med kallt dricksvatten upp till den MAX-märkning som anges på sidan av vattentanken.
- Sätt tillbaka vattentanken mot maskinens baksida och tryck ner för att säkerställa att den är ordentligt placerad och ansluten till maskinen.



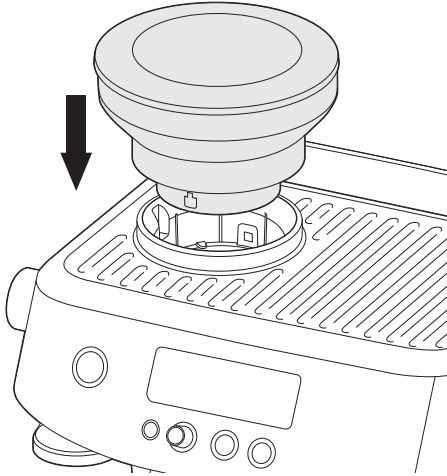
Byt vattnet dagligen. Vattentanken ska fyllas med färskt, kallt kranvatten före varje användning.



## Montering

### FASTSÄTTNING AV BEHÅLLARE

Sätt i bönbehållaren på maskinens ovsida.



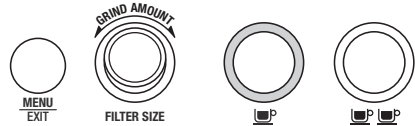
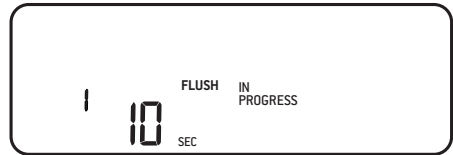
Vrid vredet för att låsa behållaren på plats.  
Fyll med färska kaffeböror.



### KÖRNING VID FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

En körning inför första användningen måste slutföras innan maskinen används första gången. Den första körningen sköljer maskinen och förbereder värmesystemet.

1. Fyll på vattentanken.
2. Se till att maskinen är färdigmonterad med bönbehållaren, spillbrickan och vattentanken ordentligt fastsatta i maskinen.
3. Tryck på POWER-knappen. Maskinen avger ett pipjud och intar FIRST CYCLE-läge.
4. LCD-displayen visar FLUSH och 1 CUP-knappen lyser.



5. Tryck på 1 CUP-knappen. LCD-displayen visar en nedräkning för den återstående tiden inför den första användningscykeln.
6. När den är slutförd övergår maskinen till READY-läge.



## Funktioner

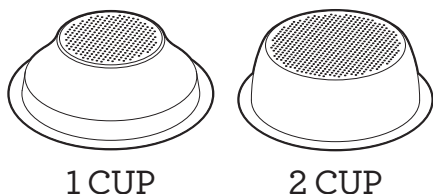
### STÄNGA AV MASKINEN

För att stänga av av maskinen, trycker du på POWER-knappen. Alternativt så har maskinen en automatisk avstängningsfunktion om den inte har använts på 30 minuter.

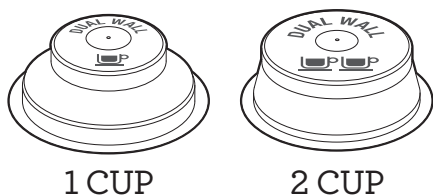
### FILTERKORGAR

Denna maskin innehåller 4 filterkorgar;  
2 x enkelmantlade och 2 x dubbelmantlade.

Enkelmantlade filterkorgar ska användas vid malning av färska hela kaffeböner. De låter dig experimentera med malning, dosering och pressning för att skapa en mer balanserad espresso.



Dubbelmantlade filterkorgar ska användas vid användning av malet kaffe. De reglerar trycket och hjälper till att optimera extraktionen oberoende av malning, dosering, presstryck eller färskhet.



Oavsett om du använder enkelmantlade eller dubbelmantlade filterkorgar ska du använda 1 CUP-korgen när du brygger en enda kopp och 2 CUP-korgen när du brygger två koppar eller en starkare enkel kopp eller en mugg.

Du måste justera pulverstorlek och storlek om du växlar från en enkel till en dubbel korg eller vice versa.

De medföljande filterkorgarna är utformade för:

1 CUP-korg = ca. 8-10 g

2 CUP-korg = ca. 19-22 g



### OBS!

Du kan behöva experimentera med hur mycket kaffe som doseras i filterkorgen eller hur länge kvarnen behöver mala för att uppnå rätt dos. Till exempel: När du använder en finare espressokvarn med enkelmantlade filterkorgar, kan du behöva öka mängden för att säkerställa att filterkorgen är korrekt doserad.

## MALNINGEN

När du malar kaffeböner bör malningsgraden vara fin men inte för fin. Malningsgraden påverkar hur mycket vatten som strömmar genom det malda kaffet i filterkorgen och espressosmaken.

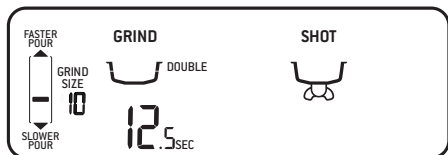
Om pulvret är för fint (ser ut som pulver och känns som mjöl när det gnids mellan fingrarna), strömmar inte vattnet genom kaffet, även om det är under tryck. Du får en espresso som är ÖVEREXTRAHERAD, mörk till färgen och med bitter smak.

Om malningsgraden är för grov flyter vattnet genom det malda kaffet i filterkorgen för snabbt. Du får en espresso som är UNDEREXTRAHERAD, och som saknar färg och smak.

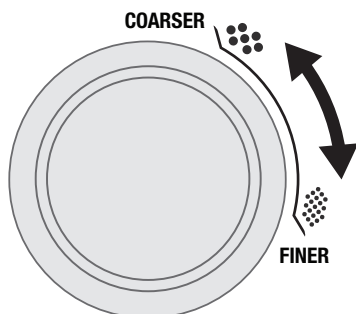
## INSTÄLLNING AV MALNINGSGRAD

Denna maskin har 30 malningsgrader att välja mellan och den valda graden visas på LCD-displayen. Standard malningsgrad är 10.

Vid justering av malningsgraden visas en stapel på LCD-displayen som indikerar en snabbare eller långsammare hällning.



Använd GRIND SIZE-väljaren (malningsgrad) på vänster sida av maskinen för att justera malningsgraden.



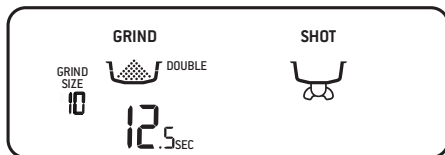
## DOSERING AV KAFFE

- Fyll bönbehållaren med färska kaffeböner.
- Sätt i önskad filterkorg i portafiltret.
- Placera portafilter i kvarnvaggan.
- Om det behövs trycker du på knappen FILTER SIZE för att välja filterkorgstorlek; enkel eller dubbel.
- Om det behövs, vrid GRIND AMOUNT-ratten för att ändra malningstid; medurs för att öka tiden och moturs för att minska.



Standard malningstid är 9 sekunder för ett 1 koppfilter och 15 sekunder för ett 2 koppfilter.

- Tryck och släpp portafiltret för att aktivera automatisk dosering. LCD-displayen visar filterkorgens fyllning.



- Om du behöver pausa malningsfunktionen trycker du på och släpper portafiltret. LCD-displayen visar PAUSED, den kommer att vara pausad i 10 sekunder innan den återgår till READY-läget.
- Tryck och släpp portafiltret för att återuppta malningen.
- När malningen är klar avger maskinen ett pipjud.



Det är normalt att portafilter ser ut att vara överfyllt med malet kaffe.

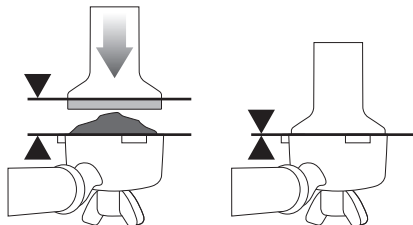
## MANUELL DOSERING

För att manuellt dosera kaffet, tryck och håll portafiltret i malningsvaggan tills önskad mängd malet kaffe har doserats. För att sluta malningen släpper du portafiltret.

Timern räknas upp och visar malningstiden.

## PRESSNING AV MALET KAFFE

- Ta bort portafiltret från kvarnvaggan.
- Slå lätt på portafiltret några gånger för att låta kaffepulvret sjunka och fördelas jämnt i filterkorgen.
- Använd tampen, pressa ner ordentligt (ca 15-20 kg tryck). Det är inte lika viktigt hur hårt man pressar men trycket ska vara konstant varje gång.



- Som vägledning ska den övre kanten på pressen vara i nivå med filterkorgens övre del EFTER att kaffet har pressats.



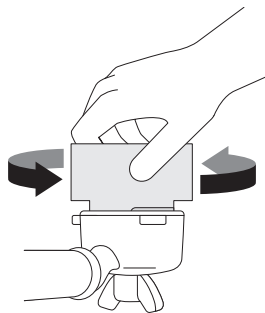
### OBS!

Vi rekommenderar 100 % Arabica bönor av bästa kvalitet med ett "Roasted On"-datum (rostdatum) stämplat på påsarna, inte ett "bäst före" eller utgångsdatum. Kaffebönor konsumeras helst mellan 5-20 dagar efter datumet "Roasted On". Gammalt kaffe kan hållas för snabbt från portafiltret och smakar beskt och vattnigt.

## TRIMNING AV DOSEN

Med Razor™-precisionsdoseringsverktyget kan du få ner kaffepucken till rätt nivå för en jämn extraktion.

- Sätt in Razor™-precisionsdoseringsverktyget i filterkorgen tills verktygets axlar vilar på korgens kant. Doseringsverktygets blad ska penetrera ytan av det pressade kaffet.
- Rotera Razor™-precisionsdoseringsverktyget fram och tillbaka medan du håller portafiltret i en vinkel över en låda för att få bort överskott av kaffepulvret. Filterkorgen har nu doserats med rätt mängd kaffe.



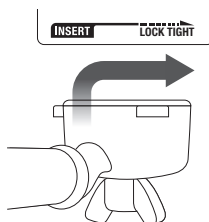
- Torka bort överflödigt kaffe från kanten på filterkorgen så att den sitter ordentligt tätt i bryggruppen.

## SPOLA UR BRYGGRUPPEN

Innan du sätter i portafiltret i bryggruppen bör du spola lite vatten genom bryggruppen genom att trycka på 1 CUP. Detta stabiliserar temperaturen före extraktion och förvärmar portafiltret för en jämn kopptemperatur.


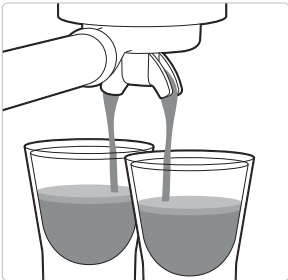


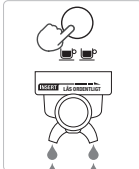






## INSÄTTNING AV PORTAFILTRET

- Placera portafiltret under bryggruppen så att handtaget är i linje med INSERT-läget. Sätt in portafiltret i bryggruppen och vrid handtaget mot mitten tills du känner ett ordentligt motstånd.



## EXTRAKTION AV ESPRESSO

- Som en riktlinje: espresson börjar rinna ut efter 8-10 sekunder (infusionstid) och den bör ha samma konsistens som droppande honung.
- Om espresson börjar droppa efter mindre än 6 sekunder har du antingen underdoserat filterkorgen och/eller malningsgraden är för grov. Det är en UNDEREXTRAHERAD kopp.
- Om espresson börjar droppa men rinner inte ut efter 15 sekunder är malningsgraden för fin. Det är en ÖVEREXTRAHERAD kopp.

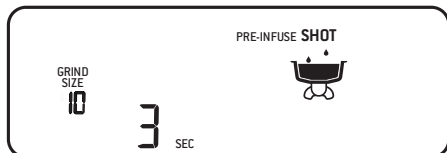
RÄTT EXTRAKTION	UNDEREXTRAKTION	ÖVEREXTRAKTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flödet börjar efter 8–12 sek</li> <li>• Långsamt flöde som varm honung</li> <li>• Café crema är gyllenebrunt med en fin textur som mousse</li> <li>• Espresson är mörkbrunt</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flödet startar efter 1–7 sek</li> <li>• Flödet är snabbt som vatten</li> <li>• Café crema är tunt och blekt</li> <li>• Espresson är blekbrunt</li> <li>• Smakar beskt/skarp, svagt och vattnigt</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flödet startar efter 13 sek</li> <li>• Flödet droppar eller inte alls</li> <li>• Café crema är mörkt och prickigt</li> <li>• Espresson är mycket mörkbrunt</li> <li>• Smakar beskt och bränt</li> </ul>
<p><b>EFTER EXTRAKTION</b></p> <p><b>TA BORT SUMPEN</b></p>  <p>Sumpen formar en "puck" av kaffe. Om pucken är fuktig, se avsnittet "Under extraktion".</p> <p><b>SKÖLJNING AV FILTERKORG</b></p>  <p>Håll filterkorgen ren för att förhindra stopp. Utan malet kaffe i filterkorgen, lås fast portafiltret i maskinen och skölj med hett vatten.</p>	<p><b>LÖSNINGAR</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p>Justera och prova igen</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>GRIND AMOUNT</b> MÅLA 15 <small>0 sek</small> DUBBEL</p> <p><b>ÖKA PULVERMÄNGD</b></p> <p>Justera och prova igen</p> </div> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>PRESSA ALLTID TILL LINJE</b></p> <p>Justera och prova igen</p> </div> <p>Press som använder 15–20 kg tryck. Metallkåpens översta kant på pressen ska vara i nivå med filterkorgens överdel EFTER pressning. Trimma satsen till rätt nivå genom att använda Razor™-precisionsdoseringsverktyget.</p>	<p><b>LÖSNINGAR</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p>Justera och prova igen</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>GRIND AMOUNT</b> MÅLA 15 <small>0 sek</small> DUBBEL</p> <p><b>MINSKA PULVERMÄNGD</b></p> <p>Justera och prova igen</p> </div> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>PRESSA ALLTID TILL LINJE</b></p> <p>Justera och prova igen</p> </div> <p>Press som använder 15–20 kg tryck. Metallkåpens översta kant på pressen ska vara i nivå med filterkorgens överdel EFTER pressning. Trimma satsen till rätt nivå genom att använda Razor™-precisionsdoseringsverktyget.</p>

	MALA	MALNINGSDOS	TAMP
<b>ÖVEREXTRAHERAD</b> BESKT • BITTERT	För fint	För mycket Använd hyvel för att trimma	För tungt
<b>BALANSERAD</b>	Optimalt	8–10 g (1 kopp) 19–22 g (2 koppar)	15–20 kg
<b>UNDEREXTRAHERAT</b> UNDERUTVECKLAT • SURT	För grovt	För lite Öka dosen och använd hyvel för att trimma	För lätt



## FÖRPROGRAMMERAD KOPPVOLYM - 1 KOPP

- Tryck en gång på knappen 1 CUP, knappen blinkar och indikerar att den har valts. LCD-displayen visar PRE-INFUSE (förinfuserad) och koppklockan börjar räkna upp. När förinfusionen är klar börjar koppen extraheras. En förinställd enkel espressovolym på ca. 30 ml extraheras. Maskinen stannar automatiskt när den förinställda volymen har extraherats.



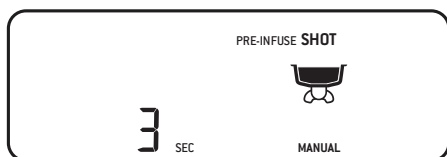
## FÖRPROGRAMMERAD KOPPVOLYM - 2 KOPP

- Tryck på knappen 2 CUP en gång, knappen blinkar, vilket indikerar att den har valts och LCD-displayen visar PRE-INFUSE och koppklockan börjar räkna upp. När förinfusionen är klar börjar koppen extraheras. En förinställd dubbel espressovolym på ca. 60 ml extraheras. Maskinen stannar automatiskt när den förinställda volymen har extraherats.



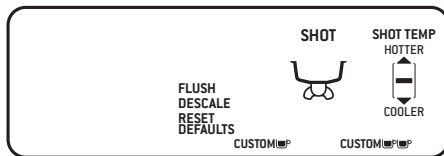
## MANUELL FÖRINFUSION OCH EXTRAKTION

- Tryck ned knappen 1 CUP eller 2 CUP och håll den nedtryckt för den önskade förinfusionstiden. Släpp knappen för att påbörja extraktionen. Tryck på den blinkande knappen för att stoppa extraktionen.



## PROGRAMMERING ESPRESSOKOPP

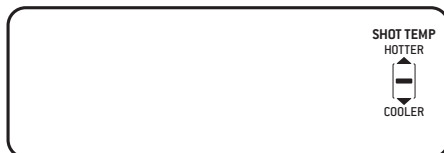
- Tryck på MENU-knappen för att öppna huvudmenyn.



- Använd GRIND AMOUNT-ratten för att navigera genom menyn till anpassad ☞ eller anpassad ☞☞. För att välja trycker du på ratten.
- Tryck på önskad CUP-knapp för att starta standard förinfusion. För att anpassa förinfusionen trycker du och håller fast samma CUP-knapp för önskad förinfusionstid. Släpp knappen för att påbörja extraktionen.
- För att stoppa extraktionen på önskad nivå trycker du på CUP-knappen. LCD- och CUP-knappen slutar blinka och maskinen piper för att indikera att den anpassade inställningen har lagrats i minnet. Maskinen återgår sedan till READY-läget. Den anpassade inställningen kan nu aktiveras genom att trycka på önskad CUP-knapp.

## JUSTERING AV KOPPTEMPERATUR

- Tryck på MENU-knappen för att öppna huvudmenyn.
- Använd GRIND AMOUNT-ratten för att navigera i menyn och tryck för att välja SHOT TEMP.



- Använd GRIND AMOUNT-ratten för att öka eller minska kopptemperaturen som visas på LCD-displayen.
- Tryck på vredet för att bekräfta önskad temperatur. Maskinen återgår till READY-läget.


## ÅTERSTÄLLNING TILL FABRIKSINSTÄLLNINGAR

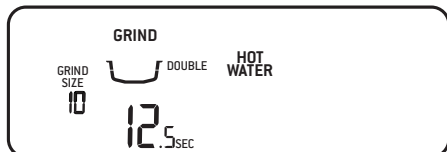
- Tryck på MENU-knappen för att öppna huvudmenyn.
- Använd GRIND AMOUNT-ratten för att navigera i menyn och tryck för att välja RESET DEFAULTS (Återställ till fabriksinställningar).

- 1 CUP-knappen blinkar 3 gånger och maskinen piper.
- Inställningar för MALNINGSGRAD, FILTERSTORLEK, KOPP TEMP, 1 KOPP och 2 KOPP återgår alla till standardinställningarna. Maskinen återgår till READY-läget.

## ANVÄNDNING VARMVATTENUTLOPP

Varmvattenfunktionen kan användas för att förvärma koppar eller manuellt tillsätta varmt vatten.


För att aktivera varmt vatten vrider du STEAM-ratten till .




- LCD-displayen visar att HOT WATER har aktiverats.
- För att stoppa det varma vattnet vrider du ratten tillbaka till mittpunkten, i vertikalt läge.
- Varmvattnet stannar efter 60 sekunder, men vredet måste vridas tillbaka manuellt till viloläget "standby".

## MJÖLKSUMNING

Det rekommenderas att skölja ångröret en kort stund innan man använder mjölkskumningen.

Placera ångröret över spillbrickan och vrid STEAM-ratten till . LCD-displayen visar "STEAM" när ångning är aktiverad. Vrid STEAM-ratten tillbaka till ett vertikalt läge för att sluta ånga.

Olika typer av mjölk och mjölkalternativ ger olika slags mjölkskumning.

- Börja med färsk kall mjölk.
- Fyll på mjölkkanan till mellan MIN och MAX-markeringarna.
- Lyft upp ångröret och placera sedan i mjölkkanan med ångrörets spets 1-2 cm under mjölkens yta, nära kannans högra sida vid kl. 3-läget.
- Vrid STEAM-ratten till .
- Håll ångrörets spets strax under mjölkens yta tills mjölken snurrar medsols, vilket skapar en virvel (bubbelpoolseffekt).
- Medan mjölken snurrar runt sänker du långsamt kannan. Detta för ångrörets spets till mjölkens yta och den börjar spruta in luft i mjölken.
- Bryt försiktigt mjölkens yta med spetsen för att få mjölken att snurra tillräckligt snabbt.

- Håll ångrörets spets vid eller något under ytan, fortsatt att bibehålla virveln. Skumma mjölken tills du har fått tillräcklig volym.
- Lyft kannan för att sänka spetsen under ytan, men fortsatt snurra på virveln. Mjölken är vid rätt temperatur (60-65 °C) när kannan är för varm för att vidröra den.



- När önskad temperatur har uppnåtts vrider du STEAM-ratten tillbaka till vertikalt läge.
- Ta bort ångröret från mjölkkanan.
- Torka ångröret med en ren, fuktig trasa. Flytta sedan ångröret tillbaka till sänkt läge över spillbrickan.



## VAR FÖRSIKTIG: RISK FÖR BRÄNNSKADOR

Trycksatt ånga kan fortfarande spruta ut, även efter att maskinen har stängts av.

Barn måste alltid hållas under uppsikt.



## OBS!

Se till att STEAM-ratten är i vertikalt läge innan du tar bort ångröret från mjölkkanan.



## OBS!


När maskinen skapar ånga kan man höra ett pumpande ljud. Detta är normalt.



## OBS!

Använd endast den medföljande mjölkkanan av rostfritt stål för att skumma mjölk med den här maskinen. Användning av andra behållare kan leda till farliga situationer.

## SKÖLJNING AV ÅNGRÖRET

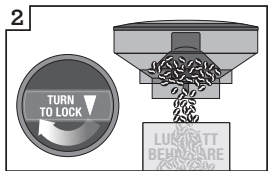
Efter mjölkskumning rekommenderar vi att man sköljer ångröret. Placera ångröret över spillbrickan och vrid STEAM-ratten till  och låt maskinen sköljas. Vrid STEAM-ratten tillbaka till ett vertikalt läge för att sluta ånga.

## JUSTERING AV DE KONISKA KVARNHJULEN

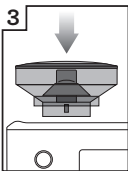
Vissa typer av kaffe kan behöva ett större malningsintervall för att uppnå en perfekt extraktion eller bryggnig. Barista Pro™-maskinen har en funktion som gör det möjligt att utöka detta intervall med ett justerbart övre kvarnhjul. Vi rekommenderar att du bara gör en justering i taget.



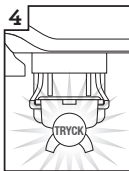
1 Lås upp  
bönbehållaren



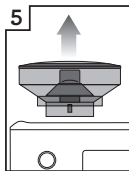
2 Håll bönbehållaren över behållaren  
och vrid på ratten för att släppa  
bönor i behållaren



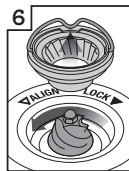
3 Justera behållaren  
i korrekt läge



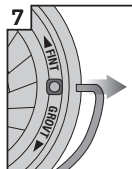
4 Kör kvarnen  
tills den är tom



5 Ta bort behållaren



6 Ta bort det övre  
kvarnhjulet



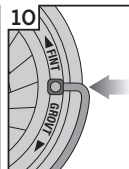
7 Ta bort tråd-  
handtagen från  
båda sidorna  
av hjulet



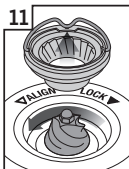
8 Flytta det  
justerbara  
övre kvarnhjulet,  
1 siffra, grövre  
eller finare



9 Justera siffran  
med handtagets  
öppning



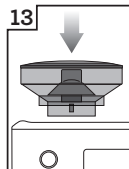
10 Sätt i tråd-  
handtagen från  
båda sidorna  
av hjulet



11 Tryck fast det  
övre kvarnhjulet  
ordentligt  
i rätt läge



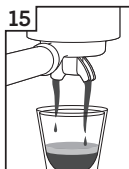
12 Lås fast det övre  
kvarnhjulet



13 Justera  
behållaren  
i korrekt läge



14 Lås fast  
bönbehållaren

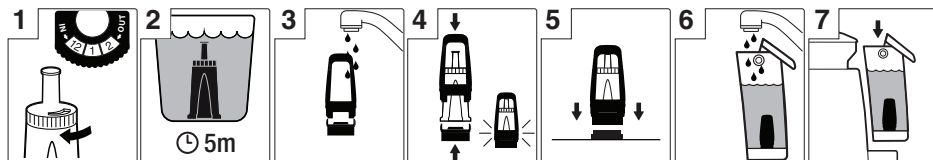


15 Kontrollera  
extraktionen



# Skötsel och rengöring

## INSTALLATION AV VATTENFILTER



1. Ta bort vattenfiltret och vattenfilterhållaren från förpackningen. Ställ in påminnelsen för byte nästa månad. Vi rekommenderar att du byter filter efter 3 månader.
2. Blötlägg filterhållaren i kallt vatten i 5 minuter.
3. Skölj filterhållaren i kallt vatten.
4. Sätt in filtret i filterhållarens båda delar. Se till att de är anslutna.
5. Ta bort vattentanken från maskinen. Justera filterhållarens botten i linje med adaptern inuti vattentanken. Tryck ner och lås på plats.
6. Ta bort vattentanken från maskinen. Justera filterhållarens botten i linje med adaptern inuti vattentanken. Tryck ner och lås på plats.
7. Fyll vattentanken med kallt vatten och sätt tillbaka i maskinen, se till att den är ordentligt fastsatt och sitter tätt mot baksidan av maskinen.

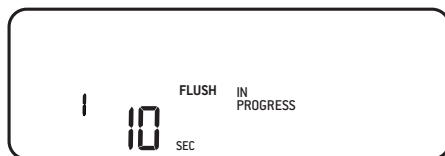


### OBS!

Nya vattenfilter kan köpas på Sage-webbplatsen eller genom att kontakta Sage kundservice.

## SPOLNINGSPROGRAM

LCD-displayen visar en FLUSH-varning när man behöver köra ett rengöringsprogram. Rengöringsprogrammet är inte samma sak som avkalkning.

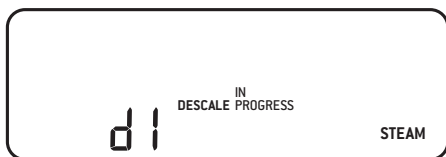


1. Sätt in rengöringsskivan i filterkorgen i portafiltret.
2. Placera en rengöringstablett ovanpå rengöringsskivan.
3. Fäst portafiltret i bryggruppen.
4. Töm spillbrickan och sätt tillbaka den i maskinen.
5. Fyll vattentanken till MAX-linjen och sätt sedan tillbaka den i maskinen.
6. Tryck på MENU-knappen för att öppna huvudmenyn.
7. Använd GRIND AMOUNT-ratten för att navigera i menyn till FLUSH och tryck för att välja. 1 CUP-knappen tänds.
8. Tryck på 1 CUP för att starta rengöringsprogrammet. Återstående tid för rengöringsprogrammet visas på LCD-displayen.
9. När rengöringsprogrammet är klart piper maskinen och återgår till läget READY. Om det finns rester kvar av rengöringstabletten i rengöringsskivan ska du upprepa programmet.
10. Töm och skölj portafiltret, rengöringsskivan och spillbrickan.

## AVKALKNING

Efter regelbunden användning kan hårt vatten ge upphov till mineralavlagringar i och på många av de invändiga komponenterna, vilket minskar bryggflödet, bryggtemperaturen, maskinens prestanda och espressosmaken. LCD-displayen visar en DESCAL-varning när man behöver köra ett avkalkningsprogram.

1. Töm spillbrickan och sätt tillbaka den i maskinen. Ta bort vattentanken från maskinen och ta bort filtret från vattentanken.
2. Fyll vattentanken till den angivna DESCAL-linjen och tillsätt avkalkningsmedlet till vattnet. Sätt tillbaka vattentanken i maskinen.
3. Tryck på MENU-knappen för att öppna huvudmenyn. Använd GRIND AMOUNT-ratten för att navigera i menyn till DESCAL (avkalka) och tryck för att välja. 1 CUP-knappen tänds.
4. Tryck på 1 CUP-knappen för att starta avkalkningsprogrammet. Avkalkningsprogrammet rengör i 3 steg; kaffe, varmvatten och ånga. Efter att varje steg har slutförts avger maskinen ett pip ljud. STEAM-ratten måste vridas manuellt till läget HOT WATER och STEAM när det anges på LCD-displayen.

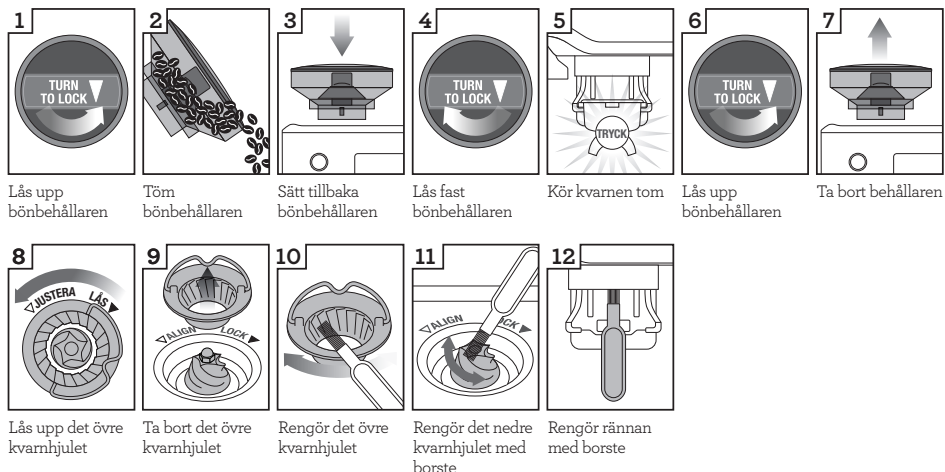


5. När avkalkningsprogrammet är klart måste man köra ett sköljprogram med maskinen. 1 CUP-knappen tänds. Precis som är fallet med avkalkningsprogrammet måste STEAM-ratten vridas manuellt till korrekt läge när man uppmanas till detta på LCD-displayen.
6. Avlägsna och töm spillbrickan och sätt tillbaka den i maskinen. Töm eventuell återstående avkalkningsvätska från vattentanken, fyll sedan vattentanken till MAX-linjen och sätt den tillbaka i maskinen.

7. Tryck på 1 CUP-knappen för att påbörja sköljprogrammet. Sköljprogrammet har också 3 steg. LCD-displayen visar i vilket stadium programmet befinner sig. Efter varje steg avger maskinen ett pip ljud.
8. När sköljprogrammet är klart piper maskinen och återgår till läget FÄRDIG.
9. Ta bort och skölj spillbrickan och vattentanken. Torka noggrant innan du sätter tillbaka dem i maskinen.

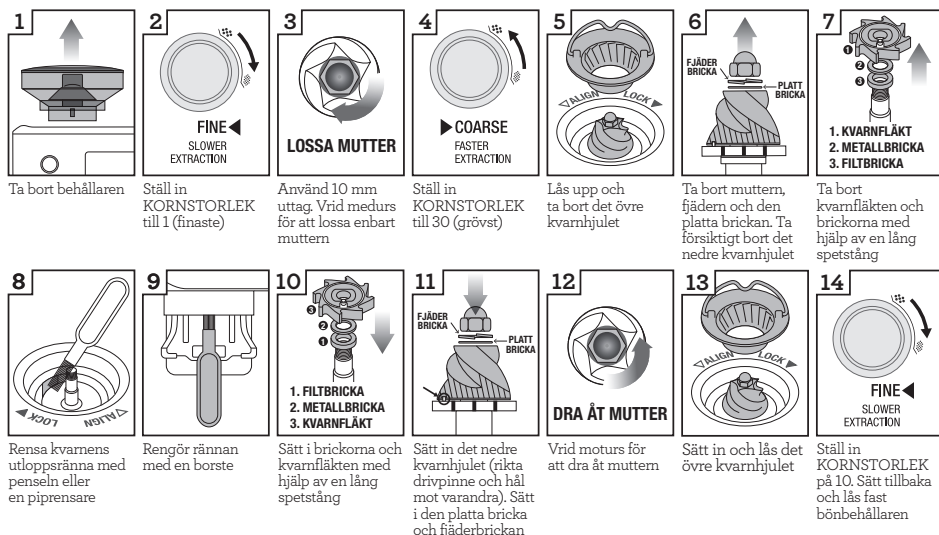
## RENGÖRING AV DET KONISKA KVARNHJULET

Detta rengöringsprogram för kvarnhjulet tar bort oljeansamlingar på hjulets grader som kan försämra maskinens prestanda.




## AVANCERAD RENGÖRING AV DET KONISKA KVARNHJULET

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



Var försiktig eftersom kvarnhjulen är extremt vassa.

## RENGÖRING AV ÅNGRÖRET

- Ångröret ska alltid rengöras efter mjölkskumning. Torka ångröret med en fuktig trasa.
- Vi rekommenderar att man efter användningen spolar ångröret i några sekunder för att rensa bort eventuell kvarvarande mjölk. Medan ångröret är placerat nere över spillbrickan vrider du STEAM-ratten till  i några sekunder vilket gör att maskinen genererar ånga i några sekunder innan röret vänds tillbaka till vertikalt läge.
- Om hålet på ångspetsen blir blockerat, försämras skumtillverkningen. Använd det medföljande rengöringsverktyget för ångröret för att rensa öppningen.
- Om ångröret fortfarande är blockerat, använd spännnyckeln i mitten av rengöringsverktyget för att skruva loss spetsen. Blötlägg spetsen i varmt vatten innan du använder rengöringsverktyget för att åter rensa röret. Sätt tillbaka spetsen på ångröret med hjälp av verktyget.

## RENGÖRING AV FILTERKORGAR OCH PORTAFILTRET

- Filterkorgarna och portafiltret bör sköljas under rinnande varmt vatten omedelbart efter användning för att avlägsna alla kvarvarande kaffeoljor.
- Om något av hålen i filterkorgen har satts igen ska du använda stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget för att rensa hålen.
- Om hålen i filterkorgen fortfarande är igensatta kan du lösa upp en rengöringstablett i hett vatten och lägga filterkorgen och portafiltret i blöt i lösningen i ca 20 minuter. Skölj noggrant.

## RENGÖRING AV BRYGGGRUPPEN

- Insidan av brygggruppen och spridardisplayen ska torkas av med en fuktig trasa efter användningen för att avlägsna malda kaffepartiklar.
- Rengör maskinen regelbundet. Placera en tom filterkorg och portafilter i brygggruppen. Tryck på 1 CUP-knappen och kör ett kort vattenflöde för att skölja bort eventuellt kvarvarande kaffe. Tryck på 1 CUP-knappen igen för att stoppa varmvattenflödet. Ta bort portafiltret och skölj noggrant.

## RENGÖRING AV SPILLBRICKAN

1. Spillbrickan bör tas av, tömmas och rengöras efter varje användning, i synnerhet när indikeringen för full spillbricka visar "EMPTY ME" (Töm mig)!
2. Ta bort spillbrickan från maskinen och ta isär den. TÖM MIG!-indikeringen kan också tas bort från spillbrickan genom att dra uppåt för att lossa sidospakarna. Tvätta alla delar i varmt tvålatten med en mjuk trasa. Skölj och torka noggrant innan du sätter ihop delarna och monterar dem i maskinen igen.
3. Förvaringsfacket (placerat bakom spillbrickan) kan avlägsnas och rengöras med en mjuk, fuktig trasa.



### OBS!

Alla delar ska rengöras för hand med varmt vatten och ett skonsamt tvättmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel, svampar eller dukar som kan repa ytan. Diska inte någon av delarna eller tillbehören i diskmaskinen.



### VARNING

Nätsladden, nätkontakten eller apparaten ska inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska.

## RENGÖRING AV YTTERHÖLJET

Torka ytterhöljet med en mjuk, fuktig trasa och polera sedan med en mjuk, torr trasa.

## FÖRVARING AV MASKINEN

Innan du ska förvara maskinen trycker du på POWER-knappen för att stänga av maskinen och drar ut stickkontakten från vägguttaget. Ta bort oanvända bönor från behållaren, rengör kvarnen (se sidan 68), töm vattentanken och spillbrickan. Se till att maskinen förvaras svalt, rent och torrt. Placera tillbehör i förvaringsfacket. Förvara maskinen upprätt och förvara inte något ovanpå maskinen.

## FELLÄGE

Om maskinen visar  på LCD-displayen ska du kontakta Sage kundservice.



## Felsökning

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	VAD MAN SKA GÖRA
Det kommer inget vatten från brygggruppen. Inget varmt vatten.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vattentanken är tom.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vattentanken är inte rätt insatt eller fastlåst i korrekt läge.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryck ner vattentanken helt för att klicka fast den på plats.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen måste avkalkas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kör avkalkningsprogrammet.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffet är för fint och/eller det finns för mycket kaffe i filterkorgen och/eller har pressats för hårt och/eller filterkorgen är igensatt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se nedan, "Espresson bara droppar från portafiltrets munstycken eller inte alls".</li></ul>
Espresson bara droppar från portafiltrets munstycken eller inte alls.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffet har malts för fint.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd lite grövre malning. Se "Inställning av malningsgrad", sidan 62 och "Överextraktion", sidan 64.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• För mycket kaffe i filterkorgen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lägre dos kaffe. Se "Dosering", sidan 62 och "Överextraktion", sidan 64.</li><li>• Efter pressning trimmar du kaffedosen med Razor™-doseringsverktyg.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffe pressat för hårt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pressa med mellan 15-20 kg tryck.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vattentanken är tom.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vattentanken är inte rätt insatt eller fastlåst i korrekt läge.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryck ner vattentanken helt för att klicka fast den på plats.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filterkorgen kan vara igensatt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget för att rensa hålet / hålen.</li><li>• Om hålen i filterkorgen fortfarande är blockerade kan du lösa upp en rengöringstablett i hett vatten och lägga filterkorgen och portafiltret i blöt i lösningen i ca 20 minuter. Skölj noggrant.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen måste avkalkas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kör avkalkningsprogrammet.</li></ul>
Vattnet kommer inte igenom (maskinen låter mycket).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vattentanken är tom eller vattennivån är under MIN.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>



<b>PROBLEM</b>	<b>MÖJLIGA ORSAKER</b>	<b>VAD MAN SKA GÖRA</b>
<b>Espresson rinner ut för snabbt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omprogrammera dosens tid/volym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd lite finare malning. Se "Inställning av malningsgrad", sidan 62 och "Underextraktion", sidan 64.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inte tillräckligt med kaffe i filterkorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka dosen kaffe. Se "Dosering", sidan 62 och "Underextraktion", sidan 64. Pressa och använd sedan Razor™-doseringsverktyget för att få bort överflödigt kaffe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffe pressat för löst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressa med mellan 15-20 kg tryck.</li> </ul>
<b>Espresson rinner ut runt portafiltrets kanter.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltret är inte rätt insatt i bryggruppen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att portafiltret är helt infört och roterat tills motståndet känns.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det finns malet kaffe runt kanten på filterkorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torka bort överflödigt kaffe från kanten på filterkorgen så att den sitter ordentligt tätt i bryggruppen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• För mycket kaffe i filterkorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lägre dos kaffe. Se "Dosering", sidan 62.</li> <li>• Efter pressning trimmar du kaffedosen med Razor™-doseringsverktyg.</li> </ul>
<b>Ingen ånga.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen har inte nått sin driftstemperatur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ge maskinen tid att nå sin driftstemperatur.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattentanken är tom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll tanken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattentanken är inte rätt insatt eller fastlåst i korrekt läge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck ner vattentanken helt för att klicka fast den på plats.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen måste avkalkas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kör avkalkningsprogrammet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ångröret är blockerat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se "Rengöring av ångröret", sidan 71.</li> </ul>
<b>Pulserande/pumpande ljud medan du extraherar espresso eller skummar mjölk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinens pump körs normalt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen åtgärd krävs eftersom det här är maskinens normala drift.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattentanken är tom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll tanken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattentanken är inte rätt insatt eller fastlåst i korrekt läge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck ner vattentanken helt för att klicka fast den på plats.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖJLIGA ORSAKER</b>	<b>VAD MAN SKA GÖRA</b>
<b>Kaffet är inte tillräckligt varmt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopparna är inte förvärmda.</li> <li>• Portafilter inte förvärm.</li> <li>• Mjölken är inte tillräckligt varm (om man gör en cappuccino eller latte osv.).</li> <li>• Vattentemperaturen måste justeras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skölj kopparna under varmvattenutlopp.</li> <li>• Skölj portafiltret under varmvattenutlopp. Torka noggrant.</li> <li>• Skumma mjölken längre stund.</li> <li>• Öka bryggtemperaturen, se "Justering av kopptemperatur" på sidan 65.</li> </ul>
<b>Ingen crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffet är för löst pressat.</li> <li>• Omprogrammera dosens tid/voly. m.</li> <li>• Kaffebönor eller förmalt kaffe är inte färska.</li> <li>• Filterkorgen kan vara igensatt.</li> <li>• Enkelmantlade filterkorgar ska användas för malet kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressa med mellan 15-20 kg tryck.</li> <li>• Använd lite finare malning. Se "Ställa in malningsgrad", sidan 62 och "Underextraktion", sidan 64.</li> <li>• Om man malar färska hela kaffebönor ska man använda färskrostat kaffe med "rostdatum" angivet och använda det inom 5-20 dagar från detta datum.</li> <li>• Om du använder malet kaffe, använd det inom en vecka efter malning.</li> <li>• Använd stiftet på änden av det medföljande rengöringsverktyget för att rensa hålet / hålen.</li> <li>• Om hålet(n) i filterkorgen fortfarande är blockerade kan du lösa upp en rengöringstablett i hett vatten och lägga filterkorgen och portafiltret i blöt i lösningen i ca 20 minuter. Skölj noggrant.</li> <li>• Se till att du använder dubbelmantlade filterkorgar med förmalt kaffepulver.</li> </ul>
<b>Det läcker vatten.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vattentanken är inte rätt insatt eller fastlåst i korrekt läge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck ner vattentanken helt för att klicka fast den på plats.</li> </ul>

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	VAD MAN SKA GÖRA
Maskinen är på men slutar fungera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Värmskyddet kan ha lösts ut på grund av överhettning av pumpen eller kvarnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryck på POWER-knappen för att stänga av maskinen och dra ur stickproppen ur vägguttaget. Låt svalna i ca 30-60 minuter.</li> <li>Ring Sage Support om problemet kvarstår.</li> </ul>
Inget malet kaffe kommer ur kvarnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inga kaffebönor i bönbehållaren.</li> <li>Blockerad kvarnkammare eller rännan.</li> <li>Vatten/fukt i kvarnkammaren och rännan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fyll bönbehållare med färska kaffebönor.</li> <li>Rengör och rensa kvarnkammaren och rännan. Se "Avancerad rengöring av det koniska kvarnhjulet", sidan 70.</li> <li>Rengör och rensa kvarnkammaren och rännan. Se "Avancerad rengöring av det koniska kvarnhjulet", sidan 70. Se till att kvarnhjulen är ordentligt torra innan du sätter tillbaka dem på plats. Använd gärna en hårtork för att blåsa varmluft i kvarnkammaren.</li> </ul>
För mycket/för lite malet kaffe levereras till filterkorgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inställningarna för malningsgrad är felaktiga för en viss malningsgrad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd knappen för malningslängd för att öka eller minska mängden malet kaffe. Se "Dosering", sidan 62 och "Extraktionsguide", sidan 64.</li> </ul>
För mycket/för lite espresso levereras till koppen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mängden malet kaffe och/eller inställningar för malningsgrad och/eller koppolymer behöver justeras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Justera mängden malet kaffe och/eller inställningar för malningsgrad. Se "Inställning av malningsgrad", sidan 62, "Dosering", se sidan 62 och "Extraktionsguide", sidan 64.</li> </ul>
Kvarnen låter mycket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blockering eller främmande objekt i kvarn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta bort behållaren, kontrollera om det finns skräp eller blockering. Rengör och rensa kvarnkammaren och rännan vid behov. Se "Rengöring av det koniska kvarnhjulet", sidan 70.</li> </ul>

### GARANTI

Det finns en två års garanti på tillverknings- och materialfel för din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetskraft och transport. Vid begäran av service vänligen informera om produktnamn och serienummer. Denna information kan hittas på märkskyften. Skriv eventuellt ner informationen i denna handbok så att du har dem till hands. Det gör det lättare för serviceteknikern att hitta rätt delar.

### GARANTIN TÄCKER INTE:

- Fel och skador som inte kan hänföras till tillverknings- och materialfel
- Vid misskötsamt underhåll - däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid reparation genomförd av icke-fackman på området
- För transportskador, där produkten transporteras utan ordentlig förpackning
- Om du har använt reservdelar som inte är originaldelar
- Om instruktionerna i manualen inte följs
- Om installationen inte skett enligt anvisningarna

### TRANSPORTSKADOR

En transportskada, som konstateras vid återförsäljaren leverans till kund, är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden var ansvarig för transport av produkten, åtar sig leverantören inget ansvar i samband med några eventuella transportskador. Eventuella transportskador måste rapporteras omedelbart och inte senare än 24 timmar efter det att varorna levereras. Annars kommer kundens önskemål avslås.

### KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är alla inköp av utrustning som inte används i en privat hushåll, men används för kommersiellt eller affärsliknande föremål (restaurang, café, matsal etc.) eller används för uthyrning eller annan användning, som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp gäller inte garantin, då denna produkt endast är avsedd för privata hushåll.

### SERVICE

För att begära en service och reservdelar i Sverige kontaktas butiken där produkten köptes.



Med förbehåll för tryckfel

**OBS!**



## Innhold

- 78 Sage® Anbefaler sikkerhet først
- 82 Komponenter
- 87 Funksjoner
- 94 Vedlikehold og Rengjøring
- 98 Feilsøking

## SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Hos Sage® er vi veldig opptatt av sikkerhet. Vi designer og produserer apparater først og fremst med tanke på din sikkerhet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker et elektrisk apparat og at du overholder følgende forholdsregler.

### LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK OG OPPBEVAR DEM FOR FREMTIDIG REFERANSE

- En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Før du bruker apparatet for første gang må du kontrollere at strømtilførselen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet. Hvis du har bekymringer, kontakter du ditt lokale elektrisitetsfirma.

- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Jordfeilbrytere med en nominell driftsstrøm på maksimum 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.
- Fjern og avhend all emballasje på sikkert vis før første gangs bruk.
- For å unngå kvelningsfare for små barn avhender du beskyttelsesdekslet på stikkkontakten på en sikker måte.
- Sørg for at produktet er riktig montert før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet for noe annet enn dets tiltenkte formål. Ikke bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Ikke bruk utendørs. **Feil bruk kan forårsake skade.**
- Sett apparatet på en stabil, varmebestandig, flat og tørr overflate i god avstand fra benkens kant, og ikke bruk det på eller nær varmekilder som for eksempel en varm plate, ovn, eller gasskomfyr.
- Strømkabelen må ruller helt ut før bruk.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på benken eller bordet. Ikke la strømkabelen berøre varme overflater eller få knuter.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.

- Hvis apparatet skal
  - etterlates uten tilsyn
  - rengjøres
  - flyttes
  - monteres eller
  - oppbevares
 Slå alltid av espressomaskinen ved å sette AV/PÅ-knappen til AV. Slå av og trekk støpslet ut av stikkkontakten.
- Inspiser strømkabelen, stikkkontakten og selve apparatet regelmessig for skader. Hvis du oppdager at apparatet er skadet på noen måte, må du umiddelbart slutte å bruke det og returnere hele apparatet til nærmeste autoriserte Sage Service Center for kontroll, utskifting, eller reparasjon.
- Hold apparatet og alt tilbehør rent. Følg rengjøringsinstruksjonene som er gitt i denne håndboken. Alle prosedyrer som ikke er oppført i denne instruksjonsheftet, bør utføres ved et autorisert Sage Service Centre.
- Apparatet kan kun brukes av barn i alderen 8 år eller eldre, og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og kunnskaper, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår de farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring av apparatet bør ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og under voksnes tilsyn.
- Apparatet og dets ledninger bør holdes utilgjengelige for barn i alderen 8 år og yngre.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som ble levert med apparatene.
- Ikke forsøk å betjene apparatet på en annen måte enn det som er beskrevet i dette heftet.
- Apparatet må ikke flyttes mens det er i drift.
- Det må ikke brukes noen annen væske enn kaldt vann fra springen. Vi anbefaler ikke bruk av høyfiltrert, demineralisert eller destillert vann da dette kan påvirke smaken på kaffen og hvordan espressomaskinen er ment å fungere.
- Apparatet må aldri brukes uten vann i vanntanken.
- Påse at portafiliteret sitter godt og er festet til bryggehodet før maskinen tas i bruk.
- Du må aldri fjerne portafiliteret under brygging siden maskinen er under trykk.
- Du må ikke sette noe oppå apparatet, annet enn kopper for oppvarming.
- Vær forsiktig når du bruker maskinen, siden metalloverflater kan bli varme under bruk.
- Du må ikke berøre varme overflater. La produktet avkjøles før du flytter eller rengjør eventuelle deler.
- Varmeelementets overflate kan fremdeles være varmt etter bruk.
- Sørg alltid for at apparatet er slått AV, koblet fra stikkkontakten og avkjølt før forsøk på rengjøring, flytting, eller oppbevaring.

- Apparatet er ikke ment å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Bruk av tilbehør som ikke er solgt eller anbefalt av Sage, kan forårsake brann, elektrisk støt, eller skade.
- Sett alltid apparatet i AV-posisjonen, slå av strømuttaket og dra ut stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Alt vedlikehold bortsett fra rengjøring bør utføres av et autorisert Sage® service senter.
- Apparatet må ikke brukes på dryppeflaten til oppvaskkummen.
- Ikke bruk apparatet hvis det er i et lukket rom eller i et skap.
- Vær forsiktig når du avkalker fordi det kan slippes ut varm damp. Før avkalking må du passe på at dryppebrettet er tomt og satt inn. Se "Vedlikehold og Rengjøring" for mer informasjon.
- Ikke bruk kvernen uten at traktdekselet er på plass. Hold fingre, hender, hår, klær og kjøkkenutstyr borte fra trakten under bruk.

## **SPESIFIKKE INSTRUKSJONER FOR VANNFILTER**

- Filterpatroner bør oppbevares utilgjengelige for barn.
- Oppbevar filterpatroner på et tørt sted i originalemballasjen.
- Beskytt patronene fra varme og direkte sollys.
- Ikke bruk skadede filterpatroner.
- Ikke åpne filterpatroner.
- Hvis du skal være borte i en lengre periode, tømmer du vanntanken og skifter filterpatronen.





Det viste symbolet indikerer at dette apparatet ikke bør avhendes i vanlig husholdningsavfall.

Det bør tas til et lokalt offentlig avfallsmottak som er utpekt til dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. Kontakt kommune-kontoret ditt for mer informasjon.

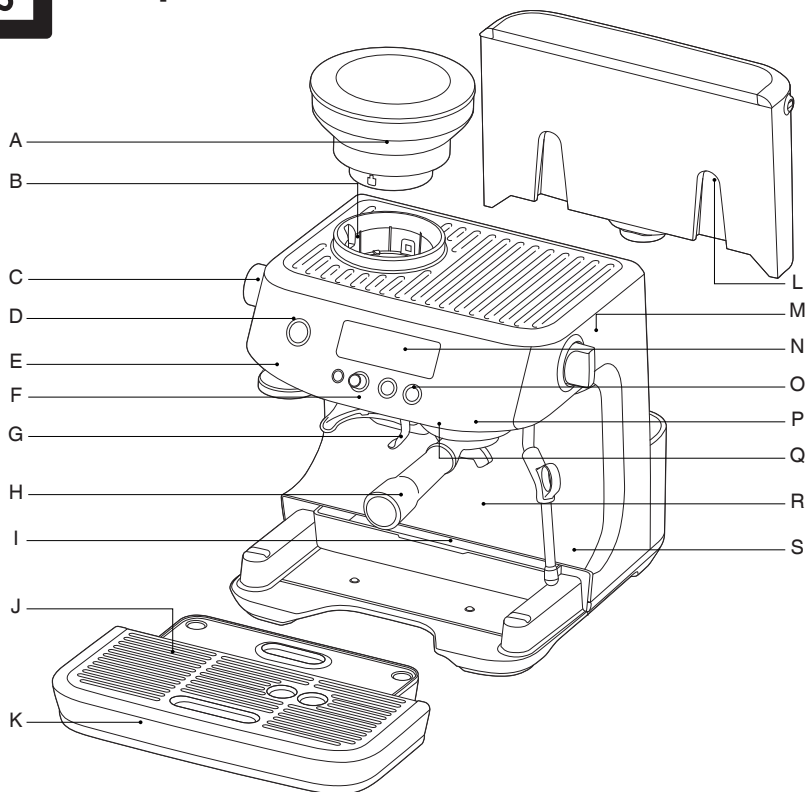


For å unngå elektrisk støt må du ikke senke strømledningen, stikkkontakten eller apparatet i vann eller annen væske.

**KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK  
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE**

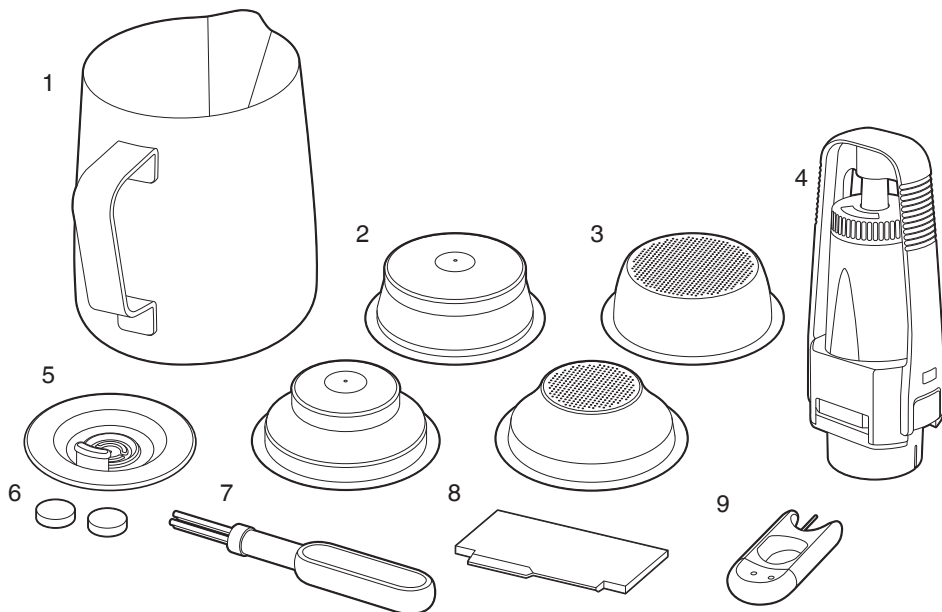


## Komponenter



- A. 250 g bønnetrakt  
Med låsesystem for enkel fjerning, oppbevaring og overføring av kaffebønner.
- B. Integriert konisk kaffekvern
- C. Knapp for malingsgrad  
30 maleinnstillinger for espresso, fra fin til grov.
- D. Av/på-knapp
- E. Integriert avtakbar 54 mm stapper (tamper)
- F. Kvernutløp
- G. Maleskuff
- H. 54 mm portafilter i rustfritt stål  
Med profesjonelle dyser.
- I. Lagringsbrett (plassert bak dryppebrettet)  
For oppbevaring av tilbehør.
- J. Avtakbart dryppebrettrist
- K. Avtakbart rist til dryppebrett  
Med en indikator som viser når brettet er fullt.
- L. 2 l avtakbar vanntank  
Med vannfiltre som kan byttes for å redusere kalk og urenheter.
- M. Dampbryter  
Velgerkontroll for damp og varmt vann.
- N. LCD-display  
Viser status for maling og ekstraksjon.
- O. Kontrollpanel  
Med meny, GRIND AMOUNT (malemengde) / FILTER SIZE (filterstørrelse), knapper for 1 kopp og 2 kopper.
- P. Bryggehode
- Q. Dedikert varmvannsuttak  
For å lage svart lungo (svart kaffe med ekstra vann) og forvarme kopper.
- R. Ekstra høy koppklarering
- S. 360° dreibar melkeskummer  
Kan enkelt justeres til den perfekte posisjonen for å skumme melk.

Alle deler av Barista Pro™ som kommer i kontakt med kaffe, vann og melk, er BPA-frie.



## TILBEHØR

- |  |  |
|--|--|
| <p>1. Melkekanne i rustfritt stål<br/>Med MIN- og MAX-markeringer.</p> <p>2. Filterkurver med doble vegger<br/>(1 kopp og 2 kopper)<br/>Bruk med filtermalt kaffe.</p> <p>3. Filterkurver med enkel vegg<br/>(1 kopp og 2 kopper)<br/>Brukes til friske, hele kaffebønner.</p> | <p>4. Vannfilter og filterholder</p> <p>5. Rengjøringsplate</p> <p>6. Rengjøringsstabletter</p> <p>7. Rengjøringsbørste</p> <p>8. Razor™ doseringsverktøy<br/>for presisjonstrimming</p> <p>9. Rengjøringsverktøy for melkeskummer<br/>og filterholder</p> <p>BPA-frie materialer*</p> |
|--|--|

\* Sage baserer påstanden om at produktet er "BPA-fritt", på uavhengig laboratorietesting utført for alle produktets plastmaterialer som er i kontakt med mat, i henhold til EU-kommisjonens forskrift nr. 10/2011.

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



## Barista Pro™ - funksjoner

### **THERMOJET™ VARMESYSTEM**

Et innovativt varmesystem som oppnår ideell ekstraksjonstemperatur på 3 sekunder.

### **INTEGRERT KONISK KAFFEKVERN**

En konisk kaffekvern i rustfritt stål maksimerer den malte kaffens overflate for full espressosmak. Øvre og nedre kvern kan demonteres for rengjøring.

### **JUSTERBAR MALESTØRRELSE**

30 maleinnstillinger for espresso, fra fin til grov, for optimal ekstraksjon.

### **JUSTERBAR MALEMENGDE**

Juster mengden av nymalt kaffe som doseres i filterkurven, for å tilpasse kaffens finhet eller grovhet.

### **AUTOMATISK DOSERING**

Kvemen vil dispensere den nødvendige mengden malt kaffe til en enkel eller dobbel koppdose.

### **HÅNDFRI MALING**

Autostopp for håndfri maling direkte i portafilteret.

### **RAZOR™ DOSERINGSVERKTØY FOR TRIMMING**

Et patentert dreieblad trimmer kaffen til riktig nivå for presisjonsdosering og konsekvent ekstraksjon.

### **JUSTERBAR TEMPERATURKONTROLL FOR DOSERING**

For optimal kaffesmak.

### **PID-TEMPERATURKONTROLL**

Elektronisk PID-temperaturkontroll for større temperaturstabilitet.

### **ØYEBLIKkelig VARMT VANN**

Dedikert varmvannsuttak for å lage kaffe lungo (svart kaffe med mer vann) og forvarme kopper.

### **FORHÅNDSINFUSJON MED LAVT TRYKK**

Braker lavt vanntrykk ved starten av ekstraksjonen for å utvide kaffen og få en jevnere ekstraksjon.

### **VOLUMETRISK KONTROLL**

Forhåndsinnstill 1 og 2 koppvolumer, manuell overstyring eller programmerbare dosevolumer.

### **FUNKSJON FOR TØRR KAFFE**

Fjerner overflødig vann fra den malte kaffen i filterkurven etter ekstraksjon for enkel avhending av kaffe-pucken.

### **STORT DRYPPEBRETT**

Med mer anvendelig arbeidsplass.



## Montering

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

#### Forberede maskinen

Fjern og kast alle etiketter og emballasjematerialer som er festet til espressomaskinen. Påse at du har fjernet alle deler og tilbehør før du kaster emballasjen. Fjern emballasjen og plastposer som inneholder vannfilteret og vannfilterholderen.

Rengjør vanntanken, portafilteret, filterkurven, melkekannen og dryppebrettet med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Rengjør godt, og tørk dem grundig før du monterer dem igjen.

#### INSTALLERE VANNFILTERET

- Ta vannfilteret og vannfilterholderen ut av pakken.
- Still inn påminneren for neste måneds utskifting. Vi anbefaler at du bytter filter etter 3 måneder.
- Bløt filteret i kaldt vann i 5 minutter.
- Vask filterholderen med kaldt vann.
- Sett filteret inn i de to delene av filterholderen. Påse at de er tilkoblet.
- Fjern vanntanken fra maskinen. Juster filterholderens base med adapteren inne i vanntanken. Trykk den ned til den klikker på plass.
- Fyll vanntanken med kaldt drikkevann og sett den på maskinen igjen. Sørg for at den er ordentlig festet og sitter jevnt med baksiden av maskinen.
- Se "Vedlikehold og rengjøring" på side 94 for mer informasjon.



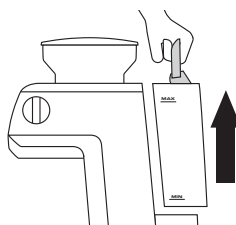
IKKE bruk høyfiltrert, demineralisert, eller destillert vann i denne maskinen. Dette kan påvirke smaken på kaffen.



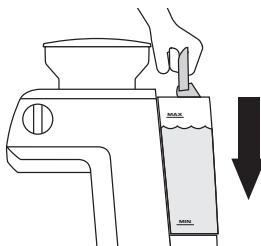
For utskiftbare vannfiltre går du til Sages nettside eller kontakter Sage kundeservice.

#### FYLLE VANNTANKEN

- Påse at vannfilteret er sikkert festet på innsiden av vanntanken.
- Bruk håndtaket på toppen av vanntanken for å løfte den opp og bort fra maskinen.



- Fyll vanntanken med kaldt vann til under MAX-merket som er angitt på siden av vanntanken.
- Sett vanntanken i maskinen igjen, og trykk ned for å sikre at den er riktig plassert og festet til maskinen.



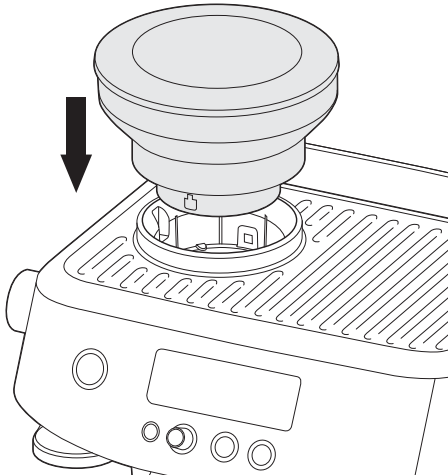
Skift vann daglig. Vanntanken skal fylles med ferskt, kaldt vann fra springen før hver bruk.



## Montering

### MONTERE BØNNETRAKTEN

Sett inn bønnetrakten øverst på maskinen.



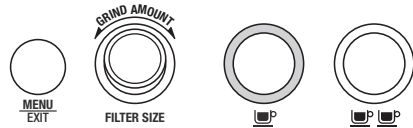
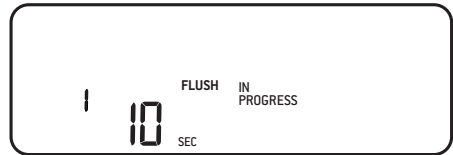
Drei bryteren til trakten låses på plass.  
Fyll med friske kaffebønner.



### FØRSTE BRUKSSYKLUS

En første brukssyklus må utføres før maskinen tas i bruk. Den første brukssyklusen skyller maskinen og primer oppvarmingssystemet.

1. Fyll vanntanken.
2. Påse at maskinen er fullt montert med bønnetrakten, dryppebrettet og vanntanken sikkert festet til maskinen.
3. Trykk på AV/PÅ-knappen. Maskinen piper og går over i modusen FIRST CYCLE-modus (første syklus).
4. LCD-skjermen viser FLUSH og 1 CUP-knappen lyser.



5. Trykk på 1 CUP-knappen. LCD-skjermen viser en nedtelling for tiden som gjenstår av den første brukssyklusen.
6. Når den er ferdig, går maskinen over i READY-modus.



## Funksjoner

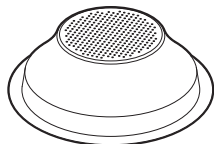
### SLÅ AV MASKINEN

Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå av maskinen. Alternativt har maskinen en Automatisk av-funksjon som aktiveres hvis den ikke er brukt på 30 minutter.

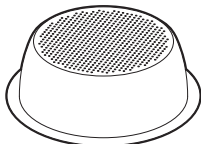
### FILTERKURVER

Denne maskinen inneholder 4 filterkurver: 2 med enkel vegg og 2 med dobbel vegg.

Filterkurver med enkel vegg skal brukes når du maler ferske, hele kaffebønner. De lar deg eksperimentere med maling, dosering og pressing for å lage en mer balansert espresso.

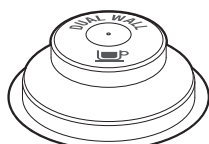


1 CUP



2 CUP

Filterkurver med to vegger skal brukes når du bruker filterkaffe. De regulerer trykket og hjelper til med å optimalisere ekstraksjonen uansett malegrad, dosering og presstrykk eller friskhet.



1 CUP



2 CUP

Uansett om du bruker filterkurver med enkel vegg eller med to vegger bruker du 1 CUP-kurven når du brygger en enkelt kopp og 2 CUP-kurven når du brygger to kopper, eller en sterkere enkeltkopp eller krus.

Du må justere malmengden og -størrelsen hvis du bytter fra en kurv med enkel vegg til to vegger, eller omvendt.

De medfølgende filterkurvene er designet for:

- 1 CUP-kurv = ca. 8–10 g
- 2 CUP-kurv = ca. 19–22 g



### MERK!

Det kan hende du må eksperimentere med hvor mye kaffe som doseres i filterkurven, eller hvor lenge kvernen må kjøre for å oppnå riktig dose. Når du for eksempel bruker en finere espressomaling og filterkurver med enkel vegg, må du kanskje øke kaffemengden for å sikre at filterkurven er riktig dosert.

## MALINGEN

Når du maler kaffebønner, bør malestørrelsen være fin, men ikke for fin. Malestørrelsen vil påvirke hastigheten til vannet som strømmer gjennom den malte kaffen i filterkurven og smaken på espressoen.

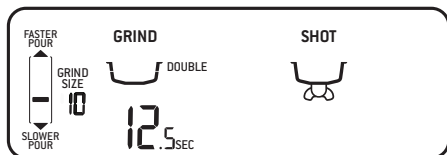
Hvis malingen er for fin (ser ut som pulver og føles som mel når du gnr det mellom fingrene), vil ikke vannet renne gjennom kaffen, selv under trykk. Den resulterende espressoen er OVERBRYGGET, med mørk farge og bitter smak.

Hvis malingen er for grov, vil vannet strømme for raskt gjennom den malte kaffen i kurven. Den resulterende espressoen er UNDERBRYGGET og mangler både farge og smak.

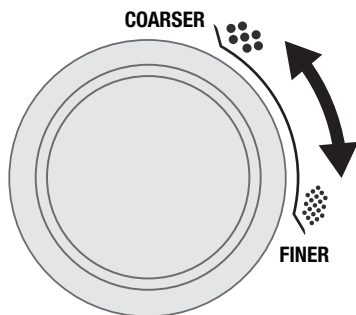
## ANGI MALESTØRRELSE

Denne maskinen har 30 maleinnstillinger å velge fra, og den valgte størrelsen vises på LCD-skjermen. Standard malestørrelse er 10.

Når du justerer malestørrelsen, vises en stolpe på LCD-skjermen. Den indikerer en raskere eller langsommere strømming.



Bruk GRIND SIZE-velgeren til venstre på maskinen for å justere malestørrelse.



## DOSERE KAFFE

- Fyll trakten med ferske kaffebønner.
- Sett den ønskede filterkurven inn i portafilteret.
- Sett portafilteret i maleskuffen.
- Trykk på FILTER SIZE-knappen for å velge filterkurvstørrelse: enkel eller dobbel vegg.
- Om nødvendig dreier du på GRIND AMOUNT-bryteren for å endre maletiden: med klokken for å øke tiden og mot klokken for å redusere tiden.

### MERK!

Standard maletider er 9 sekunder for et 1 kopp-filter og 15 sekunder for et 2 kopp-filter.

- Trykk inn og slipp opp portafilteret for å aktivere automatisk lukking. LCD-skjermen viser filterkurvens fyllingsnivå.



- Hvis du trenger å stoppe malefunksjonen, trykker du inn og slipper opp portafilteret. LCD-displayet viser PAUSED (PÅ PAUSE) og forblir på pause i 10 sekunder før det går tilbake til READY-modus.
- Trykk inn og slipp opp portafilteret for å fortsette å male.
- Når malingen er ferdig, piper maskinen.

### MERK!

Det er normalt at portafilteret ser ut til å være overfylt med malt kaffe.

## MANUELL DOSERING

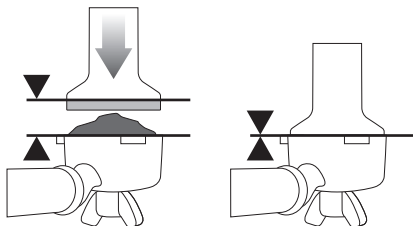
Hvis du vil dosere kaffen manuelt, trykker og holder du inne portafilteret i maleskuffen til ønsket mengde malt kaffe er dosert. Hvis du vil slutte å male, slipper du opp portafilteret.

Timeren teller og viser maletiden.



## PRESSE DEN MALTE KAFFEN

- Fjern portafilteret fra maleskuffen.
- Bank på portafilteret flere ganger for å komprimere og distribuere kaffen jevnt i filterkurven.
- Press fast ned med stapperen (trykk på ca. 15–20 kg). Mengden trykk er ikke like viktig som at du bruker konsekvent trykket hver gang.



- Som en veiledning skal toppkanten på stapperdekslet være jevnt med toppen av filterkurven ETTER at kaffen er presset.



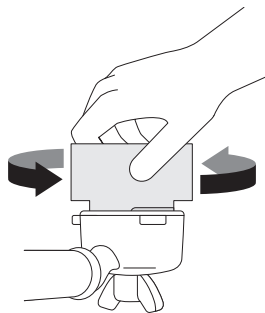
### MERK!

Vi anbefaler førsteklasses 100 % Arabica-bønner med en brennt-dato (roasted on) stemplet på posene, i stedet for en Best før-dato (Best Before) eller Bruk innen-dato (Use by). Kaffebønner er best konsumert mellom 5–20 dager etter brennt-datoen. Harsk kaffe kan helles for raskt fra portafilteret og smaker bittert og vassen.

## TRIMME DOSEN

Razor™ doseringsverktøy for presisjonstrimming lar deg trimme kaffe-pucken til riktig nivå for jevn ekstraksjon.

- Sett Razor™ doseringsverktøy i filterkurven til verktøyet hviler på kurvens kant. Bladet på doseringsverktøyet skal trenge inn i overflaten av den pressede kaffen.
- Roter Razor™ doseringsverktøy frem og tilbake mens du holder portafilteret i vinkel over en beholder for å trimme av overflødig kaffe. Filterkurven er nå lukket med korrekt mengde kaffe.



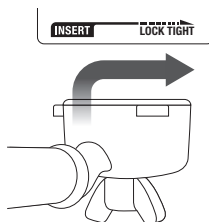
- Tørk overflødig kaffe av kanten på filterkurven for å sikre riktig tetning i bryggehodet.

## SKYLLE BRYGGEHODET

Før du setter portafilteret i bryggehodet kjører du en kort vannskylning gjennom bryggehodet ved å trykke på 1 CUP-knappen. Dette stabiliserer temperaturen før ekstraksjon og forvarmer portafilteret til en konsistent doseringstemperatur.


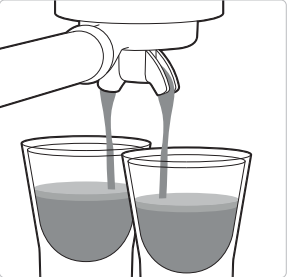


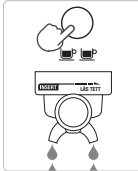






## SETTE INN PORTAFILTERET

- Plasser portafilteret under gruppehodet slik at håndtaket er justert etter INSERT-posisjonen. Sett portafilter inn i gruppehodet og dreii håndtaket mot senteret til du føler fast motstand.



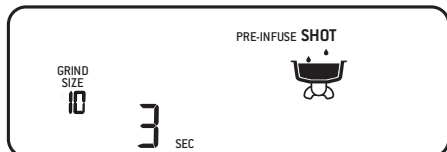
## EKSTRAHERE ESPRESSO

- Som regel begynner espressoen å strømme etter 8–10 sekunder (infusjonstid) og bør ha konsistensen av dryppende honning.
- Hvis espressoen begynner å strømme etter mindre enn 6 sekunder, har du enten underdosert filterkurven og/eller malingen er for grov. Dette er en UNDERBRYGGET dosering.
- Hvis espressoen begynner å dryppe, men ikke strømmer etter 15 sekunder, er den for finmalt. Dette er en OVERBRYGGET dosering.

RIKTIG BRYGGING	UNDERBRYGGET	OVERBRYGGET	
			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyt starter etter 8–12 sek.</li> <li>• Flyten er langsom som varm honning</li> <li>• Crema er gyldenbrun med en fin skumtekstur</li> <li>• Espressoen er mørkebrun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyt starter etter 1–7 sek.</li> <li>• Flyter raskt som vann</li> <li>• Crema er tynn og lys</li> <li>• Espressoen er lysebrun</li> <li>• Smaker bittert/skarp, svak og vannaktig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyt starter etter 13 sek.</li> <li>• Flyt drypper eller ingen flyt</li> <li>• Crema er mørk og flekkete</li> <li>• Espressoen er svært mørkebrun</li> <li>• Smaker bittert og brent</li> </ul>	
<p><b>ETTER BRYGGING</b></p> <div data-bbox="98 831 236 1002">  <p><b>FJERN BRUKT KAFFE</b> Brukt kaffe vil danne en 'kaffe-puck'. Hvis kaffen er våt, ser du avsnittet "Under brygging".</p> </div> <div data-bbox="98 1018 236 1189">  <p><b>SKYLLE FILTERKURVEN</b> Hold filterkurven ren for å hindre tilstopping. Lås portfilteret i maskinen, uten malt kaffe i filterkurven, og kjør varmt vann igjennom den.</p> </div>	<p><b>LØSNINGER</b></p> <div data-bbox="417 831 555 1002">  <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="566 831 704 1002">  <p><b>ØK MALEMENGDJE</b> Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="417 1018 555 1189">  <p><b>PRESS ALLTID TIL LINJEN</b> Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="566 1018 704 1189"> <p>Press med et trykk på 15–20 kg. Den øvre kanten av metalldekselet på stapperen bør være jevn med toppen av filterkurven ETTER pressing. Trim kaffen til riktig nivå med Razor™ doseringsverktøy for presisjonstrimming.</p> </div>	<p><b>LØSNINGER</b></p> <div data-bbox="736 831 874 1002">  <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="885 831 1023 1002">  <p><b>REDUSER MALEMENGDJE</b> Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="736 1018 874 1189">  <p><b>PRESS ALLTID TIL LINJEN</b> Juster og test på nytt</p> </div> <div data-bbox="885 1018 1023 1189"> <p>Press med et trykk på 15–20 kg. Den øvre kanten av metalldekselet på stapperen bør være jevn med toppen av filterkurven ETTER pressing. Trim kaffen til riktig nivå med Razor™ doseringsverktøy for presisjonstrimming.</p> </div>	
<p><b>OVERBRYGGET</b> BITTER • SKARP</p> <p><b>BALANSERT</b></p> <p><b>UNDERBRYGGET</b> UNDERUTVIKLET • SUR</p>	<p><b>MALING</b></p> <p>For fin</p> <p>Optimalt</p> <p>For grov</p>	<p><b>MALEDOSE</b></p> <p>For mye Trim med verktøy</p> <p>8–10 g (1 kopp) 19–22 g (2 kopper)</p> <p>For lite Øk dosen og trim med verktøy</p>	<p><b>PRESS</b></p> <p>For tung</p> <p>15–20 kg</p> <p>For lett</p>

## FORHÅNDSPROGRAMMERT DOSEVOLUM – 1 KOPP

- Trykk på 1 CUP-knappen en gang, og knappen blinker for å indikere at den er valgt. LCD-en viser PRE-INFUSE (forhåndsinfusert) og doseringsklokken (shot) begynner å telle. Når forhåndsinfusjonen er fullført, starter ekstraksjonen av dosen. Et forhåndsinnstilt enkelt espressovolum på ca. 30 ml blir ekstrahert. Maskinen stopper automatisk når forhåndsinnstilt volum er ekstrahert.



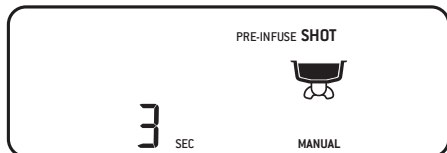
## FORHÅNDSPROGRAMMERT DOSEVOLUM – 2 KOPPER

- Trykk på 2 CUP-knappen en gang, knappen blinker for å indikere at den er valgt, LCD-displayet viser PRE-INFUSE og doseringsklokken begynner å telle. Når forhåndsinfusjonen er fullført, starter ekstraksjonen av dosen. Et forhåndsinnstilt dobbelt espressovolum på ca. 60 ml blir ekstrahert. Maskinen stopper automatisk når forhåndsinnstilt volum er ekstrahert.



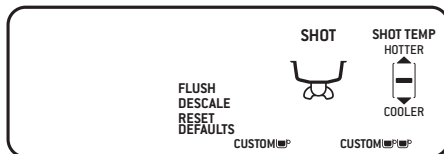
## MANUELL FORHÅNDSINFUSJON OG EKSTRAKSJON

- Trykk og hold 1 CUP- eller 2 CUP-knappen for ønsket forhåndsinfusjonstid. Slipp opp knappen for å starte ekstraksjonen. Trykk på den blinkende knappen for å stoppe ekstraksjonen.



## PROGRAMMERE ESPRESSODOSER (SHOTS)

- Trykk på MENY-knappen for å gå inn i hovedmenyen.



- Bruk MALEMENGDE-bryteren for å navigere gjennom menyen til egendefinert ☺ eller egendefinert ☺☺. Trykk på bryteren for å velge.
- Trykk på ønsket CUP-knapp for å starte standard forhåndsinfusjon. Hvis du vil tilpasse forhåndsinfusjonen, trykker og holder du inne den samme CUP-knappen for ønsket forhåndsinfusjonstid. Slipp opp knappen for å starte ekstraksjonen.
- Trykk på CUP-knappen for å stoppe ekstraksjonen ved ønsket nivå. LCD- og CUP-knappen slutter å blinke, og maskinen piper for å indikere at den egendefinerte innstillingen er lagret. Maskinen går deretter tilbake til READY-modus. Den egendefinerte innstillingen kan nå aktiveres ved å trykke på ønsket CUP-knapp som er valgt.

## JUSTERE DOSETEMPERATUR

- Trykk på MENY-knappen for å gå inn i hovedmenyen.
- Bruk GRIND AMOUNT-bryteren for å navigere i menyen og trykk for å velge SHOT TEMP (dostemperatur).



- Bruk GRIND AMOUNT-bryteren for å øke eller redusere dosetemperaturen som vist på LCD-en.
- Trykk på bryteren for å bekrefte ønsket temperatur. Maskinen går tilbake til READY-modus.

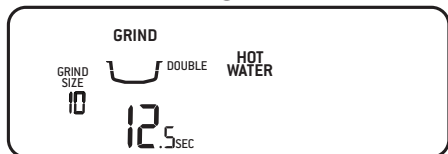
## TILBAKESTILLE TIL STANDARDVERDIER

- Trykk på MENY-knappen for å gå inn i hovedmenyen.
- Bruk GRIND AMOUNT-bryteren for å navigere i menyen og velge RESET DEFAULTS.
- 1 CUP-knappen blinker 3 ganger og maskinen piper.
- Innstillingene for GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP og 2 CUP SHOT tilbakestilles til standardinnstillingene. Maskinen går tilbake til READY-modus.

## BRUKE VARMVANNSUUTTAKET

Varmvannsutttaket kan brukes til å forhåndsvarme kopper eller til å tilføre varmt vann manuelt.


Hvis du vil aktivere varmvannet, dreier du STEAM-bryteren til .




- LCD-en viser at HOT WATER (varmvann) er aktivert.
- Hvis du vil stoppe varmvannet, dreier du bryteren tilbake til den sentrale, vertikale posisjonen.
- Varmvannet stopper etter 60 sekunder, men du må dreie bryteren tilbake til standby-posisjonen manuelt.

## SKUMME MELK

Vi anbefaler at du skyller melkeskummen like før du skal skumme melk.

Sett melkeskummen over dryppebrettet og drei STEAM-bryteren til . LCD-en viser STEAM (Damp) når den er aktivert. Drei STEAM-bryteren tilbake til vertikal posisjon for å stoppe dampen.

Ulike merker og typer melk og melkealternativer skummes forskjellig.

- Start med frisk kald melk.
- Fyll melkekannen til nivået er mellom MIN- og MAX-merkene.
- Løft melkeskummen og sett inn i melkekannen med dysen til melkeskummen 1–2 cm under melkeoverflaten, nær høyre side av kannen i klokken 3-posisjon.
- Drei STEAM-bryteren til .
- Hold dysen til melkeskummen like under melkeoverflaten til melken snurrer med urviseren, noe som lager en virvel (boblebadeffekt).
- Senk kannen langsomt mens melken snurrer. Dette fører dysen til melkeskummen til melkeoverflaten og den begynner å introdusere luft i melken.
- Berør melkeoverflaten forsiktig med dysen for å få melken til å snurre raskt nok.
- Hold dysen på eller litt under overflaten og hold virvelen gående. Skum melken til du når ønsket volum.

- Løft kannen for å senke dysen under overflaten, men hold virvelen gående. Melken har riktig temperatur (60–65°C) når kannen er for varm å ta i.



- Når du når ønsket temperatur, dreier du STEAM-bryteren tilbake til vertikal posisjon.
- Fjern melkeskummen fra melkekannen.
- Tørk av melkeskummen med en ren, fuktet klut. Gå deretter tilbake til senket posisjon over dryppeskuffen.



### FORSIKTIG: BRANNFARE

Trykkdamp kan fortsatt slippes ut, selv etter at maskinen er slått av.

Barn må alltid overvåkes.



### MERK!

Kontroller at STEAM-bryteren er i vertikal posisjon før du fjerner melkeskummen fra melkekannen.



### MERK!


Når maskinen produserer damp, hører du en pumpelyd. Dette er normal drift.



### MERK!

Bruk kun den medfølgende melkekannen i rustfritt stål til å skumme melk ved hjelp av denne maskinen. Bruk av andre beholdere kan føre til farlige situasjoner.

## SKYLLE MELKESKUMMEREN

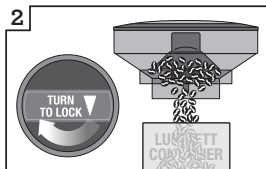
Vi anbefaler at du skyller melkeskummen etter at du har skummet melk. Når melkeskummen er over dryppebrettet, dreier du STEAM-bryteren til  og lar maskinen skylles. Drei STEAM-bryteren tilbake til vertikal posisjon for å stoppe dampen.

## JUSTERE KONISKE KAFFEKVERNER

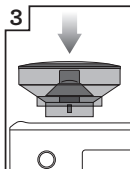
Noen typer kaffe kan kreve et større maleområde for å oppnå perfekt ekstraksjon eller brygging. En funksjon av Barista Pro™ er evnen til å utvide dette området med en justerbar øvre kvern. Vi anbefaler at du bare gjør én justering av gangen.



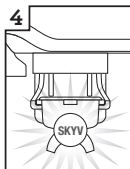
Lås opp trakten



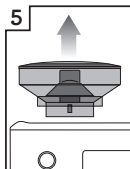
Hold trakten over beholderen og dreii på bryteren for å slippe bønner ned i beholderen



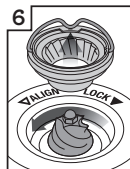
Juster trakten til den står i riktig posisjon



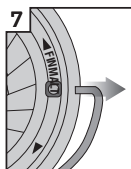
Kjør kvernen til den er tom



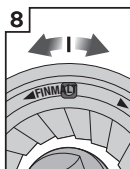
Fjern trakten



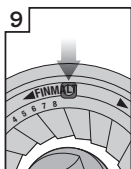
Fjern den øvre kvernen



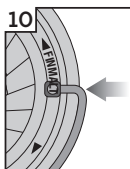
Fjern kabelens håndtak fra begge sider av kvernen



Flytt den justerbare øvre kvernen 1 nummer grovere eller finere



Juster nummeret med håndtakets åpning



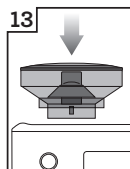
Sett inn kabelens håndtak fra begge sider av kvernen



Trykk den øvre kvernen godt på plass



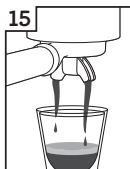
Lås den øvre trakten



Juster trakten til den står i riktig posisjon



Lås trakten

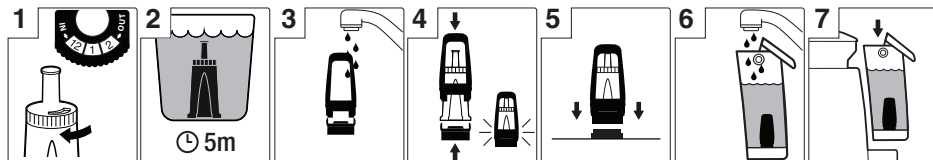


Sjekk bryggingen



# Vedlikehold og rengjøring

## INSTALLERE VANNFILTERET



1. Ta vannfilteret og vannfilterholderen ut av pakken. Still inn påminneren for neste måneds utskifting. Vi anbefaler at du bytter filter etter 3 måneder.
2. Bløt filteret i kaldt vann i 5 minutter.
3. Vask filterholderen med kaldt vann.
4. Sett filteret inn i de to delene av filterholderen. Påse at de er tilkoblet.
5. Fjern vanntanken fra maskinen. Juster filterholderens base med adapteren inne i vanntanken. Trykk den ned til den klikker på plass.
6. Fjern vanntanken fra maskinen. Juster filterholderens base med adapteren inne i vanntanken. Trykk den ned til den klikker på plass.
7. Fyll vanntanken med kaldt drikkevann og sett den på maskinen igjen. Sørg for at den er ordentlig festet og sitter jevnt med baksiden av maskinen.

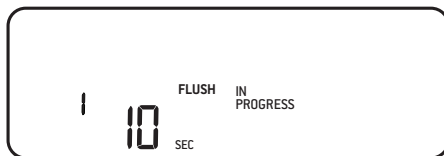


### MERK!

For utskiftbare vannfiltre går du til Sages nettsted eller kontakter Sage kundeservice.

## RENGJØRINGSSYKLUS FOR SKYLLING

LCD-en viser en FLUSH-alarm (skyllingsalarm) når en rengjøringssyklus er nødvendig. Rengjøringssyklusen er separat fra avkalking.

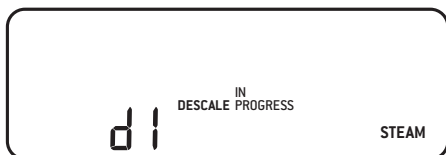


1. Sett rengjøringsdisken inn i filterkurven i portafilteret.
2. Legg en rengjøringstablett på toppen av rengjøringsdisken.
3. Lås portafilteret i bryggehode.
4. Tøm dryppebrettet og sett det tilbake på maskinen.
5. Fyll vanntanken til MAX-linjen og koble den til maskinen til igjen.
6. Trykk på MENY-knappen for å gå inn i hovedmenyen.
7. Bruk GRIND AMOUNT-bryteren til å navigere i menyen til du ser FLUSH (skyll) og trykk for å velge. 1 CUP-knappen lyser.
8. Trykk på 1 CUP-knappen for å starte rengjøringssyklusen. Gjenværende tid for rengjøringsyklusen vises på LCD-en.
9. Når rengjøringssyklusen er fullført, piper maskinen og går tilbake til READY-modus. Hvis noe av rengjøringstabletten er igjen i rengjøringsdisken, gjentar du syklusen.
10. Tøm og skyll portafilteret, rengjøringsdisken og dryppebrettet.

## AVKALKING

Etter vanlig bruk kan hardt vann føre til at mineraler bygges opp i og på mange av de indre funksjonelle komponentene og reduserer bryggeflyten, bryggetemperaturen, maskinens kraft og smaken på espressoen. LCD-en viser en AVKALK-alarm når en avkalkingscyklus er nødvendig.

1. Tøm dryppebrettet og sett det tilbake på maskinen. Fjern vanntanken fra maskinen, og fjern filteret fra vanntanken.
2. Fyll vanntanken til den angitte DESCAL-linjen (avkalkingslinjen) og tilsett avkalkingsmiddel i vannet. Koble vanntanken til maskinen igjen.
3. Trykk på MENY-knappen for å gå inn i hovedmenyen. Bruk GRIND AMOUNT-bryteren for å navigere i menyen til du ser AVKALKING og trykk for å velge. 1 CUP-knappen lyser.
4. Trykk på 1 CUP-knappen for å starte avkalkingscyklusen. Avkalkingscyklusen rengjør i 3 trinn: kaffe, varmt vann og damp. Maskiner piper når hvert trinn er fullført. STEAM-bryteren må dreies manuelt til HOT WATER- og STEAM-posisjonen når det angis på LCD-en.

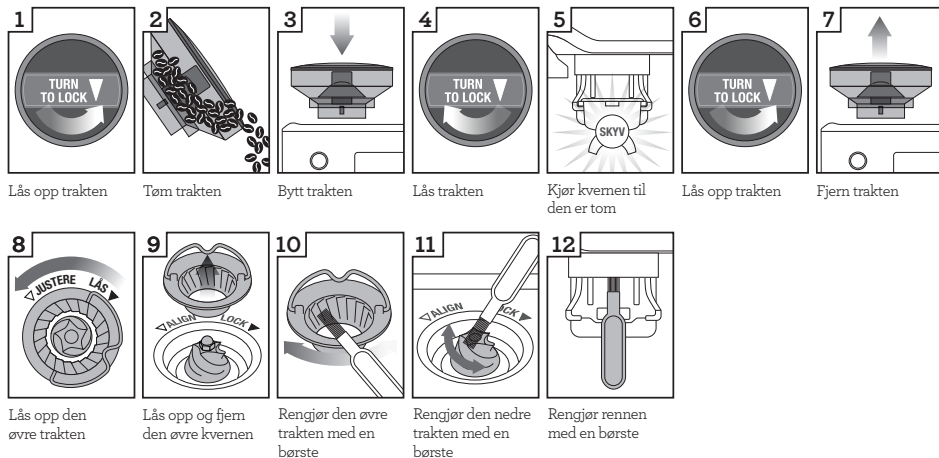


5. Når avkalkingscyklusen er ferdig, må maskinen fullføre en skyllesyklus. 1 CUP-knappen lyser. Som med avkalkingscyklusen må STEAM-bryteren dreies manuelt til riktig posisjon når det indikeres på LCD-en.
6. Fjern og tøm dryppebrettet og sett det tilbake på maskinen. Tøm gjenværende avkalkingsvæske fra vanntanken, fyll vanntanken til MAX-linjen og monter den på maskinen igjen.

7. Trykk på 1 CUP-knappen for å starte rensesyklusen. Rensesyklusen er også i 3 trinn. LCD-en viser hvilket trinn som utføres. Etter hvert trinn piper maskinen.
8. Når skyllesyklusen er fullført, piper maskinen og går tilbake til READY-modus.
9. Fjern og skyll dryppsskålen og vanntanken. Tørk dem grundig før du setter dem tilbake på maskinen.

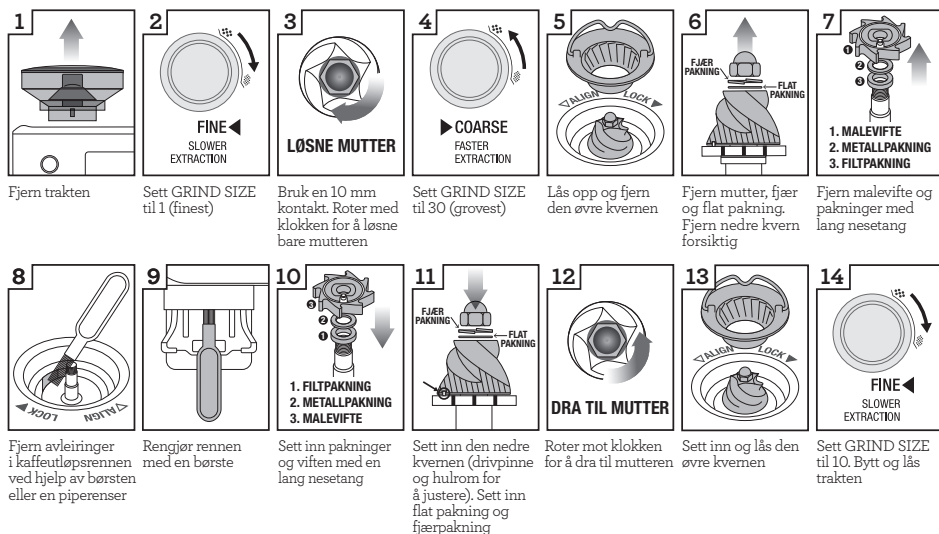
## RENGJØRE DEN KONISKE KAFFEKVERN

Denne kaffekvernens rengjøringsssyklus fjerner avleiringer som kan påvirke ytelsen til kvernene.



## AVANSERT RENGJØRING AV DEN KONISKE KAFFEKVERNEN


Dette trinnet kreves bare hvis det finnes en blokkering mellom malekomponentene og maleruttaket.



Vær forsiktig! Malekomponentene i kvernen er ekstremt skarpe.



## RENGJØRE MELKESKUMMEREN

- Melkeskummeren bør alltid rengjøres etter at du har skummet melk. Tørk av melkeskummeren med en fuktet klut.
- Vi anbefaler at du skyller melkeskummeren i et par sekunder etter bruk for å fjerne eventuelle melkerester. Når melkeskummeren er plassert ned over dryppebrettet, dreier du STEAM-bryteren til  i et par sekunder, slik at maskinen kan produsere litt damp før du setter den tilbake i vertikal posisjon.
- Hvis dyseåpningen blokkeres, reduseres skumdannelsen. Bruk det medfølgende rengjøringsverktøyet for melkeskummer for å klarere åpningen.
- Hvis melkeskummeren fortsatt er blokkert, bruker du nøkkelen midt på rengjøringsverktøyet til å skru av dysen. Legg dysen i varmt vann før prøver å bruke rengjøringsverktøyet på nytt. Sett dysen på melkeskummeren igjen ved hjelp av verktøyet.

## RENGJØRE FILTERKURVER OG PORTAFILTER

- Filterkurver og portafilter skal skylles under varmt vann umiddelbart etter bruk for å fjerne alle resterende kaffeoljer.
- Hvis noen av hullene i filterkurven blir blokkert, bruker du nålen på enden av det medfølgende rengjøringsverktøyet til å frigjøre hullene.
- Hvis hullene fortsatt er blokkert, løser du opp en rengjøringstablett i varmt vann og legger filterkurven og portafilteret i oppløsningen i ca. 20 minutter. Skyll grundig.

## RENGJØRE BRYGGEHODET

- Tørk av innsiden av bryggehodet og sprutskjermen med en fuktet klut etter bruk for å fjerne eventuelle malte kaffepartikler.
- Rengjør maskinen regelmessig. Sett en tom filterkurv og et portafilter i bryggehodet. Trykk på 1 CUP-knappen og kjøp en kort vannskylning for å skylle ut kafferester. Trykk på 1 CUP-knappen igjen for å stoppe det varme vannet. Fjern portafilteret og skyll det grundig.

## RENGJØRE DRYPPEBRETTET

1. Dryppebrettet bør fjernes, tømmes og rengjøres med jevne mellomrom, spesielt når dryppebrettets fullindikator viser TØM EMPTY ME (tøm meg)!
2. Fjern dryppebrettet fra maskinen og separer delene. EMPTY ME-indikatoren kan også fjernes fra dryppebrettet ved at du trekker den opp for å løse sidelåsene. Vask alle delene i varmt såpevann med en myk klut. Skyll og tørk delene grundig før du monterer dem igjen og fester dem til maskinen.
3. Oppbevaringsbrettet (plassert bak dryppebrettet) kan fjernes og rengjøres med en myk, fuktet klut.



### MERK!

Alle delene bør rengjøres for hånd i varmt vann som er tilsatt et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk slipemidler, stålull eller kluter som kan skrape overflaten. Ikke rengjør noen av delene eller tilbehøret i oppvaskmaskinen.



### ADVARSEL

Ikke legg strømledningen, stikkkontakten, eller apparatet i vann eller annen væske.

## RENGJØRE UTSIDEN AV MASKINEN


Tørk av utsiden av maskinen med en myk, fuktet klut og poler deretter med en myk, tørr klut.

## OPPBEVARING AV MASKINEN

Før oppbevaring trykker du på AV/PÅ-knappen for å slå maskinen av. Deretter trekker du ut stikkkontakten fra strømuttaket. Fjern ubrukte bønner fra trakten, rengjør kvernen (se side 94), tøm vanntanken og dryppebrettet. Påse at maskinen er kjølig, ren og tørr. Legg tilbehøret på oppbevaringsbrettet.

Oppbevar maskinen i oppreist posisjon, og ikke plasser noe oppå maskinen.

## FEILMODUS

Hvis maskinen din viser  på LCD-en, kontakter du Sage kundeservice.



## Feilsøking

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	HVA GJØR JEG
<b>Vann renner ikke fra bryggehodet. Ikke noe varmt vann.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er tom.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skyv vanntanken helt ned for å låse den på plass.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen må avkalkes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kjør en avkalkingssyklus.</li></ul>
<b>Espresso drypper bare fra portafilterdysene, eller ikke i det hele tatt.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er malt for fint.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se nedenfor, "Espresso drypper bare fra portafilterdysene, eller ikke i det hele tatt".</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• For mye kaffe i filterkurven.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk litt grovere maling. Se "Angi malestørrelse" på side 88 og "Overbrygget" på side 90.</li><li>• Bruk en mindre dose med kaffe. Se "Dosering" på side 88 og "Overbrygget" på side 90.</li><li>• Etter pressing, trimmer du kaffedosen ved å bruke Razor™ doseringsverktøy for trimming.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffen er for hardpakket.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press med et trykk fra 15–20 kg.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er tom.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skyv vanntanken helt ned for å låse den på plass.</li></ul>
<b>Vann kommer ikke ut (maskinen avgir en høy pipelyd).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filterkurven kan være blokkert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk nålen på enden av rengjøringsverktøyet for å frigjøre hullet (hullene).</li><li>• Hvis hullet/hullene fortsatt er blokkert, løser du opp en rengjøringstablett i varmt vann og legger filterkurven og portafilteret i oppløsningen i ca. 20 minutter. Skyll grundig.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskinen må avkalkes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kjør en avkalkingssyklus.</li></ul>
<b>Vann kommer ikke ut (maskinen avgir en høy pipelyd).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanntanken er tom, eller vannnivået er under MIN.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyll tanken.</li></ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>MULIGE ÅRSAKER</b>	<b>HVA GJØR JEG</b>
<b>Espresso renner ut for raskt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er malt for grovt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk litt finere maling. Se "Angi malestørrelse" på side 88 og "Underbrygget" på side 90.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikke nok kaffe i filterkurven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk kaffedosen. Se "Dosering" på side 88 og "Underbrygget" på side 90. Press deretter med Razor™ doseringsverktøy for trimming for å trimme av overflødig kaffe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er for hardpakket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press med et trykk fra 15–20 kg.</li> </ul>
<b>Espresso renner ut rundt kanten av portafilteret.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilteret er ikke satt riktig inn i bryggehodet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Påse at portafilteret er satt helt inn og drei til du føler motstand.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det er kaffegrut rundt kanten på filterkurven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern overflødig kaffe fra kanten på filterkurven for å sikre riktig tetning i bryggehodet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For mye kaffe i filterkurven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk en mindre dose med kaffe. Se "Dosering" på side 88.</li> <li>• Etter pressing trimmer du kaffedosen med Razor™ doseringsverktøy for trimming.</li> </ul>
<b>Ingen damp.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen har ikke nådd driftstemperaturen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gi maskinen tid til å nå driftstemperaturen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntanken er tom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll tanken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyv vanntanken helt ned for å låse den på plass.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen må avkalkes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kjør en avkalkingsyklus.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melkeskummen er blokkert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se "Rengjøring av melkeskummen" på side 97.</li> </ul>
<b>Pulserings-/pumpelyd under ekstraksjon av espresso eller skummet melk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen kjører normal drift av pumpen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen tiltak kreves siden dette er maskinens normale drift.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntanken er tom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll tanken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyv vanntanken helt ned for å låse den på plass.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>MULIGE ÅRSAKER</b>	<b>HVA GJØR JEG</b>
<b>Kaffen er ikke varm nok.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koppene er ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyll koppene under varmt vann.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyll portafilteret under varmt vann. Tørk grundig.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melken er ikke varm nok (hvis du lager en cappuccino eller latte osv.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skum melken i en lengre periode.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntemperaturen må justeres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk traktetemperaturen, se "Justere dosetemperatur" på side 91.</li> </ul>
<b>Ingen crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er for hardpakket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press med et trykk fra 15–20 kg.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffen er malt for grovt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk litt finere maling. Se "Angi malestørrelse" på side 88 og "Underbrygget" på side 90.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffebønner eller forhåndsmalt kaffe er ikke ferske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ved maling av friske hele kaffebønner, bruk nyristede kaffebønner med en "Roasted On" (ristet den) dato og bruk mellom 5–20 dager etter den datoen.</li> <li>• Hvis du bruker filtermalt kaffe, bruk den innen en uke etter maling.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterkurven kan være blokkert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk nålen på enden av rengjøringsverktøyet for å frigjøre hullet (hullene).</li> <li>• Hvis hullet/hullene fortsatt er blokkert, løser du opp en rengjøringstablett i varmt vann og legger filterkurven og portafilteret i oppløsningen i ca. 20 minutter. Skyll grundig.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enveggede filterkurver brukes med forhåndsmalt kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Påse at du bruker filterkurver med Doble vegger med forhåndsmalt kaffe.</li> </ul>
<b>Vannlekkasje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanntanken er ikke satt helt inn og låst på plass.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyv vanntanken helt ned for å låse den på plass.</li> </ul>

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	HVA GJØR JEG
<b>Maskinen er på, men slutter å fungere.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det termiske sikkerhetsavbruddet kan ha blitt aktivert på grunn av overoppheting av pumpe eller kvern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå maskinen av og trekk støpslet ut av stikkontakten. La maskinen avkjøles i ca. 30–60 minutter.</li> <li>• Hvis problemet fortsetter, ringer du Sage kundestøtte.</li> </ul>
<b>Ingen malt kaffe kommer fra kvernen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen kaffebønner i trakten.</li> <li>• Blokkert kvern eller renne.</li> <li>• Vann/fuktighet i kvern og renne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll trakten med friske kaffebønner.</li> <li>• Rengjør og åpne kvern og renne. Se "Avansert rengjøring av den koniske kaffekvernen" på side 96.</li> <li>• Rengjør og åpne kvern og renne. Se "Avansert rengjøring av den koniske kaffekvernen" på side 96. Påse at kaffekvernen er helt tørre før du monterer dem på nytt. Du kan bruke en hårføner for å blåse luft inn i kvernrommet.</li> </ul>
<b>Det leveres for mye/for lite malt kaffe til filterkuren.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innstillinger for malemengde er feil for spesiell malestørrelse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk maletid-knappen for å øke eller redusere malemengden. Se "Dosering" på side 88 og "Ekstraksjonsveiledning" på side 90.</li> </ul>
<b>Det leveres for mye/for lite espresso i koppen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innstillinger for malemengde og/eller malestørrelse og/eller dosevolumer må justeres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Juster malemengden og/eller maleinnstillingene. Se "Angi malestørrelse" på side 88, "Dosering" på side 88 og "Ekstraksjonsveiledning" på side 90.</li> </ul>
<b>Kvernen lager en høy lyd.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blokkering eller fremmedlegeme i maleren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern beholderen og sjekk for rester eller blokkering. Om nødvendig må du rengjøre og åpne kvern og renne. Se "Rengjøre konisk kaffekvern" på side 96.</li> </ul>

### GARANTI

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumenteret kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og frakt. Ved henvendelse om service, bør De opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. Med opplysningene her på bruksanvisningen, så De har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne rigtige reservedeler.

### GARANTIEN DEKKER IKKE:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ikke-fagperson
- Ved transportskader, hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjon er gjort som anvist

### TRANSPORTSKADER

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

### PROFFKJØP

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes i næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp gis det ikke garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til bruk i vanlige husholdninger.

### SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontaktes butikken, hvor produktet er kjøpt.



Med forbehold om trykkfeil

**NB!**



## Sisältö

- 104 Sage® suosittelen: turvallisuus ensin
- 108 Osat
- 113 Toiminnot
- 120 Hoito & Puhdistus
- 124 Ongelmanratkaisu

# SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Me Sage®lla otamme turvallisuuden erittäin vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme laitteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaidemme turvallisuutta. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja että noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

## LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tämän dokumentin ladattava versio on saatavilla osoitteessa [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja. Jos tarvitset lisätietoja, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.

- Jäännösvirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. Suosittelemme käyttämään suojakytkimiä, joiden nimellisvirta on enintään 30mA. Ota yhteyttä sähköasentajaan, jos tarvitset neuvoa ammattilaiselta.
- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit turvallisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että tuote on koottu oikein.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona. **Väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.**
- Aseta laite vakaalle, lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja kuivalle pinnalle, joka ei ole tason reunalla. Älä käytä laitetta kuumien lautasten, uunin tai kaasulieden kaltaisten lämmönlähteiden päällä tai lähistöllä.
- Kelaa virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.



- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Älä jätä laitetta vahtimatta käytön aikana.
- Jos laite on tarkoitus:
  - jättää ilman valvontaa
  - puhdistaa
  - siirtää
  - koota; tai
  - laittaa säilöön
 Katkaise aina virta espressokoneesta painamalla virtapainike (POWER) OFF-asentoon. Katkaise virta ja irrota johto pistorasiasta.
- Tarkista virtajohto, pistoke ja itse laite säännöllisesti vioittumisen varalta. Jos huomaat, että laite on vioittunut, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja palauta laite kokonaisuudessaan lähimpään Sage Service Centeriin tutkimusta, korvausta tai korjausta varten.
- Pidä laite ja lisäosat puhtaana. Noudata tässä ohjekirjassa annettuja puhdistusohjeita. Kaikki toimenpiteet, jotka eivät ole mukana tässä ohjekirjassa, tulee tehdä Sage Service Centerissä.
- Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta ainoastaan valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta -elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja lisäosia.
- Älä yritä käyttää laitetta jollakin sellaisella tavalla, jota ei ole kuvattu tässä ohjekirjassa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä käytä muita nesteitä kuin kylmää vesijohtovettä. Emme suosittele perusteellisesti suodatetun, demineralisoidun tai tislattun veden käyttöä, sillä se voi vaikuttaa kahvin makuun ja espressokoneen suunniteltuun toimintaan.

- Älä koskaan käytä laitetta ilman, että vesisäiliössä on vettä.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että suodatinkahva on paikallaan ja kiinnitetty tukevasti laitteeseen.
- Älä koskaan irrota suodatinkahvaa kahvinvalmistuksen aikana, kun laite on paineen alla.
- Älä aseta mitään muuta kuin lämmitettäviä kuppeja laitteen päälle.
- Käytä laitetta varoen, sillä metallipinnat saattavat kuumentua käytön aikana.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Anna laitteen jäähtyä ennen osien siirtämistä tai puhdistamista.
- Lämmityselementin pinnalla saattaa käytön jälkeen olla jälkilämpöä.
- Varmista aina, että laite on POIS päältä ja irrotettu pistorasiasta ja että se on saanut jäähtyä ennen kuin puhdistat tai yrität siirtää laitteen tai kun laitat sen säilöön.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajatuksella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Muiden kuin Sagen myymien tai suosittelmien lisäosien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Katkaise aina virta laitteesta ja irrota virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
- Puhdistusta lukuun ottamatta laitteen huolto tulisi aina suorittaa Sage®-valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Älä käytä laitetta tiskipöydän kuivaustasolla.
- Älä käytä laitetta, jos se on suljetussa tilassa tai kaapissa.
- Tee kalkinpoisto varoen, koska se saattaa vapauttaa kuumaa höyryä. Varmista ennen kalkinpoistoa, että tippa-alusta on tyhjä ja paikoillaan. Katso tarkemmat ohjeet Hoito ja puhdistus -osiosta.
- Älä käytä myllyä, jos säiliön kansi ei ole paikoillaan. Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja ruokailuvälineet kaukana papusäiliöstä, kun mylly on käytössä.

## **VEDENSUODATTIMEN ERITYISOHJEET**

- Suodatin tulee säilyttää lasten ulottumattomissa.
- Säilytä suodattimet kuivassa paikassa alkuperäisessä pakkauksessaan.
- Suojaa suodattimet kuumuudelta ja suoralta auringonvalolta.
- Älä käytä viallista suodatinta.
- Älä avaa suodattimia.
- Jos olet pitkään poissa, tyhjennä vesisäiliö ja vaihda suodatin.



Symbolin mukaisesti tätä laitetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Laite täytyy viedä

asianmukaiselle elektroniikka-jätteen keräyspaikalle tai sähkölaitteita vastaanottavaan liikkeeseen. Lisätietoja saat paikallisesta jätehuollosta tai jätehuoltomääräyksistä.

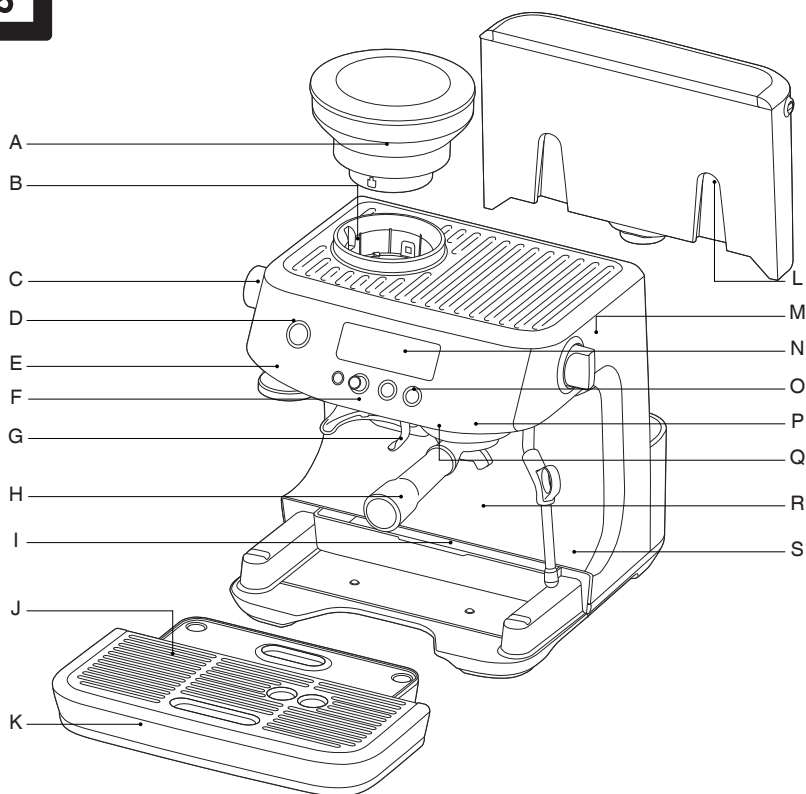


Välttääksesi sähköiskut älä kasta virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

**AINOASTAAN KOTIKÄYTTÖÖN  
SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET**

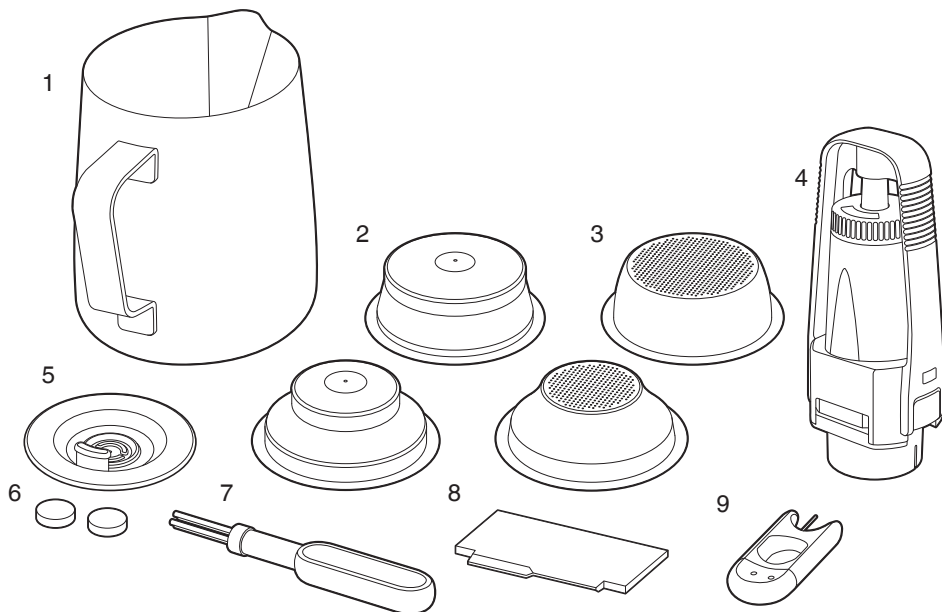


## Osat



- A. 250 g papusäiliö kahvipapujen helpon poiston, säilytyksen ja siirron mahdollistavalla lukitusjärjestelmällä.
- B. Integroitu kartioterämylly
- C. Jauhatuskarkeuden valitsin  
30 espressojauhatusvaihtoehtoa hienosta karkeaan.
- D. Virtapainike
- E. Integroitu irrotettava 54 mm tampperi
- F. Jauhetun kahvin ulostulo
- G. Suodatinkahvan pidike jauhatusta varten
- H. 54 mm ruostumattomasta teräksestä valmistettu suodatinkahva  
Ammattimaisilla suuttimilla.
- I. Säilytysastia (tippa-alustan takana)  
Lisäosien säilyttämistä varten.
- J. Irrotettava tippa-alustan ritilä
- K. Irrotettava tippa-alusta  
alustan täyttymisen osoittavalla indikaattorilla.
- L. 2 litran irrotettava vesisäiliö  
vaihdeavilla vesisuodattimilla kalkan ja epäpuhtauksien vähentämiseksi.
- M. Höyryn valitsin  
Höyryn ja kuuman veden valitsin.
- N. LCD-näyttö  
Näyttää jauhatuksen ja uuton tilan.
- O. Ohjauspaneeli  
Valikolla, jauhatuksen määrän/suodatinkoon valinnalla (GRIND AMOUNT / FILTER SIZE), yhden ja kahden kupin painikkeilla.
- P. Uuttopää
- Q. Kuuman veden ulostulo  
Long black -kahvin valmistusta ja kuppien esilämmitystä varten.
- R. Tilaa korkeille mukeille
- S. 360 astetta kääntyvä höyraysauva  
Helppo säätää täydelliseen asentoon maidon teksturointia varten.

Kaikki Barista Pron™ osat, jotka ovat kosketuksissa kahviin, veteen tai maitoon, ovat BPA-vapaita.



## LISÄOSAT

- |   |  |
|---|--|
| <p>1. Maitokannu ruostumattomasta teräksestä MIN- ja MAX-merkinnöillä.</p> <p>2. Kaksinkertainen suodatinkori (1 kuppi &amp; 2 kuppia)<br/>Käytä esijauhetun kahvin kanssa.</p> <p>3. Yksinkertainen suodatinkori (1 kuppi &amp; 2 kuppia)<br/>Käytä, kun jauhat tuoreita kokonaisia kahvipapuja.</p> | <p>4. Vesisuodatin ja suodattimen pidike</p> <p>5. Puhdistuskiekkö</p> <p>6. Puhdistustabletteja</p> <p>7. Puhdistusharja</p> <p>8. Razor™-tasausväline täsmäannosteluun</p> <p>9. Höyrysauvan ja suodatinkorin puhdistustyökalu</p> <p>Materiaalien BPA-vapaus*</p> |
|---|--|

\* Sage vakuuttaa riippumattoman laboratoriotestauksen perusteella, että tuote on BPA-vapaa. Testaus suoritetaan kaikille elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville muoveille EU-komission asetuksen N:o 10/2011 mukaisesti.

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



## Barista Pro™ n ominaisuudet

### **THERMOJET™ LÄMMITYSJÄRJESTELMÄ**

Innovatiivinen lämmitysjärjestelmä saavuttaa parhaan uuttolämpötilan kolmessa sekunnissa.

### **INTEGROITU KARTIOTERÄMYLLY**

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kartioterien ansiosta jauhetulla kahvilla on mahdollisimman suuri pinta-ala, mikä antaa espressolle täyteläisen maun. Ylä- ja alaterät ovat irrotettavissa puhdistusta varten.

### **SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSKARKEUS**

30 espressojauhatusvaihtoehtoa hienosta karkeaan optimaalista uuttoa varten.

### **SÄÄDETTÄVÄ JAUHATUSMÄÄRÄ**

Säädä suodatinkoriin annostellun tuoreen jauhetun kahvin määrää jauheen karkeuden mukaan.

### **AUTOMAATTINEN ANNOSTELU**

Mylly annostelee tarvittavan määrän jauhetta kahvia yhden tai kahden kupin annosta varten.

### **HANDS FREE -JAUHAMINEN**

Automaattinen pysäytystoiminto mahdollistaa hands free -jauhamisen suoraan suodatinkahvaan.

### **RAZOR™ TASAUSVÄLINE TÄSMÄANNOSTELUUN**

Patentoitu käännettävä terä siistii kahvin oikealle tasolle, mikä mahdollistaa tarkan annostelun ja tasalaatuisen uuton.

### **SÄÄDETTÄVÄ SHOTTILÄMPÖTILA**

Antaa kahville parhaan mahdollisen maun.

### **PID-LÄMPÖTILANHALLINTA**

Sähköinen PID-lämpötilanhallinta pitää lämpötilan tasaisempuna.

### **KUUMAVESITOIMINTO**

Kuuman veden ulostulo Long black -kahvin valmistusta ja kuppien esilämmitystä varten.

### **MATALAN PAINEEEN ESIUUTTO**

Pitää vedenpaineen matalana uuton antaen kahvin laajeta hitaasti tasaista uuttoa varten.

### **TILAVUUDENHALLINTA**

Esiasetetut yhden ja kahden kupin tilavuudet, manuaaliohjaus tai ohjelmoitavat shottitilavuudet.

### **KUIVA KIEKKO -TOIMINTO**

Poistaa ylimääräisen veden suodatinkorissa olevasta jauhetusta kahvista, jotta kahvikiekkoo voidaan hävittää helposti.

### **SUURI TIPPA-ALUSTA**

Enemmän hyödynnettävää työtilaa.



## Kokoonpano

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

#### Laitteen valmistelu

Irrota ja hävitä kaikki espressokoneessa kiinni olevat tarrat ja pakkausmateriaalit. Varmista, että olet poistanut kaikki osat ja lisävarusteet ennen pakkausmateriaalin hävittämistä. Poista pakkausmateriaali ja vedensuodattimen ja vesisuodatinkahvan sisältävät muovipussit.

Puhdista vesisäiliö, suodatinkahva, suodatinkorit, maitokannu ja tippa-alusta lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti ennen uudelleenkokoaamista.

#### VEDENSUODATTIMEN ASENNUS

- Poista vedensuodatin ja vedensuodattimen kahva pakkauksesta.
- Aseta muistutus seuraavaa vaihtoa varten. Suosittelemme, että suodatin vaihdetaan 3 kuukauden välein.
- Liota suodatinta kylmässä vedessä 5 minuuttia.
- Pese suodattimen pidike kylmällä vedellä.
- Aseta suodatin suodatinkahvan kahteen pidikkeeseen. Varmista, että osat on yhdistetty.
- Irrota vesisäiliö laitteesta. Aseta suodatinpidikkeen pohja samansuuntaisesti vesisäiliön sovittimen kanssa. Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.
- Täytä vesisäiliö kylmällä juomavedellä ja kiinnitä se uudelleen laitteeseen. Varmista, että säiliö on kunnolla kiinnitetty ja linjassa laitteen takaosan kanssa.
- Katso tarkemmat ohjeet Hoito ja puhdistus -osiesta, s. 120.



#### HUOM.

ÄLÄ käytä suodatettua, demineralisoitua tai tislattua vettä tässä laitteessa. Se saattaa vaikuttaa kahvin makuun.

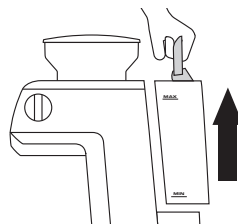


#### HUOM.

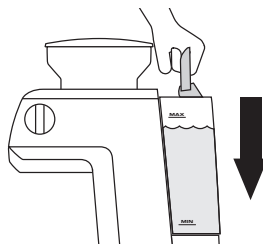
Jos tarvitset varasuodattimia, käy Sagen verkkosivulla tai ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.

### VESISÄILIÖN TÄYTTÖ

- Varmista, että vedensuodatin on tukevasti kiinni vesisäiliön sisällä.
- Käytä vesisäiliön päällä olevaa kahvaa säiliön nostamiseen ja irrottamiseen laitteesta.



- Täytä vesisäiliö kylmällä juomavedellä niin, että vesi jää vesisäiliön sivulla olevan MAX-viivan alle.
- Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. Paina alaspäin varmistaaksesi, että säiliö on oikein paikoillaan ja kiinnitetty laitteeseen.



#### HUOM.

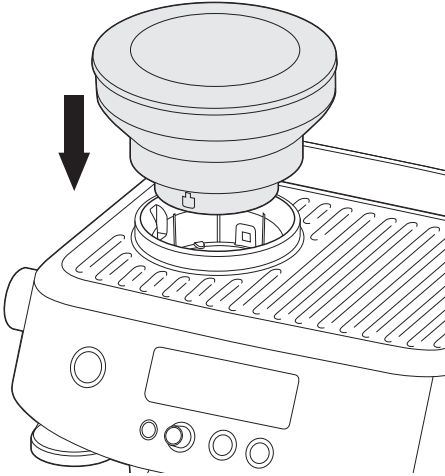
Vaihda vesi päivittäin. Vesisäiliö tulee täyttää raikkaalla kylmällä vesijohtovedellä ennen jokaista käyttöä.



## Kokoonpano

### PAPUSÄILIÖN KIINNITTÄMINEN

Aseta papusäiliö paikalleen laitteen yläosaan.



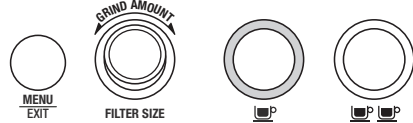
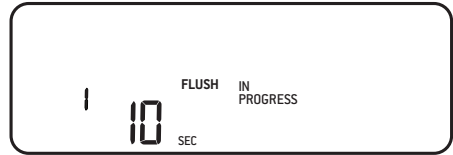
Käännä valitsinta, jotta säiliö lukittuu paikoilleen. Täytä tuoreilla kahvipavuilla.



### ENSİKÄYTTÖSYKLI

Laitteella on ajettava ensikäyttösykli ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Ensikäyttösykli puhdistaa laitteen ja valmistelee lämmitysjärjestelmän.

1. Täytä vesisäiliö.
2. Varmista, että laite on kokonaan koottu ja että papusäiliö, tippa-alusta ja vesisäiliö on tiukasti kiinnitetty laitteeseen.
3. Paina virtapainiketta. Laite päästää äänimerkin ja menee ensikäyttötilaan (FIRST CYCLE).
4. LCD-näytöllä näkyy FLUSH, ja 1 CUP -painikkeeseen syttyy valo.



5. Paina 1 CUP -painiketta. LCD-näytöllä näkyy ensikäyttösyklin jäljellä oleva aika.
6. Kun sykli on valmis, laite menee valmiustilaan (READY).





## Toiminnot

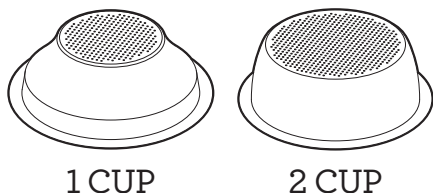
### LAITTEEN VIRRAN KATKAISEMINEN

Katkaise virta laitteesta painamalla virtapainiketta (POWER). Vaihtoehtoisesti: laite sammuu automaattisesti, jos se on käyttämättä 30 minuuttia.

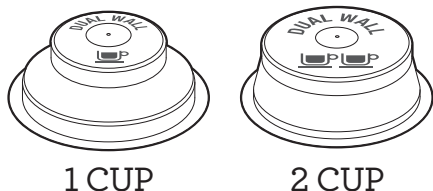
### SUODATINKORIT

Laitteeseen kuuluu 4 suodatinkoria; 2 yksinkertaista ja 2 kaksinkertaista.

Yksinkertaiset suodatinkorit: käytä, kun jauhat tuoreita kokonaisia kahvipapuja. Suodatinkorit antavat sinun kokeilla erilaisia jauheita, annostuksia ja tamppauksia tasapainoisemman espresson valmistamiseksi.



Kaksinkertaiset suodatinkorit: käytä, kun käytät esijauhettua kahvia. Suodatinkorit auttavat hallitsemaan painetta ja saamaan parhaan mahdollisen uuton jauheesta, annostelusta, tamppauspaineesta tai tuoreudesta huolimatta.



Riippumatta siitä, käytätkö yksinkertaista vai kaksinkertaista suodatinkoria, käytä yhden kupin (1 CUP) koria, kun haluat keittää yhden kupin ja kahden kupin koria (2 CUP), kun keität kaksi kuppia tai yhden vahvemman kupin tai mukillisen kahvia.

Sinun on säädettävä jauheen määrää ja kokoa, jos vaihdat yksinkertaisesta korista kaksinkertaiseen tai kaksinkertaisesta yksinkertaiseen.

Laitteen mukana tulevien suodatinkorin tilavuus on suunniteltu seuraavasti:

1 CUP -kori = n. 8 – 10g

2 CUP -kori = n. 19 – 22g



### HUOM.

Saatat joutua kokeilemaan useita eri annoskokoja tai jauhatuksen kestoja, jotta löydät suodatinkoriin annosteltavalle kahville juuri oikean annoskoon. Jos esimerkiksi käytät hienojakoisempaa espressojauhatusa yksinkertaisten suodatinkorien kanssa, saatat joutua lisäämään jauheen määrää sen varmistamiseksi, että suodatinkorissa on oikea annos.

## JAUHATUS

Kahvipapuja jauhtaessa jauhatuskarkeuden tulee olla hienoa, mutta ei liian hienoa. Jauhatuskarkeus vaikuttaa siihen, miten nopeasti vesi virtaa suodatinkorissa olevan jauhetun kahvin läpi ja espresson makuun.

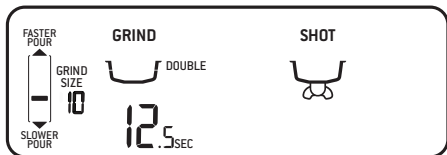
Jos jauhatuskarkeus on liian hieno (ts. kahvi näyttää pulverimaiselta ja tuntuu jauholta sormien välissä), vesi ei virtaa kahvin läpi edes paineen alla. Lopputuloksena uutettu espresso on YLIUUTETTUA, väriltään tummaa ja maultaan kitkerää.

Jos jauhe on liian karkeaa, vesi virtaa suodatinkorissa olevan jauhetun kahvin läpi liian nopeasti. Lopputuloksena uutettu espresso on ALIUUTETTUA ja haaleaa sekä väriltään että maultaan.

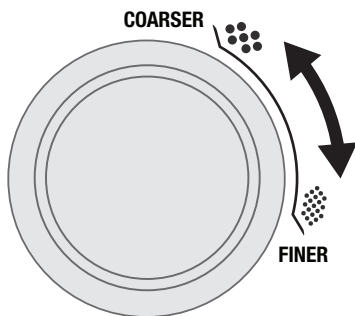
## JAUHATUSKARKEUDEN ASETTAMINEN

Laitteessa on 30 jauhatusasetusta, joista valita. Valittu koko näkyy LCD-näytöllä. Oletuksena valittu jauhatuskarkeus on 10.

Kun jauhatuskarkeutta säädetään, LCD-näytöllä näkyvä palkki osoittaa, onko virtaus nopeampaa vai hitaampaa.



Käytä laitteen vasemmalla puolella olevaa jauhatuskarkeuden valitsinta (GRIND SIZE), jos haluat muuttaa jauhatuskarkeutta.



## KAHVIN ANNOSTELU

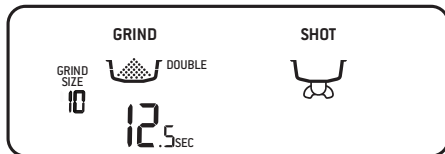
- Täytä säiliö tuoreilla kahvipavuilla.
- Aseta tarvittava suodatinkori suodatinkahvaan.
- Aseta suodatinkahva pidikkeeseen.
- Paina tarvittaessa suodatinkoon painiketta (FILTER SIZE) valitaksesi suodatinkorin koon, eli joko yksinkertaisen tai kaksinkertaisen korin.
- Käännä tarvittaessa jauhatusmäärän valitsinta (GRIND AMOUNT) myötäpäivään pidentääksesi jauhatuksen kesto. Jos haluat lyhentää kesto, käännä vastapäivään.



### HUOM.

Jauhatuksen oletusajat ovat 9 sekuntia yhden kupin suodatimelle ja 15 sekuntia 2 kupin suodatimelle.

- Paina suodatinkahvaa ja vapauta se, jotta automaattinen annostelu aktivoituu. LCD-näytöllä näkyy, kun suodatinkori täyttyy.



- Jos haluat pysäyttää jauhamistoiminnon, paina ja vapauta suodatinkahva. LCD-näytöllä näkyy PAUSED, ja toiminto pysyy keskeytettyinä 10 sekuntia ennen kuin laite palaa valmiustilaan (READY).
- Paina suodatinkahvaa ja vapauta se, jos haluat jatkaa jauhamista.
- Kun jauhaminen on päättynyt, laite päästää äänimerkin.



### HUOM.

On normaalia, että suodatinkahva näyttää olevan täynnä jauhettua kahvia.

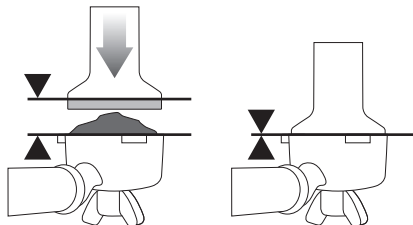
## MANUAALINEN ANNOSTELU

Annostellaksesi kahvin manuaalisesti paina ja pidä suodatinkahva pidikkeessään, kunnes jauhettua kahvia on annosteltu haluttu määrä. Jos haluat lopettaa jauhamisen, vapauta suodatinkahva.

Jauhatusajan näyttävä kello lähtee käyntiin.

## JAUHETUN KAHVIN TAMPPAUS

- Irrota suodatinkahva pidikkeestä.
- Kopauta suodatinkahvaa useita kertoja, jotta kahvi tiivistyy ja leviää tasaisesti suodatinkoriin.
- Tamppaa kahvi perusteellisesti tampperilla (n. 15-20 kg:n paineella). Paineen määrä ei ole yhtä tärkeää kuin se, että paine on tasainen joka kerta.



- Nyrkkisääntö: tamperin yläreunan tulee olla suodatinkorin yläreunan tasolla kahvin tampingin JÄLKEEN.



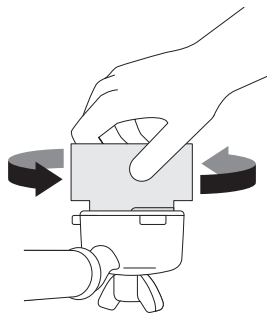
### HUOM.

Suosittellemme laadukkaiden 100% Arabica-papujen käyttöä. Suosittelemme myös, että käytät papuja, joihin on merkitty paahtopäivä 'parasta ennen' -päivämäärän tai 'viimeisen käyttöpäivän' sijaan. Kahvipavut ovat parhaimmillaan, kun ne nautitaan 5-20 päivää paahtopäivän jälkeen. Vanha kahvi saattaa valua suodatinkahvan läpi liian nopeasti ja maistua kitkerältä ja vetiseltä.

## ANNOKSEN TASAUS

Täsmäannosteluun tarkoitettu Razor™-tasausväline antaa sinun siistiä kiekon oikealle tasolle, jotta uutto pysyy tasalaatuisena.

- Aseta täsmäannosteluun tarkoitettu Razor™-tasausväline suodatinkoriin siten, että työkalun yläosa lepää suodatinkorin reunan päällä. Tasaustyökalun terän pitäisi lävistää tampedun kahvin pinta.
- Käännä täsmäannosteluun tarkoitettua Razor™-tasaustyökalua edestakaisin pidellen suodatinkahvaa kulmassa purusäiliön yläpuolella, jotta voit siistiä ylimääräisen jauhetun kahvin pois. Suodatinkoriisi on nyt annosteltu oikea määrä kahvia.



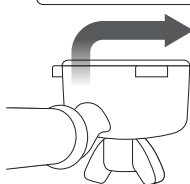
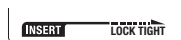
- Pyyhi ylimääräinen kahvi suodatinkorin reunoilta varmistaaksesi, että suodatinkahva asettuu tiukasti uuttopäähän.

## UUTTOPÄÄN PUHDISTUS

Ennen kuin asetat suodatinkahvan uuttopäähän, valuta hieman vettä uuttopään läpi painamalla 1 CUP -painiketta. Tämä vakauttaa lämpötilan ennen uutttoa ja esilämmittää suodatinkahvan, jotta shotin lämpötila pysyy tasaisena.


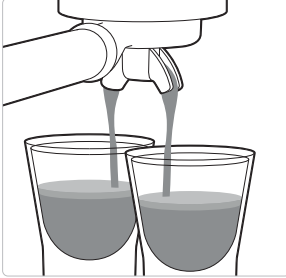


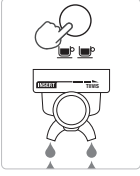

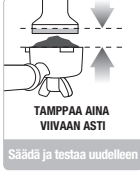
## SUODATINKAHVAN ASETTAMINEN

- Aseta suodatinkahva uuttopään alle, jotta kahva on kohdistettu INSERT-asentoon. Aseta suodatinkahva uuttopäähän ja käännä kahvaa keskustaa kohti, kunnes tunnet vastavoiman.



## ESPRESSON UUTTAMINEN

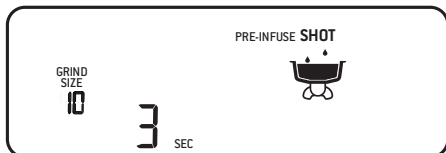
- Nyrkkisääntö: espresso alkaa valua 8-10 sekunnin jälkeen (uuttoaika), ja sen pitäisi olla koostumukseltaan juoksevan hunajan kaltaista.
- Jos espresso alkaa virrata alle 6 sekunnin kuluttua, suodatinkoriin on annosteltu liian vähän kahvia ja/tai jauhe on liian karkeaa. Shotti on tällöin ALIUUTETTU.
- Jos espresso alkaa tippua, mutta ei valu 15 sekunnin jälkeen, jauhe on liian hienoa. Shotti on tällöin YLIUUTETTU.

OIKEA UUTTO	ALIUUTTO	YLIUUTTO
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valuminen alkaa 8-12 sekunnin kuluttua</li> <li>• Kahvi valuu hitaasti kuin lämmin hunaja</li> <li>• Crema on kullanuskeaa, ja sillä on hieno, vaahdomainen koostumus</li> <li>• Espresso on tummanruskeaa</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valuminen alkaa 1-7 sekunnin kuluttua</li> <li>• Kahvi valuu nopeasti kuin vesi</li> <li>• Crema on ohut ja haalea</li> <li>• Espresso on vaaleanruskeaa</li> <li>• Maistuu kitkerältä/pistävältä, laihalta ja vetiseltä</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valuminen alkaa 13 sekunnin kuluttua</li> <li>• Kahvi valuu tippumalla tai ei lainkaan</li> <li>• Crema on tumma ja epätasainen</li> <li>• Espresso on hyvin tummanruskeaa</li> <li>• Maistuu kitkerältä ja palaneelta</li> </ul>
<p><b>UUTON JÄLKEEN</b></p> <p><b>POISTA KÄYTETTY JAUHE</b> Käytetty jauhe muodostaa "kahvikiekon". Jos kiekko on märkä, katso Aliuutto-osio.</p> 	<p><b>RATKAISUT</b></p> <p><b>FINE</b> SLOWER EXTRACTION</p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p> <p><b>GRIND AMOUNT</b> JAUHATUS 15g ±0.5g</p> <p>LISÄÄ JAUHEEN MÄÄRÄÄ</p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p>	<p><b>RATKAISUT</b></p> <p><b>COARSE</b> FASTER EXTRACTION</p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p> <p><b>GRIND AMOUNT</b> JAUHATUS 15g ±0.5g</p> <p>VÄHENNÄ JAUHEEN MÄÄRÄÄ</p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p>
<p><b>HUUHDO SUODATINKORI</b> Pidä suodatinkori puhtaana tukosten estämiseksi. Kun suodatinkorissa ei ole jauhetta kahvia, lukitse suodatinkahva paikalleen laitteeseen ja valuta kuumaa vettä sen läpi.</p> 	<p><b>TAMPPAA AINA VIIVAAN ASTI</b></p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p> <p>Tamppaa 15-20kg:n paineella. Tamperin metallipään yläreunan tulee olla suodatinkorin yläreunan tasolla tamppauksen JÄLKEEN. Siisti kiekko oikean kokoiseksi täsmäannosteluun tarkoitettulla Razor™-tasausvälineellä.</p> 	<p><b>TAMPPAA AINA VIIVAAN ASTI</b></p> <p>Säädä ja testaa uudelleen</p> <p>Tamppaa 15-20kg:n paineella. Tamperin metallipään yläreunan tulee olla suodatinkorin yläreunan tasolla tamppauksen JÄLKEEN. Siisti kiekko oikean kokoiseksi täsmäannosteluun tarkoitettulla Razor™-tasausvälineellä.</p> 

	JAUHATUS	JAUHEEN ANNOSTELU	TAMPPAUS
<b>YLIUUTETTU</b> KITKERÄ • TERÄVÄ	Liian hieno	Liikaa Käytä terää siistimiseen	Liian raskas
<b>TASAPAINOINEN</b>	Optimaalinen	8–10g (1 kuppi) 19–22g (2 kuppia)	15–20kg
<b>ALIUUTETTU</b> ALIKEHITTYNYP • HAPAN	Liian karkea	Liian vähän Kasvata annosta & käytä terää siistimiseen	Liian kevyt

## ESIOHJELMOITU SHOTTITILAVUUS – 1 KUPPI

- Paina 1 CUP -painiketta kerran. Painike vilkkuu sen merkiksi, että se on valittu. LCD-näytöllä näkyy PRE-INFUSE, ja shottikello lähtee käyntiin. Kun esiuutto on valmis, shotin uuttaminen alkaa. Laite uuttaa yhden espresson, jonka esiohjelmoitu tilavuus on n. 30ml. Kone lopettaa automaattisesti, kun esiohjelmoitu määrä on uutettu.



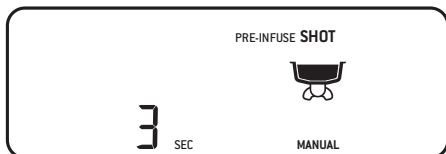
## ESIOHJELMOITU SHOTTITILAVUUS – 2 KUPPIA

- Paina 2 CUP -painiketta kerran. Painike vilkkuu sen merkiksi, että se on valittu. LCD-näytöllä näkyy PRE-INFUSE, ja shottikello lähtee käyntiin. Kun esiuutto on valmis, shotin uuttaminen alkaa. Laite uuttaa kaksinkertaisen espresson, jonka esiohjelmoitu tilavuus on n. 60ml. Kone lopettaa automaattisesti, kun esiohjelmoitu määrä on uutettu.



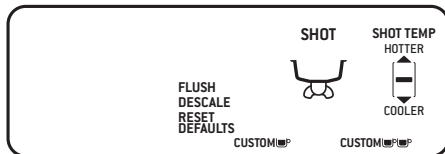
## MANUAALINEN ESIUUTTO JA UUTTO

- Paina joko 1 CUP- tai 2 CUP -painiketta ja pidä se pohjassa haluttu esiuuttoaika. Uutto alkaa, kun vapautat painikkeen. Pysäyttääksesi uuton halutulle tasolle, paina valaistua painiketta.



## ESPRESSOSHOTIN OHJELMOINTI

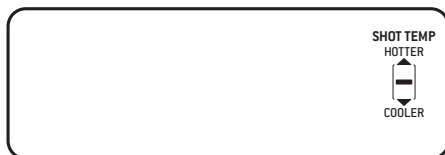
- Paina MENU-painiketta avataksesi päävalikon.



- Käytä jauhatusmäärän valitsinta (GRIND AMOUNT) siirtyäksesi valikossa joko mukautettuun valintaan tai mukautettuun valintaan. Valitse haluttu vaihtoehto painamalla valitsinta.
- Paina haluttua CUP-painiketta aloittaaksesi oletusesiuuton. Voit mukauttaa esiuuttoa painamalla samaa CUP-painiketta ja pitämällä sen pohjassa halutun esiuuttoajan. Uutto alkaa, kun vapautat painikkeen.
- Paina CUP-painiketta pysäyttääksesi uutto halutulle tasolle. LCD-näyttö ja CUP-painike lakkaavat vilkkumasta, ja kone päästää äänimerkin sen merkiksi, että mukautetut asetukset on tallennettu muistiin. Laite palaa sen jälkeen valmiustilaan (READY). Mukautettu asetus voidaan nyt aktivoida painamalla haluttua CUP-painiketta.

## SHOTTILÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

- Paina MENU-painiketta avataksesi päävalikon.
- Käytä jauhatusmäärän valitsinta (GRIND AMOUNT) liikkuaaksesi valikossa ja valitse shottilämpötila (SHOT TEMP).



- Käytä jauhatusmäärän (GRIND AMOUNT) valitsinta kasvattaaksesi tai pienentääksesi LCD-näytöllä näkyvää shottilämpötilaa.
- Paina valitsinta vahvistaaksesi halutun lämpötilan. Laite palaa sen jälkeen valmiustilaan (READY).


## OLETUSASETUSTEN PALAUTUS

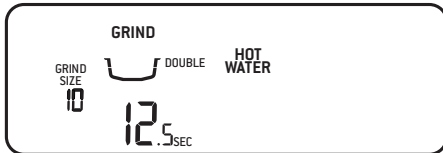
- Paina MENU-painiketta avataksesi päävalikon.
- Käytä jauhatusmäärän (GRIND AMOUNT) valitsinta liikkuaaksesi valikossa ja valitse oletusasetusten palautus (RESET DEFAULTS).

- 1 CUP -painike vilkkuu kolme kertaa, ja laite päästää äänimerkin.
- Jauhatusmäärä- (GRIND AMOUNT), suodatinkoko- (FILTER SIZE), shottilämpötila- (SHOT TEMP) 1 CUP- ja 2 CUP -asetukset palautuvat oletusarvoisiksi. Laite palaa sen jälkeen valmiustilaan (READY).

## KUUMAN VEDEN ULOSTULON KÄYTTÖ

Kuumavesitoimintoa voidaan käyttää kuppien esilämmittämiseen tai kuuman veden manuaaliseen lisäämiseen.


Aktivoi kuuma vesi kääntämällä höyryvalitsin (STEAM)  -asentoon.




- LCD-näytöllä näkyy, että kuuma vesi (HOT WATER) on aktivoitu.
- Kun haluat pysäyttää kuuman veden, käännä valitsin takaisin keskelle pystysuoraan asentoon.
- Kuuma vesi lakkaa virtaamasta 60 sekunnin jälkeen, mutta valitsin pitää kääntää takaisin valmiustilaan manuaalisesti.

## MAIDON VAAHDOTUS

Suosittellemme, että tyhjennät höyrysauvan ennen maidon vaahdotusta.

Aseta höyrysauva tippa-alustan yläpuolelle ja käännä höyryn (STEAM) valitsin  -asentoon. Aktivoinnin jälkeen LCD-näytöllä lukee "STEAM". Kun haluat lopettaa höyrytyksen, käännä höyryn (STEAM) valitsin takaisin pystyasentoon.

Erimerkkiset ja -tyyppiset maidot ja maidonkorvikkeet vaahdotuvat eri lailla.

- Käytä kylmää maitoa.
- Täytä maitokannu MIN- ja MAX-viivojen väliin asti.
- Nosta höyrysauva ja laita se maitokannuun siten, että sauvan kärki on 1-2cm maidon pinnan alapuolella kannun oikealla puolella "kello kolmen asennossa".
- Käännä höyryn (STEAM) valitsin  -asentoon.
- Pidä höyrysauvan kärki aivan maidon pinnan alla, kunnes maito pyörii myötäpäivään ja näet pyörteen.
- Kun maito pyörii, laske kannu hitaasti alas. Tämä tuo höyrysauvan kärjen maidon pinnalle ja alkaa lisätä ilmaa maitoon.
- Riko maidon pinta varovasti sauvan kärjellä, jotta maito alkaa pyöriä tarpeeksi nopeasti.

- Pidä sauvan kärki pinnalla tai aivan sen alla ja jatka pyörittämistä. Vaahdota maitoa, kunnes vaahtoa on riittävästi.
- Nosta kannua laskeaksesi kärjen pinnan alle, mutta älä lopeta pyörittämistä. Maito on saavuttanut oikean lämpötilan (60-65°C), kun kannu on liian kuuma kosketettavaksi.



- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, käännä höyryn (STEAM) valitsin takaisin pystyasentoon.
- Poista höyrysauva maitokannusta.
- Pyyhi höyrysauva puhtaalla ja kostealla liinalla. Laske sauva sen jälkeen alas tippa-alustan yläpuolelle.



### VAROITUS: PALOVAMMAVAARA

Paineistettua höyryä saattaa vapautua vielä silloinkin, kun laite on jo sammutettu.

Lapsia täytyy aina valvoa laitteen läheisyydessä.



### HUOM.

Varmista, että höyryn (STEAM) valitsin on pystyasennossa ennen kuin poistat höyrysauvan maitokannusta.



### HUOM.


Kun laite muodostaa höyryä, siitä lähtee pumppaava ääni. Tämä on normaalia.



### HUOM.

Käytä maidon vaahdottamiseen ainoastaan laitteen mukana tullutta ruostumattomasta teräksestä valmistettua maitokannua. Muiden astioiden käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita.

## HÖYRYSAUVAN PUHDISTUS

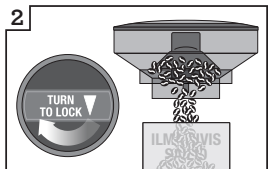
Suosittellemme, että tyhjennät höyrysauvan maidon vaahdottamisen jälkeen. Aseta höyrysauva tippa-alustan yläpuolelle ja käännä höyryn (STEAM) valitsin  -asentoon. Anna laitteen tyhjäntyä. Kun haluat lopettaa höyrytyksen, käännä höyryn (STEAM) valitsin takaisin pystyasentoon.

## MYLLYN TERIEN SÄÄTÄMINEN

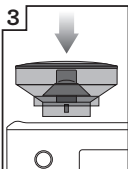
Jotkin kahvityypit saattavat vaatia jauhatukselta suurempaa astevalikoimaa, jotta kahvi voidaan uuttaa tai keittää mahdollisimman hyvin. Yksi Barista Pron™ ominaisuuksista on, että tätä astevalikoimaa on mahdollista kasvattaa säädettävän yläterän ansiosta. Suosittelemme, että säädöt tehdään yksi kerrallaan.



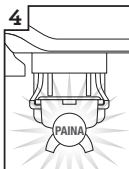
1 Avaa säiliön lukitus



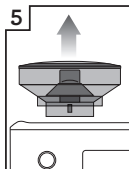
2 Pitele papisäiliötä astian yläpuolella ja käännä valitsinta päästääksesi pavut säiliöön



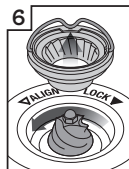
3 Aseta säiliö paikoilleen



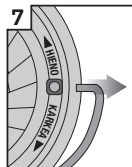
4 Pyöritä myllyä kunnes se on tyhjä



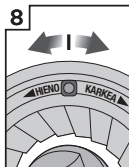
5 Irrota säiliö



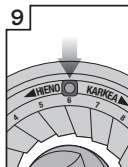
6 Irrota yläterä



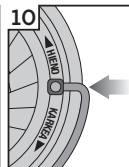
7 Irrota metallisanka terän kummaltakin puolelta



8 Siirrä säädeltävää yläterää, 1 numero, karkeampaa tai hienompaa



9 Kohdista numero kahvan aukon kanssa



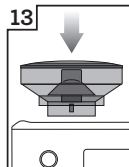
10 Aseta metallisanka terän kummaltakin puolelta



11 Työnnä yläterä kunnolla paikoilleen



12 Lukitse yläterä



13 Aseta säiliö paikoilleen



14 Lukitse säiliö

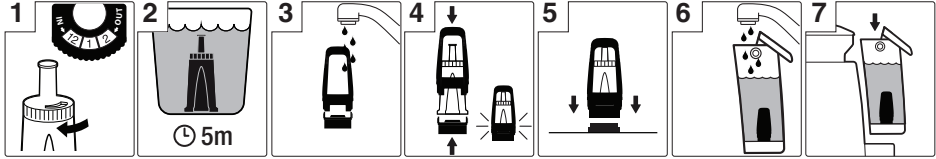


15 Tarkista uutto



# Hoito & Puhdistus

## VEDENSUODATTIMEN ASENNUS



1. Poista vedensuodatin ja vedensuodattimen kahva pakkauksesta. Aseta muistutus seuraavaa vaihtoa varten. Suosittelemme, että suodatin vaihdetaan 3 kuukauden välein.
2. Liota suodatinta kylmässä vedessä 5 minuuttia.
3. Pese suodattimen pidike kylmällä vedellä.
4. Aseta suodatin suodatinkahvan kahteen pidikkeeseen. Varmista, että osat on yhdistetty.
5. Irrota vesisäiliö laitteesta. Aseta suodatinpidikkeen pohja samansuuntaisesti vesisäiliön sovitin kanssa. Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.
6. Irrota vesisäiliö laitteesta. Aseta suodatinpidikkeen pohja samansuuntaisesti vesisäiliön sovitin kanssa. Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä juomavedellä ja kiinnitä se uudestaan laitteeseen. Varmista, että säiliö on kunnolla kiinnitetty ja linjassa laitteen takaosan kanssa.

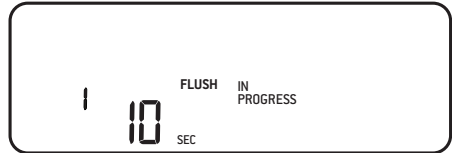


### HUOM.

Varasuodattimia on mahdollista ostaa Sagen verkkosivulla tai ottamalla yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.

## HUUHTELUPUHDISTUSSYKLI

LCD-näytöllä näkyy FLUSH-hälytys, kun puhdistussykli pitää ajaa. Puhdistussykli ja kalkinpoisto ajetaan erikseen.



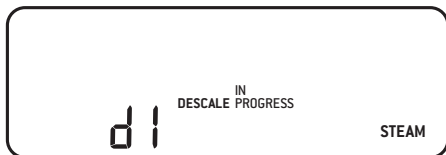
1. Aseta puhdistuskieppo suodatinkahvan suodatinkoriin.
2. Aseta puhdistustabletti puhdistuskiepon päälle.
3. Lukitse suodatinkahva paikalleen uuttopäähän.
4. Tyhjennä tippa-alusta ja aseta se takaisin laitteeseen.
5. Täytä vesisäiliö MAX-viivaan asti ja kiinnitä se takaisin laitteeseen.
6. Paina MENU-painiketta avataksesi päävalikko.
7. Käytä jauhatusmäärän (GRIND AMOUNT) valitsinta liikkuaksesi valikossa FLUSH-kohtaan ja paina valitaksesi ko. vaihtoehto. 1 CUP -painikkeeseen syttyy valo.
8. Aloita puhdistussykli painamalla 1 CUP -painiketta. LCD-näytöllä näkyy laskuri, joka näyttää jäljellä olevan puhdistusajan.
9. Kun puhdistussykli on päättynyt, laite päästää äänimerkin ja palaa valmiustilaan (READY). Jos puhdistuskiekkossa on puhdistustabletin jäämiä, aja sykli uudestaan.
10. Tyhjennä ja huuhtelee suodatinkahva, puhdistuskieppo ja tippa-alusta.



## KALKINPOISTO

Kova vesi voi säännöllisessä käytössä aiheuttaa mineraalien kertymistä useiden sisäosien komponenttien päälle tai sisään, mikä hidastaa kahvin virtausta, laskee lämpötilaa ja laitteen tehoa ja huonontaa espresson makua. LCD-näytöllä näkyy DESCAL-hälytys, kun kalkinpoistocykli pitää ajaa.

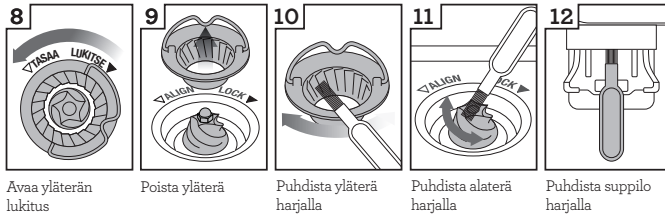
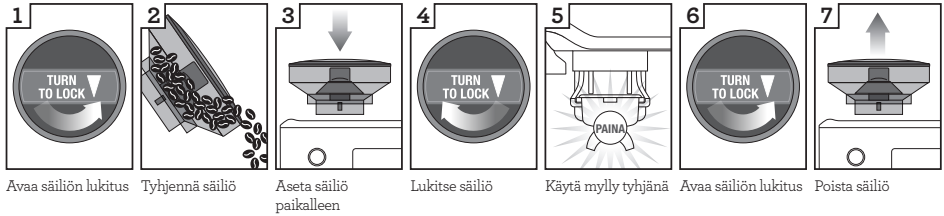
1. Tyhjennä tippa-alusta ja aseta se takaisin laitteeseen. Irrota vesisäiliö laitteesta ja irrota suodatin vesisäiliöstä.
2. Täytä vesisäiliö DESCAL- viivaan asti ja kaada kalkinpoistoaine veteen. Kiinnitä vesisäiliö uudestaan laitteeseen.
3. Paina MENU-painiketta avataksesi päävalikon. Käytä jauhatusmäärän (GRIND AMOUNT) valitsinta liikkuaaksesi valikossa DESCAL-kohtaan ja paina valitaksesi ko. vaihtoehdon. 1 CUP -painikkeeseen syttyy valo.
4. Aloita kalkinpoistocykli painamalla 1 CUP -painiketta. Kalkinpoistocyklissä on kolme vaihtetta: kahvi, kuuma vesi ja höyry. Laite päästää äänimerkin aina, kun vaihe päättyy. Höyryn (STEAM) valitsin pitää kääntää manuaalisesti kuuman veden (HOT WATER)- ja höyryasentoon (STEAM) LCD-näytön ohjeiden mukaisesti.



5. Kun kalkinpoistocykli on päättynyt, laitteella on ajettava huuhtelusykli. 1 CUP -painikkeeseen syttyy valo. Kuten kalkinpoistocyklin tapauksessa, höyryn (STEAM) valitsin pitää kääntää manuaalisesti oikeaan asentoon LCD-näytön ohjeiden mukaisesti.
6. Irrota ja tyhjennä tippa-alusta ja aseta se takaisin laitteeseen. Kaada kalkinpoistoaine pois vesisäiliöstä ja täytä säiliö MAX-viivaan asti. Kiinnitä säiliö uudelleen laitteeseen.
7. Jatka puhdistussykliä painamalla 1 CUP -painiketta. Huuhtelusyklisin on kolmiosainen. LCD näyttää käynnissä olevan vaiheen. Laite päästää äänimerkin jokaisen vaiheen jälkeen.
8. Kun huuhtelusykli on päättynyt, laite päästää äänimerkin ja palaa valmiustilaan (READY).
9. Irrota ja huuhtelee tippa-alusta ja vesisäiliö. Kuivaa huolellisesti ennen kuin kiinnität ne uudestaan laitteeseen.

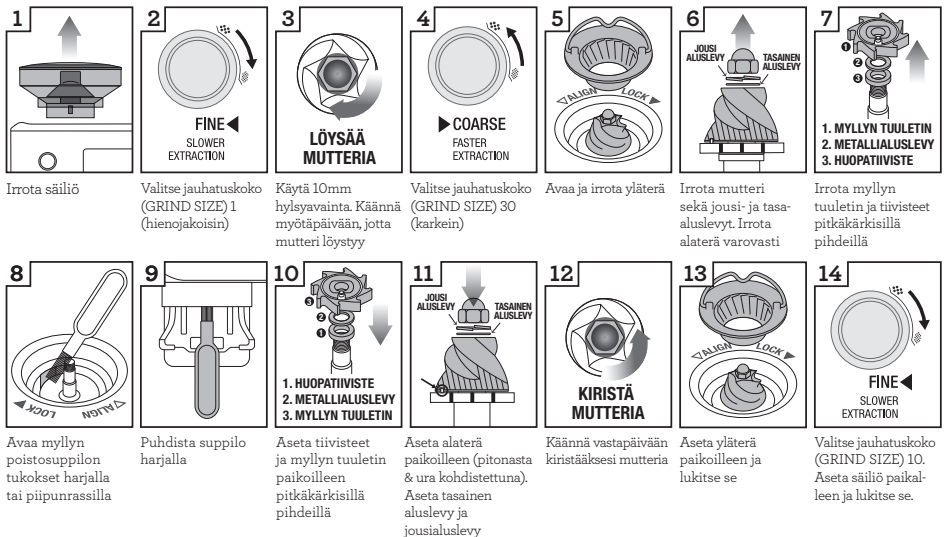
## KARTIOMYLLYN PUHDISTUS

Myllyn puhdistussykli puhdistaa teriin kerääntyneen öljyn, joka saattaa häiritä laitteen toimintaa.




## KARTIOMYLLYN PERUSTEELLINEN PUHDISTUS

Tämä vaihe on tarpeen ainoastaan, jos myllyn terien ja suuttimen välillä on tukos.



Ole varovainen, sillä myllyn terät ovat erittäin terävät.

## HÖYRYSAUVAN PUHDISTUS

- Höyrysauva tulee puhdistaa aina maidon vaahdottamisen jälkeen. Pyyhi höyrysauva kostealla liinalla.
- Suosittelemme, että höyrysauvaa tyhjennetään muutaman sekunnin ajan, jotta mahdollisista maitojäämistä päästään eroon. Aseta höyrysauva tippa-alustan yläpuolelle ja käännä höyryn (STEAM) valitsin  -asentoon pariksi sekunniksi. Anna laitteen muodostaa höyryä parin sekunnin ajan ennen kuin käännät valitsimen takaisin pystyasentoon.
- Jos höyrysauvan kärjessä oleva reikä menee tukkoon, se heikentää vaahdotuksen tehoa. Käytä laitteen mukana tullutta höyrysauvan puhdistustyökalua reiän avaamiseen.
- Jos sauva on edelleen tukossa, käytä höyrysauvan puhdistustyökalun keskiosassa olevaa ruuviavainta kärjen avaamiseen. Liota kärkeä kuumassa vedessä ennen kuin yrität uudelleen avata tukosta puhdistustyökalulla. Kiinnitä kärki takaisin höyrysauvaan työkalun avulla.

## SUODATINKORIEEN JA -KAHVAN PUHDISTUS

- Suodatinkorit ja suodatinkahva tulee huuhdella kuumalla vedellä välittömästi käytön jälkeen, jotta niihin ei jää kahviöljyjäämiä.
- Jos jokin suodatinkorin rei'istä menee tukkoon, käytä laitteen mukana tulleen puhdistustyökalun kärjessä olevaa piikkiä reikien avaamiseen.
- Jos suodatinkorin reiät ovat edelleen tukossa, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuoksessa n. 20 minuuttia. Huuhtelee huolellisesti.

## UUTTOPÄÄN PUHDISTUS

- Uuttopään sisäpuoli ja suihkusuhdin puhdistus tulee pyyhkiä käytön jälkeen kostealla liinalla kahvijauhejäämien poistamiseksi.
- Tyhjennä laite säännöllisesti. Aseta tyhjä suodatinkori ja suodatinkahva paikalleen uuttopäähän. Paina 1 CUP -painiketta ja valuta hieman vettä, jotta mahdolliset kahvijäämät huuhtoutuvat pois. Pysäytä kuuma vesi painamalla 1 CUP -painiketta uudestaan. Irrota suodatinkahva ja huuhtelee huolellisesti.

## TIPPA-ALUSTAN PUHDISTUS

1. Tippa-alusta on irrotettava, tyhjennettävä ja puhdistettava säännöllisin väliajoin, erityisesti kun tippa-alustan indikaattori on EMPTY ME! -asennossa.
2. Irrota tippa-alusta ja erota osat toisistaan. EMPTY ME -indikaattori on myös mahdollista irrottaa tippa-alustasta vetämällä ylöspäin, mikä vapauttaa sivuilla olevat kiinnikkeet. Pese kaikki osat lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee ja kuivaa osat huolellisesti, ennen kun kokoat ne uudelleen ja kiinnität ne laitteeseen.
3. Säilytysastia (tippa-alustan takana) voidaan irrottaa ja puhdistaa pehmeällä ja kostealla liinalla.



### HUOM.

Kaikki osat tulee puhdistaa käsin lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia pesuaineita, hankaussieniä tai -liinoja, jotka voivat naarmuttaa pintoja. Älä puhdistaa mitään osia tai tarvikkeita astianpesukoneessa.



### VAROITUS

Älä kasta virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

## ULKOPINTOJEN PUHDISTUS


Pyyhi ulkopinnat pehmeällä ja kostealla liinalla ja kiillota pehmeällä ja kuivalla liinalla.

## LAITTEEN SÄILYTYS

Katkaise ennen säilytystä virta laitteesta painamalla virtapainiketta (POWER) ja irrota johto pistorasiasta. Poista käyttämättömät pavut säiliöstä, puhdistaa mylly (ks. sivu 120), tyhjennä vesisäiliö ja tippa-alusta. Varmista, että laite on jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Aseta lisäosat säilytysastiaan.

Säilytä laitetta pystyasennossa äläkä säilytä mitään sen päällä.

## VIRHETILA

Jos laitteesi LCD-näytöllä näkyy  r, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.



# Ongelmanratkaisu

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
<b>Suodatinpää ei päästä vettä läpi. Ei kuumaa vettä.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tyhjä vesisäiliö.</li><li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li><li>• Laitteelle pitää tehdä kalkinpoisto.</li><li>• Kahvi on jauhettu liian hienoksi ja/tai suodatin-korissa on liikaa kahvia, ja/tai kahvia on tampattu liikaa, ja/tai suodatinkori on tukossa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Täytä säiliö.</li><li>• Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.</li><li>• Aja kalkinpoistositykli.</li><li>• Ks. 'Espresso valuu suodatinkahvan suuttimista vain tippoittain tai ei lainkaan'.</li></ul>
<b>Espresso valuu suodatinkahvan suuttimista vain tippoittain tai ei lainkaan.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kahvi on jauhettu liian hienoksi.</li><li>• Suodatinkorissa on liikaa kahvia.</li><li>• Kahvi on tampattu liian tiiviiksi.</li><li>• Tyhjä vesisäiliö.</li><li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li><li>• Suodatinkori saattaa olla tukossa.</li><li>• Laitteelle pitää tehdä kalkinpoisto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Käytä asetta karkeampaa jauhetta. Ks. Jauhatuskarkeuden asettaminen, sivu 114, ja Yliuutto, sivu 116.</li><li>• Pienennä kahviannosta. Ks. Annostelu, sivu 114, ja Yliuutto, sivu 116.</li><li>• Siisti kahvi tamppauksen jälkeen täsmäannosteluun tarkoitettulla Razor™-tasausvälineellä.</li><li>• Tampaa 15–20 kg:n paineella.</li><li>• Täytä säiliö.</li><li>• Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.</li><li>• Käytä laitteen mukana tulleen puhdistustyökalun päässä olevaa piikkiä tukkeutuneiden reikien avaamiseen.</li><li>• Jos suodatinkorin reiät tukkiutuvat, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuksessa n. 20 minuuttia. Huuhtelee huolellisesti.</li><li>• Aja kalkinpoistositykli.</li></ul>
<b>Vesi ei tule läpi (laite pitää kovaa ääntä).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vesisäiliö on tyhjä tai vesi on MIN-merkin alapuolella.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Täytä säiliö.</li></ul>

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
<b>Espresso valuu ulos liian nopeasti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä hieman hienompaa jauhetta. Ks. Jauhatuskarkeuden asettaminen, sivu 114, ja Aliuutto, sivu 116.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suodatinkorissa on liian vähän kahvia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suurena kahviannosta. Ks. Annostelu, sivu 114, ja Aliuutto, sivu 116. Tamppaa ja siisti sitten ylimääräinen kahvi pois Razor™-täsmäannostelutyökalulla.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvi on tampattu liian kevyesti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamppaa 15–20kg:n paineella.</li> </ul>
<b>Espresso valuu suodatinkahvan reunaa pitkin.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suodatinkahvaa ei ole asetettu oikein suodatinpäähän.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, että suodatinkahva on täysin paikoillaan ja että sitä on käännetty niin pitkälle kuin mahdollista.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jauhettua kahvia on suodatinkorin reunalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pyyhi ylimääräinen kahvi suodatinkorin reunoilta, jotta suodatinkahva asettuu uuttopäähän tiukasti.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suodatinkorissa on liikaa kahvia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pienennä kahviannosta. Ks. 'Annostelu', sivu 114.</li> <li>Siisti kahvi tamppauksen jälkeen täsmäannosteluun tarkoitettulla Razor™-tasausvälineellä.</li> </ul>
<b>Ei höyryä.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laite ei ole saavuttanut käyttölämpötilaa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odota, kunnes laite on saavuttanut käyttölämpötilan.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tyhjä vesisäiliö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Täytä säiliö.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitteelle pitää tehdä kalkinpoisto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aja kalkinpoistositykli.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Höyrysauva on tukossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso "Höyrysauvan puhdistus", sivu 123.</li> </ul>
<b>Kone pitää sykkivää/pumppaavaa ääntä uuton tai maidon vaahdotuksen aikana.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laite suorittaa pumpun normaaliin toimintaan kuuluvia toimenpiteitä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toimenpiteitä ei vaadita, sillä kone toimii normaalisti.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tyhjä vesisäiliö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Täytä säiliö.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.</li> </ul>

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
<b>Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuppeja ei esilämmitetty.</li> <li>• Suodatinkahvaa ei ole esilämmitetty.</li> <li>• Maito ei ole tarpeeksi kuumaa (cappuccinin tai latten jne valmistukseen).</li> <li>• Veden lämpötilaa pitää säätää.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huuhtele kupit kuumalla vedellä.</li> <li>• Huuhtele suodatinkahva kuumalla vedellä. Kuivaa huolellisesti.</li> <li>• Vaahdota maitoa pidempään.</li> <li>• Säädä keitetyn kahvin lämpötilaa, ks. 'Shottilämpötilan säätäminen', sivu 117.</li> </ul>
<b>Ei cremaa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvi on tampattu liian kevyesti.</li> <li>• Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.</li> <li>• Kahvipavut tai esijauhettu kahvi eivät ole tuoreita.</li> <li>• Suodatinkori saattaa olla tukossa.</li> <li>• Yksinkertaisia suodatinkoreja käytetään esijauhetun kahvin kanssa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampaa 15-20 kg:n paineella.</li> <li>• Käytä hieman hienompaa jauhetta. Ks. Jauhatuskarkeuden asettaminen, sivu 114, ja Aliuutto, sivu 116.</li> <li>• Jos jauhat tuoreita ja kokonaisia paahdettuja kahvipapuja, käytä tuoreena paahdettuja papuja, joille on merkitty paahtopäivämäärä ja käytä ne 5-20 kuluessa ko. päivästä.</li> <li>• Jos käytät esijauhettua kahvia, käytä se viikon sisällä jauhamisesta.</li> <li>• Käytä laitteen mukana tulleen puhdistustyökalun päässä olevaa piikkiä tukkeutuneiden reikien avaamiseen.</li> <li>• Jos suodatinkorin reiät tukkiutuvat, liuota puhdistustabletti kuumaan veteen ja liota suodatinkoria ja suodatinkahvaa liuoksessa n. 20 minuuttia. Huuhtelee huolellisesti.</li> <li>• Varmista, että käytät esijauhetun kahvin kanssa kaksinkertaisia suodatinkoreja.</li> </ul>
<b>Laitteesta vuotaa vettä.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paina alaspäin, jotta osa lukittuu paikalleen.</li> </ul>

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
<b>Laite on päällä, mutta lakkaa toimimasta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ylikuumenemissuoja on saattanut aktivoitua pumpun tai myllyn ylikuumenemisen takia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Katkaise virta laitteesta painamalla virtapainiketta (POWER) ja irrota johto pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä noin 30-60 minuuttia.</li> <li>• Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sagen tukeen.</li> </ul>
<b>Mylly ei tuota jauhetta kahvia.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säiliössä ei ole kahvipapuja.</li> <li>• Myllyn säiliö tai suppilo on tukossa.</li> <li>• Myllyn säiliössä ja suppilossa on vettä / kosteutta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Täytä säiliö tuoreilla kahvipavuilla.</li> <li>• Puhdista myllyn säiliö ja suppilo ja avaa niiden tukokset. Ks. Kartiomyllyn perusteellinen puhdistus, sivu 122.</li> <li>• Puhdista myllyn säiliö ja suppilo ja avaa niiden tukokset. Ks. Kartiomyllyn perusteellinen puhdistus, sivu 122. Varmista, että terät on kuivattu perusteellisesti ennen uudelleen kokoamista. Myllyn säiliöön voi puhaltaa ilmaa hiustenkuivaimella.</li> </ul>
<b>Suodatinkoriin tulee liikaa/liian vähän kahvijauhetta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauheen määrän asetukset eivät sovi käytetylle jauhatuskarkeudelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisää tai vähennä jauheen määrää jauhatuksen keston määrittelevällä painikkeella. Ks. Annostelu, sivu 114 ja Uuttamisohjeet, sivu 116.</li> </ul>
<b>Kuppiin valuu liikaa/liian vähän espressoa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauheen määrän ja/tai jauhatuskarkeuden ja/tai annosmäärän asetuksia pitää säätää.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säädä jauheen määrää ja/tai jauhatuskarkeuden asetuksia. Ks. Jauhatuskarkeuden asettaminen, sivu 114, Annostelu, sivu 114 ja Uuttamisohjeet, sivu 116.</li> </ul>
<b>Mylly pitää kovaa ääntä.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myllyssä on tukos tai jokin sinne kuulumaton esine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrota säiliö ja tarkista, onko myllyssä roskaa tai tukoksia. Tarvittaessa puhdista myllyn säiliö ja suppilo ja avaa niiden tukokset. Ks. Kartiomyllyn puhdistus, sivu 122.</li> </ul>

### TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuu kattaa materiaalit, työkustannukset ja ajon. Teidän pitää huoltopyyntön yhteydessä ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoittakaa laitteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin löydätte ne helposti. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

### TAKUU EI KATA:

- Vikoja ja vahinkoja, jotka eivät johdu valmistus- tai materiaalivirheistä
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Ammattitaidottoman tekemiä korjauksia
- Kuljetusvahinkoja, kun tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan

### KULJETUSVAHINGOT

Kuljetusvahinko, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta itse, tavarantoimittajalla ei ole mitään velvollisuuksia mahdollisten kuljetusvahinkojen suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavarantoimittajasta. Muuten asiakkaan vaatimukset hylätään.

### OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei hankita käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sen kaltaiseen tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai laitetta vuokrataan tai käytetään muuten niin, että sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäyttöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

### HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.



Emme vastaa mahdollisista painovirheistä



**HUOM.**



Witt A/S

Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning

+45 70 25 23 23, info@witt.dk, www.witt.dk  
+46 08 5250 8480, info@wittsverige.se, www.wittsverige.se  
+47 32 82 99 40, info@witt.no, www.witt.no  
+35 093 1579 150, info@witt.fi, www.witt.fi



BRG Appliances Limited

Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650  
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

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

Registered in Denmark, Sweden & Finland: CVR No. 20981075

Registered in Norway: ORG No. 992287888

Registered in England & Wales No. 8223512

Grundet løbende produktforbedringer kan de produkter, der er illustreret eller fotograferet i dette dokument variere fra det aktuelle produkt.

På grund av löpande produktförbättringar kan de produkter som är illustrerade eller fotograferade i detta dokument skilja sig från den aktuella produkten.

På grunn av løpende produktforbedringer kan de produkter som er illustrert eller fotografert i dette dokumentet variere fra det aktuelle produktet.

Jatkuvien tuoteparannusten vuoksi tässä dokumentissa esitetyt piirroksset tai valokuvat saattavat poiketa hieman omasta tuotteestasi.

Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.